

REGLUGERÐ FRAMKVÆMDASTJÓRNARINNAR (ESB) 2023/2108

2024/EES/34/47

frá 6. október 2023

um breytingu á II. viðauka við reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008 og viðaukanum við reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 231/2012 að því er varðar matvælaaukefni nítít (E 249–250) og nítrot (E 251–252) (*)

FRAMKVÆMDASTJÓRN EVRÓPUSAMBANDSINS HEFUR,

með hliðsjón af sáttmálanum um starfshætti Evrópusambandsins,

með hliðsjón af reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008 frá 16. desember 2008 um aukefni í matvælum ⁽¹⁾, einkum 3. mgr. 10. gr. og 14. gr.,með hliðsjón af reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1331/2008 frá 16. desember 2008 um sameiginlega málsmeðferð við leyfisveitingu fyrir aukefni í matvælum, ensím í matvælum og bragðefni í matvælum ⁽²⁾, einkum 5. mgr. 7. gr.,

og að teknu tilliti til eftirfarandi:

- 1) Í II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1333/2008 er sett fram skrá Evrópusambandsins yfir matvælaaukefni sem samþykkt hafa verið til notkunar í matvæli og skilyrði fyrir notkun þeirra.
- 2) Í reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 231/2012 ⁽³⁾ er mælt fyrir um nákvæmar skilgreiningar á aukefnum í matvælum sem eru tilgreind í II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1333/2008.
- 3) Samkvæmt 1. mgr. 3. gr. reglugerðar (EB) nr. 1331/2008 er heimilt að uppfæra skrá Evrópusambandsins yfir matvælaaukefni, annaðhvort að frumkvæði framkvæmdastjórnarinnar eða í kjölfar umsóknar.
- 4) Kalíumnítít (E 249), natríumnítít (E 250), natríumnítítat (E 251) og kalíumnítítat (E 252) eru efni sem eru leyfð í samræmi við II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1333/2008. Þau hafa verið notuð sem rotvarnarefni í marga áratugi til að tryggja, í tengslum við aðra þætti, rotvörn og örverufræðilegt öryggi matvæla, einkum kjöt-, fisk- og ostaaufurða, og til að stuðla að einkennandi skynmatseiginleikum þeirra. Um leið er þó viðurkennt að tilvist nítíta og nítítat í matvælum getur valdið myndun nítrosamína en sum þeirra eru krabbameinsvaldandi. Þess vegna er annars vegar þörf á að lágmarka áhættu á myndun nítrosamína vegna tilvistar nítíta og nítítat í matvælum og hins vegar að viðhalda verndandi áhrifum þeirra gegn margföldun baktería, einkum *C. botulinum* sem orsakar bótúlineitrun.
- 5) Hámarksgildin fyrir nítít (E 249 og E 250) og nítrot (E 251 og E 252) í matvælum, sem er sem stendur mælt fyrir um í reglugerð (EB) nr. 1333/2008, eru byggð á álitum vísindanefndarinnar um matvæli frá 1990 ⁽⁴⁾ og 1995 ⁽⁵⁾ sem og á álitum Matvælaöryggisstofnunar Evrópu (hér á eftir nefnd Matvælaöryggisstofnunin) frá 26. nóvember 2003 ⁽⁶⁾. Þau eru gefin upp sem „viðbætt magn“, þar sem unnt er, vegna þess að samkvæmt Matvælaöryggisstofnuninni er það viðbætt magn nítíta, fremur en magn leifa, sem stuðlar að letjandi virkni gegn *C. botulinum*.

(*) Þessi ESB-gerð birtist í Stjtið. ESB L, 2023/2108, 9.10.2023. Hennar var getið í ákvörðun sameiginlegu EES-nefndarinnar nr. 50/2024 frá 15. mars 2024 um breytingu á I. viðauka (Heilbrigði dýra og plantna) og II. viðauka (Tæknilegar reglugerðir, staðlar, prófanir og vottun) við EES-samninginn (bíður birtingar).

⁽¹⁾ Stjtið. ESB L 354, 31.12.2008, bls. 16.

⁽²⁾ Stjtið. ESB L 354, 31.12.2008, bls. 1.

⁽³⁾ Reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 231/2012 frá 9. mars 2012 um nákvæmar skilgreiningar á aukefnum í matvælum sem eru tilgreind í II. og III. viðauka við reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008 (Stjtið. ESB L 83, 22.3.2012, bls. 1).

⁽⁴⁾ „Opinion on nitrates and nitrites“ (álit um nítít og nítrot) frá 19. október 1990. Framkvæmdastjórn Evrópusambandsins, Skýrsla vísindanefndarinnar um matvæli, (26. ritröð) bls. 21.

⁽⁵⁾ „Opinion on nitrates and nitrites“ (álit um nítít og nítrot) frá 22. september 1995. Framkvæmdastjórn Evrópusambandsins, Skýrsla vísindanefndarinnar um matvæli, (38. ritröð) bls. 1.

⁽⁶⁾ „Opinion of the Scientific Panel on Biological Hazards on a request from the Commission related to the effects of Nitrites/Nitrates on the Microbiological Safety of Meat Products“ (Álit vísindanefndarinnar um líffræðilega hættu, að beiðni framkvæmdastjórnarinnar, sem tengist áhrifum nítíta/nítítat á örverufræðilegt öryggi kjötafurða) <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/14>

- 6) Mælt er fyrir um, sem undanþágu, hámarksgildi leifa nítrita og nitrata fyrir tiltekna kjötafurðir sem eru verkaðar á hefðbundinn hátt. Fyrir slíkar afurðir, sem eru verkaðar með því að leggja þær í pækil, með því að setja þurra saltblöndu á yfirborð kjötsins eða með samblandi af hvoru tveggja, eða þegar nítít/nitröt eru sett í samsetta vöru eða þegar pæklinum er sprautað í afurðina áður en hún er soðin, er ekki gerlegt að ákvarða viðbætt magn pækils sem kjötið dregur í sig vegna eðlis framleiðsluferlisins sem tengist þessum hefðbundnu afurðum.
- 7) Á árinu 2014 lauk framkvæmdastjórnin skrifborðsrannsókn til að vakta framkvæmd aðildarríkjanna á reglum Sambandsins um nítít. Sú rannsókn leiddi í ljós að dæmigert magn nítita, með nokkrum undantekningum, sem er bætt í kjötafurðir sem eru ekki dauðhreinsaðar er minna en fastsett hámarksgildi Sambandsins. Í skýrslunni komst framkvæmdastjórnin að þeirri niðurstöðu að miðað við að í flestum aðildarríkjum var nítítum yfirleitt bætt við kjötafurðir í minna magni en sem svaraði leyfilegu hámarksgildi yrði að kanna möguleikann á að endurskoða gildandi hámarksgildi nítita til að draga enn frekar úr vahrifunum frá þessum matvælaaukefnum. Þess vegna kom framkvæmdastjórnin af stað sértækri rannsókn varðandi notkun iðnaðarins á nítítum í mismunandi flokkum kjötafurða. Í rannsókninni, sem lauk 2016, var einnig komist að þeirri niðurstöðu að það væri möguleiki á að lækka gildandi hámarksgildi fyrir nítít sem voru leyfð í löggjöf Sambandsins.
- 8) Í 1. mgr. 32. gr. reglugerðar (EB) nr. 1333/2008 er kveðið á um að Matvælaöryggisstofnunin skuli gera nýtt áhættumat á öllum matvælaaukefnum sem voru þegar leyfð í Sambandinu fyrir 20. janúar 2009. Matvælaöryggisstofnunin skilaði vísindalegum álitum sínum um endurmat á öryggi nítita og nitrata sem matvælaaukefna 15. júní 2017 ⁽⁷⁾.
- 9) Að því er varðar nítít dró Matvælaöryggisstofnunin ályktun um að ásættanleg, dagleg inntaka næmi 0,07 mg af nítítjónum/kg líkamsþyngdar á dag. Áætluð vahrif sem stafa af notkun þess sem matvælaaukefnis fór ekki yfir þessa ásættanlegu daglegu inntöku fyrir almenning, að því undanskildu að farið var lítillaga yfir hana hjá börnum við hæsta hundradshlutamarkið og þetta voru u.þ.b. 17% af fæðutengdum vahrifum í heild sinni. Ef öll upptök fæðutengdra vahrifa eru skoðuð saman (matvælaaukefni, til staðar frá náttúrunnar hendi og mengun) er farið yfir ásættanlega daglega inntöku hjá ungbörnum, smábörnum og börnum við meðalvahrif og hjá öllum aldurshópum við mestu vahrifin. Að því er varðar vahrif frá útrænum nítrosamínum komst Matvælaöryggisstofnunin að þeirri niðurstöðu að það sé ekki unnt að gera skýran greinarmun á nítrosamínum sem myndast vegna nítíts sem er bætt við sem matvælaaukefni og þeim sem myndast vegna nítíts sem er í matvæluum frá náttúrunnar hendi eða sem afleiðing af mengun. Matvælaöryggisstofnunin taldi að hjá öllum aldurshópum nema eldra fólki væru vissar áhyggjur af heildarvahrifum frá útrænum nítrosamínum í miklum styrk. Að lokum staðfesti Matvælaöryggisstofnunin sannanir um tengsl milli tilbúins N-nítrosódímetylámíns og ristil- og endaparmskrabbameins og einhverjar sannanir um tengsl milli fæðutengds nítíts og magakrabbameins og tengsl milli samsetningar nítíts og nitrats úr unnu kjöti við ristil- og endaparmskrabbamein. Þetta er í samræmi við þá niðurstöðu sem Alþjóðakrabbameinsrannsóknastofnunin komst að á árinu 2015 ⁽⁸⁾.
- 10) Að því er varðar nitröt hélt Matvælaöryggisstofnunin ásættanlegri daglegri inntöku sem nemur 3,7 mg af nítátjónum/kg líkamsþyngdar á dag og mat það svo að vahrifin sem stöfuðu af notkun þess sem matvælaaukefnis færu ekki yfir þessa ásættanlegu daglegu inntöku. Ef öll upptök fæðutengdra vahrifa frá nitrati eru skoðuð saman er farið yfir ásættanlega daglega inntöku hjá öllum aldurshópum við meðalvahrif og mestu vahrifin. Framlag nitrata sem eru notuð sem matvælaaukefni var u.þ.b. 2% af heildarvahrifunum.
- 11) Matvælaöryggisstofnunin setti fram einhverjar ráðleggingar í báðum álitunum og lagði til frekari rannsóknir á nítrosóefnasamböndum, nítítum og nitrötum og að lækka gildandi gildi fyrir eitraða efnisþætti (blý, kvikasilfur og arsen) í nákvæmum skilgreiningum Sambandsins fyrir nítít (E 249 og E 250) og nitröt (E 251 og E 252).
- 12) Hinn 7. desember 2022 auglýsti framkvæmdastjórnin opinberlega eftir tæknilegum gögnum um eitraða efnisþætti til að bregðast við síðarnefndu tilmælunum frá Matvælaöryggisstofnuninni. Gögnin voru lögð fram í janúar 2023.

⁽⁷⁾ *Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu* 2017 15(6), 4786 og *Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu* 2017 15(6), 4786.

⁽⁸⁾ Greinargerðir Alþjóðakrabbameinsrannsóknastofnunarinnar, bindi 114: „*Evaluation of consumption of red meat and processed meat*“ (Mat á neyslu á rauðu kjöti og unnu kjöti).

- 13) Í vísindalegu álitinu um áhættu fyrir lýðheilsu í tengslum við tilvist nitrósamína í matvælum, sem var birt 28. mars 2023 ⁽⁹⁾, komst Matvælaöryggisstofnunin að þeirri niðurstöðu að það væri mjög líklegt að váhrifamörkin fyrir krabbameinsvaldandi nitrósamín sem koma fyrir í matvælum væru undir 10 000 við mikil váhrif fyrir alla aldurshópa, sem getur bent til heilsufarslegs áhyggjuefnis, og að „kjöt og kjötafurðir“ séu helsti matvælaflokkurinn sem stuðlar að váhrifunum.
- 14) Í framkvæmdarreglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) 2021/1165 ⁽¹⁰⁾ er notkun á natríumnítríti (E 250) og kalíumnítrati (E 252) í lífrænt ræktaðar kjötafurðir einungis leyfð í lægri hámarksgildum en sem nemur hámarksgildunum sem sett eru fram í reglugerð (EB) nr. 1333/2008 og einungis með þeim skilyrðum að sýnt hafi verið fram á með fullnægjandi hætti, að mati lögbærs yfirvalds, að annars konar tækni sé ekki fánleg.
- 15) Með ákvörðun framkvæmdastjórnarinnar (ESB) 2021/741 ⁽¹¹⁾ samþykkti framkvæmdastjórnin, í takmarkaðan tíma sem nemur þremur árum, beiðni konungsríkisins Danmerkur um að viðhalda strangari landsákvæðum um viðbót nítríta í kjötafurðir. Samkvæmt dönsku landsákvæðunum er lægri hámarksgildum fyrir nítrít, samanborið við hámarksgildin sem sett eru fram í reglugerð (EB) nr. 1333/2008, viðhaldið fyrir tiltekna kjötafurðir og ekki heimilt að setja afurðir á markað sem einungis er unnt að ákvarða hámarksgildi leifa fyrir.
- 16) Í ljósi endurmatsins á nítrítum og nítrötum sem matvælaaukefnum og mats Matvælaöryggisstofnunarinnar á krabbameinsvaldandi nitrósamínunum í matvælum og að teknu tilliti til skrifborðsrannsóknarinnar með aðildarríkjunum, sértæku rannsóknarinnar að því er varðar notkun iðnaðarins á nítrítum, þeirrar reynslu sem fengist hefur af beitingu hámarksgilda fyrir nítrít og nítröt sem eru leyfð í lífrænt ræktaðar kjötafurðir, reynslu Danmerkur í tengslum við strangari landsákvæði um notkun nítríta í kjötafurðir og viðtæks samráðs samtaka sem koma fram fyrir hönd viðkomandi stjórnenda matvælafyrirtækja, neytenda og sérfræðinga frá lögbærum yfirvöldum aðildarríkja þykir rétt að breyta gildandi skilyrðum fyrir notkun nítríta og nítrata sem matvælaaukefna.
- 17) Í ljósi endurmats Matvælaöryggisstofnunarinnar á nítrítum og nítrötum sem matvælaaukefnum þykir einnig rétt að lækka gildandi hámarksgildi fyrir tilvist blýs, kvikasilfurs og arsens í nítrítum (E 249 og E 250) og nítrötum (E 251 og E 252) sem mælt er fyrir um í nákvæmum skilgreiningum Sambandsins.
- 18) Einkum ætti að minnka hámarks magn nítríta og nítrata sem heimilt er að bæta sem matvælaaukefnum í matvæli til að halda gildum nitrósamína, sem hugsanlega myndast vegna þessarar notkunar, eins lágum og mögulegt er en tryggja um leið og örverufræðilegt öryggi. Að því er varðar hvert ákvæði um notkun nítríta og nítrata ætti enn fremur að fastsetja hámarksgildi leifa frá öllum upptökum fyrir vörur, sem eru tilbúnar til setningar á markað, á öllum geymslupólstíma þeirra til að vakta betur váhrifin í tengslum við viðkomandi ásættanlega daglega inntöku. Notkun á hámarksgildum fyrir bæði viðbætt magn og magn leifa er í samræmi við nálgunina sem nefnd Alþjóðamatvælaáskráráðsins um matvælaaukefni ⁽¹²⁾ samþykkti. Í ljósi minni áhyggna í tengslum við framlag nítrata, sem eru notuð sem matvælaaukefni, til heildarváhrifa og yfirstandandi umfjöllunar um þörfina til að fastsetja eitt gildi leifa fyrir bæði nítrít og nítröt í hverjum matvælaflokki ætti samt sem áður að leyfa setningu varanna á markað þó að farið sé yfir nýju hámarksgildin fyrir leifar nítrata en viðkomandi stjórnandi matvælafyrirtækis ætti að rannsaka ástæðuna fyrir því að farið er yfir þau.
- 19) Matvælaflokkar 08.3.1 „Kjötafurðir sem ekki eru hitameðhöndlaðar“ og 08.3.2 „Hitameðhöndlaðar kjötafurðir“ í D-hluta II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1333/2008 taka til fjölbreytts úrvals unninna kjötvara, þ.m.t. sumra hefðbundinna afurða og afurða sem eru verkaðar á hefðbundinn hátt sem engin sértæk ákvæði eru um í matvælaflokki 08.3.4 „Kjötafurðir sem eru verkaðar á hefðbundinn hátt, með sérstökum ákvæðum um nítrít og nítröt“. Nýju hámarksgildin fyrir nítrít sem sett eru fram fyrir matvælaflokk 08.3.1 og 08.3.2 eru þó e.t.v. ekki fullnægjandi til að rotverja sumar af þessum hefðbundnu kjötafurðum og kjötafurðum sem eru verkaðar á hefðbundinn hátt. Því þykir rétt að mæla fyrir um ákvæði í matvælaflokki 08.3.4 fyrir viðkomandi vörur.

⁽⁹⁾ *Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu* 2023 21(3), 7884.

⁽¹⁰⁾ Framkvæmdarreglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) 2021/1165 frá 15. júlí 2021 um að leyfa tiltekna vörur og efni til notkunar við lífræna framleiðslu og koma á fót skráum yfir þau (Stjtið. ESB L 253, 16.7.2021, bls. 13).

⁽¹¹⁾ Ákvörðun framkvæmdastjórnarinnar (ESB) 2021/741 frá 5. maí 2021 um landsákvæði sem Danmörk tilkynnti um varðandi viðbót nítríts í tiltekna kjötafurðir (Stjtið. ESB L 159, 6.5.2021, bls. 13).

⁽¹²⁾ Skýrsla frá 51. fundi nefndar Alþjóðamatvælaáskráráðsins um matvælaaukefni, 107. liður.

- 20) Að lokum, þó að gildandi hámarksgildi séu gefin upp sem natríumnítrít eða natríumnítrat, ætti að gefa endurskoðuðu hámarksgildin upp sem nítrít- og nítratjónir, eftir því sem við á, í samræmi við ásættanlegu daglegu inntökuna sem Matvælaöryggisstofnunin fastsetti. Breytistuðullinn milli natríumnítríts og nítratjónar er 0,67 og milli natríumnítrats og nítratjónar er hann 0,73.
- 21) Fresta ætti beitingu nýju hámarksgildanna og kveða á um umbreytingartímabil fyrir vörur sem eru settar á markað fyrir þann dag sem viðkomandi hámarksgildi taka gildi til að gera stjórnendum matvælafyrirtækja kleift, þ.m.t. litlum og meðalstórum fyrirtækjum, að aðlagast nýjum og strangari notkunarskilyrðum sem mælt er fyrir um í þessari reglugerð. Að því er varðar osta ætti að fastsetja gildistökudaginn með hliðsjón af þeim tíma sem þarf til þroskunar áður en þeir eru settir á markað sem getur tekið allt að 24 mánuði eða meira fyrir tiltekna afurðir.
- 22) Með tilliti til þess að Matvælaöryggisstofnunin greindi ekki brýnt heilsufarslegt áhyggjuefni sem tengist tilvist eittraðra efnisþátta í matvælaaukefnum kalíumnítríti (E 249), natríumnítríti (E 250), natríumnítrati (E 251) og kalíumnítrati (E 252) þykir rétt að leyfa, á umbreytingartímabili, notkun þessara matvælaaukefna sem voru sett á markað á löglegan hátt áður en þessi reglugerð öðlast gildi. Af sömu ástæðum þykir rétt að matvæli sem innihalda matvælaaukefni kalíumnítrít (E 249), natríumnítrít (E 250), natríumnítrat (E 251) og kalíumnítrat (E 252), sem voru sett á markað á löglegan hátt fyrir gildistökudag þessarar reglugerðar, megi áfram setja á markað á umbreytingartímabili og vera áfram á markaði til síðasta dags lágmarksgeymsluþols þeirra eða til síðasta notkunardags.
- 23) Því ætti að breyta reglugerðum (EB) nr. 1333/2008 og (ESB) nr. 231/2012 til samræmis við það.
- 24) Ráðstafanirnar, sem kveðið er á um í þessari reglugerð, eru í samræmi við álit fastanefndarinnar um plöntur, dýr, matvæli og fóður.

SAMÞYKKT REGLUGERÐ ÞESSA:

1. gr.

Ákvæðum II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1333/2008 er breytt í samræmi við I. viðauka við þessa reglugerð.

2. gr.

Viðaukanum við reglugerð (ESB) nr. 231/2012 er breytt í samræmi við II. viðauka við þessa reglugerð.

3. gr.

1. Matvæli sem eru ekki í samræmi við ákvæðin sem mælt er fyrir um í I. viðauka sem gilda frá þeirri dagsetningu sem þar er tilgreind og sem voru sett á markað á löglegan hátt fyrir viðkomandi gildistökudag má áfram setja á markað til síðasta dags lágmarksgeymsluþols þeirra eða til síðasta notkunardags.

2. Heimilt er að bæta matvælaaukefnum kalíumnítríti (E 249) og/eða natríumnítríti (E 250) og/eða natríumnítrati (E 251) og/eða kalíumnítrati (E 252), sem voru sett á markað á löglegan hátt fyrir 29. október 2023 og eru ekki í samræmi við hámarksgildin sem mælt er fyrir um í II. viðauka og gilda frá 29. október 2023 fyrir blý, kvikasilfur og arsen, í matvæli í samræmi við II. og III. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1333/2008 til 29. apríl 2024.

3. Matvæli sem innihalda matvælaaukefni kalíumnítrít (E 249) og/eða natríumnítrít (E 250) og/eða natríumnítrat (E 251) og/eða kalíumnítrat (E 252), sem voru sett á markað á löglegan hátt fyrir 29. október 2023 og eru ekki í samræmi við hámarksgildin sem mælt er fyrir um í II. viðauka og gilda frá 29. október 2023 fyrir blý, kvikasilfur og arsen, má áfram setja á markað til 29. apríl 2024 og mega vera áfram á markaði til síðasta dags lágmarksgeymsluþols þeirra eða síðasta notkunardags.

4. gr.

Reglugerð þessi öðlast gildi á tuttugasta degi eftir að hún birtist í *Stjórnartíðindum Evrópusambandsins*.

Reglugerð þessi er bindandi í heild sinni og gildir í öllum aðildarríkjunum án frekari lögfestingar.

Gjört í Brussel 6. október 2023.

Fyrir hönd framkvæmdastjórnarinnar,

Ursula VON DER LEYEN

forseti.

I. VIÐAUKI

Ákvæðum II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1333/2008 er breytt sem hér segir:

1) Ákvæðum D-hluta er breytt sem hér segir:

a) Í stað færslunnar fyrir matvælaflokk 08.3.4 kemur eftirfarandi:

„08.3.4	Hefðbundnar kjötafurðir og kjötafurðir sem eru verkaðar á hefðbundinn hátt, með sérstökum ákvæðum um nítít og nítrot“.
---------	--

b) Í stað færslunnar fyrir matvælaflokk 08.3.4,3 kemur eftirfarandi:

„08.3.4.3	Aðrar hefðbundnar afurðir og afurðir sem eru verkaðar á hefðbundinn hátt (þ.m.t. pæklun og þurrsöltun eru notaðar saman eða nítít og/eða níttrat er sett í samsetta vöru eða pæklinum er sprautað í afurðina áður en hún er soðin)“.
-----------	--

2) Ákvæðum E-hluta er breytt sem hér segir:

a) Í stað færslunnar fyrir matvælaflokk 08.3.4 kemur eftirfarandi:

„08.3.4	Hefðbundnar kjötafurðir og kjötafurðir sem eru verkaðar á hefðbundinn hátt, með sérstökum ákvæðum um nítít og nítrot“.
---------	--

b) Í stað færslunnar fyrir matvælaflokk 08.3.4,3 kemur eftirfarandi:

„08.3.4.3	Aðrar hefðbundnar afurðir og afurðir sem eru verkaðar á hefðbundinn hátt (þ.m.t. pæklun og þurrsöltun eru notaðar saman eða nítít og/eða níttrat er sett í samsetta vöru eða pæklinum er sprautað í afurðina áður en hún er soðin)“.
-----------	--

c) Flokki 01.7.2 (Þroskaður ostur) er breytt sem hér segir:

i. Í stað færslunnar fyrir E 251–252 (Nítrot) kemur eftirfarandi:

„E 251–252	Nítrot	150	(30)	Einungis harður, meðalharður og hálfmjúkur ostur Gildistími: til 9. október 2026
E 251–252	Nítrot	75	(30) (XA) (XB)	Einungis harður, meðalharður og hálfmjúkur ostur Gildistími: frá 9. október 2026

E 251–252	Nítröt	110	(30) (XA) (XB)	Einungis hefðbundinn sænskur „grynpipig“ ostur frá Gäsene sem þroskast í a.m.k. 11 mánuði Gildistími: til 9. október 2027
E 251–252	Nítröt	110	(30) (XA) (XB)	Einungis hefðbundinn sænskur cheddar-ostur frá Kvibille sem þroskast í a.m.k. 4 mánuði Gildistími: til 9. október 2027
E 251–252	Nítröt	110	(30) (XA) (XB)	Einungis hefðbundinn sænskur „grynpipig“ ostur frá Falköping sem þroskast í a.m.k. 12 mánuði Gildistími: til 9. október 2027“.

ii. Eftirfarandi neðanmálsgreinum er bætt við:

„(XA): Hámarks magn sem má bæta við á meðan á framleiðslu stendur, gefið upp sem NO₃-jón.

XB): Ef magn leifa frá öllum upptökum fyrir vöru sem er tilbúin til setningar á markað fer yfir 35 mg/kg, gefið upp sem NO₃-jón, á öllum geymsluþolstíma vörunnar skulu stjórnendur matvælafyrirtækja rannsaka ástæðuna fyrir því að farið er yfir það.“

d) Flokki 01.7.4 (Mysuostur) er breytt sem hér segir:

i. Í stað færslunnar fyrir E 251–252 (Nítröt) kemur eftirfarandi:

„E 251–252	Nítröt	150	(30)	Einungis ostamjólk fyrir harðan, meðalharðan og hálfmjúkan ost Gildistími: frá 9. október 2026
E 251–252	Nítröt	75	(30) (XA) (XB)	Einungis ostamjólk fyrir harðan, meðalharðan og hálfmjúkan ost Gildistími: 9. október 2026“.

ii. Eftirfarandi neðanmálsgreinum er bætt við:

„(XA): Hámarks magn sem má bæta við á meðan á framleiðslu stendur, gefið upp sem NO₃-jón.

XB): Ef magn leifa frá öllum upptökum fyrir vöru sem er tilbúin til setningar á markað fer yfir 35 mg/kg, gefið upp sem NO₃-jón, á öllum geymsluþolstíma vörunnar skulu stjórnendur matvælafyrirtækja rannsaka ástæðuna fyrir því að farið er yfir það.“

e) Flokki 01.7.6 (Ostaafurðir (að undanskildum afurðum sem falla undir flokk 16)) er breytt sem hér segir:

i. Í stað færslunnar fyrir E 251–252 (Nítröt) kemur eftirfarandi:

„E 251–252	Nítröt	150	(30)	Einungis harðar, meðalharðar og hálfmjúkar þroskaðar afurðir Gildistími: til 9. október 2026
E 251–252	Nítröt	75	(30) (XA) (XB)	Einungis harðar, meðalharðar og hálfmjúkar þroskaðar afurðir Gildistími: frá 9. október 2026“.

ii. Eftirfarandi neðanmálgreinum er bætt við:

„(XA): Hámarks magn sem má bæta við á meðan á framleiðslu stendur, gefið upp sem NO₃-jón.

XB): Ef magn leifa frá öllum upptökum fyrir vöru sem er tilbúin til setningar á markað fer yfir 35 mg/kg, gefið upp sem NO₃-jón, á öllum geymsluþolstíma vörunnar skulu stjórnendur matvælafrirtækja rannsaka ástæðuna fyrir því að farið er yfir það.“

f) Flokki 01.8 (Mjólkurvöruhliðstæður, þ.m.t. þurrmjólkurlíki) er breytt sem hér segir:

i. Í stað færslunnar fyrir E 251–252 (Nítröt) kemur eftirfarandi:

„E 251–252	Nítröt	150	(30)	Einungis ostahliðstæður, að stofni til úr mjólkurafurðum Gildistími: til 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	75	(30) (XA) (XB)	Einungis ostahliðstæður, að stofni til úr mjólkurafurðum Gildistími: frá 9. október 2025“.

ii. Eftirfarandi neðanmálgreinum er bætt við:

„(XA): Hámarks magn sem má bæta við á meðan á framleiðslu stendur, gefið upp sem NO₃-jón.

XB): Ef magn leifa frá öllum upptökum fyrir vöru sem er tilbúin til setningar á markað fer yfir 35 mg/kg, gefið upp sem NO₃-jón, á öllum geymsluþolstíma vörunnar skulu stjórnendur matvælafrirtækja rannsaka ástæðuna fyrir því að farið er yfir það.“

g) Flokki 08.2 (Unnin kjötvara eins og skilgreint er í reglugerð (EB) nr. 853/2004) er breytt sem hér segir:

i. Í stað færslunnar fyrir E 249–250 (Nítrít) kemur eftirfarandi:

„E 249–250	Nítrít	150	(7)	Einungis <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlōkk, ahjupraad, kielbasa surowa biala, kielbasa surowa metka, tatar wolowy (danie tatarskie) og golonka peklowana</i> Gildistími: til 9. október 2025
E 249–250	Nítrít	80	(XC) (XD)	Einungis <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlōkk, ahjupraad, kielbasa surowa biala, kielbasa surowa metka, tatar wolowy (danie tatarskie) og golonka peklowana</i> Gildistími: frá 9. október 2025“.

ii. Eftirfarandi neðanmálgreinum er bætt við:

„(XC): Hámarks magn sem má bæta við á meðan á framleiðslu stendur, gefið upp sem NO₂-jón.

XD): Hámarks magn leifa frá öllum upptökum fyrir vöru sem er tilbúin til setningar á markað skal ekki fara yfir 45 mg/kg, gefið upp sem NO₂-jón, á öllum geymsluþolstíma vörunnar.“

h) Flokki 08.3.1 (Kjötafurðir sem ekki eru hitameðhöndlaðar) er breytt sem hér segir:

i. Í stað færslanna fyrir E 249–250 (Nítrít) og E 252 (Nítröt) kemur eftirfarandi:

„E 249–250	Nítrít	150	(7)	Gildistími: til 9. október 2025
E 249–250	Nítrít	80	(XC) (XD)	Gildistími: frá 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	150	(7)	Gildistími: til 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	90	(XA) (XE)	Gildistími: frá 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	110	(XA) (XF)	Einungis stórar sneiðar af beikoni og þurrkaðar pylsur án viðbættra nítríta Gildistími: frá 9. október 2025“.

ii. Eftirfarandi neðanmálgreinum er bætt við:

„(XA): Hámarks magn sem má bæta við á meðan á framleiðslu stendur, gefið upp sem NO₃-jón.

XC): Hámarks magn sem má bæta við á meðan á framleiðslu stendur, gefið upp sem NO₂-jón.

XD): Hámarks magn leifa frá öllum upptökum fyrir vöru sem er tilbúin til setningar á markað skal ekki fara yfir 45 mg/kg, gefið upp sem NO₂-jón, á öllum geymsluþolstíma vörunnar.

XE): Ef magn leifa frá öllum upptökum fyrir vöru sem er tilbúin til setningar á markað fer yfir 90 mg/kg, gefið upp sem NO₃-jón, á öllum geymsluþolstíma vörunnar skulu stjórnendur matvælafyrirtækja rannsaka ástæðuna fyrir því að farið er yfir það.

XF): Ef magn leifa frá öllum upptökum fyrir vöru sem er tilbúin til setningar á markað fer yfir 110 mg/kg, gefið upp sem NO₃-jón, á öllum geymsluþolstíma vörunnar skulu stjórnendur matvælafyrirtækja rannsaka ástæðuna fyrir því að farið er yfir það.“

i) Flokki 08.3.2 (Hitameðhöndlaðar kjötafurðir) er breytt sem hér segir:

i. Í stað færslanna fyrir E 249–250 (Nítrít) kemur eftirfarandi:

„E 249–250	Nítrít	100	(7) (58) (59)	Einungis dauðhreinsaðar kjötafurðir (Fo > 3,00) Gildistími: til 9. október 2025
E 249–250	Nítrít	55	(58) (59) (XC) (XG)	Einungis dauðhreinsaðar kjötafurðir (Fo > 3,00) Gildistími: frá 9. október 2025
E 249–250	Nítrít	150	(7) (59)	Að undanskildum dauðhreinsuðum kjötafurðum (Fo > 3,00) Gildistími: til 9. október 2025
E 249–250	Nítrít	80	(59) (XC) (XD)	Að undanskildum dauðhreinsuðum kjötafurðum (Fo > 3,00) Gildistími: frá 9. október 2025“

ii. Eftirfarandi neðanmálgreinum er bætt við:

„(XC): Hámarks magn sem má bæta við á meðan á framleiðslu stendur, gefið upp sem NO₂-jón.

XD): Hámarks magn leifa frá öllum upptökum fyrir vöru sem er tilbúin til setningar á markað skal ekki fara yfir 45 mg/kg, gefið upp sem No₂-jón, á öllum geymsluþolstíma vörunnar.

XG): Hámarks magn leifa frá öllum upptökum fyrir vöru sem er tilbúin til setningar á markað skal ekki fara yfir 25 mg/kg, gefið upp sem No₂-jón, á öllum geymsluþolstíma vörunnar.“

j) Flokki 08.3.4.1 (Hefðbundnar, pækilverkaðar kjötafurðir (kjötafurðirnar eru verkaðar með því að leggja þær í pækil sem inniheldur nítít og/eða nítrot, salt og aðra efnisþætti)) er breytt sem hér segir:

i. Í stað færslanna fyrir E 249–250 (Nítít) og E 251–252 (Nítrot) kemur eftirfarandi:

	„E 249–250	Nítít	30	(XH)	Einungis afurðir sem eru verkaðar á hefðbundinn hátt Gildistími: frá 9. október 2025
	E 249–250	Nítít	175	(39)	Einungis <i>Wiltshire-beikon</i> og svipaðar afurðir: Pækli er sprautað inn í kjötið og því næst er kjötið látið liggja á kafi í pækli í þrjá til tíu daga. Saltþækillinn inniheldur einnig örverufræðilega frumrækt Gildistími: til 9. október 2025
	E 249–250	Nítít	105	(XH)	Einungis <i>Wiltshire-beikon</i> og svipaðar afurðir: Pækli er sprautað inn í kjötið og því næst er kjötið látið liggja á kafi í pækli í þrjá til tíu daga. Saltþækillinn inniheldur einnig örverufræðilega frumrækt Gildistími: frá 9. október 2025
	E 251–252	Nítrot	250	(39) (59)	Einungis <i>Wiltshire-beikon</i> og svipaðar afurðir: Pækli er sprautað inn í kjötið og því næst er kjötið látið liggja á kafi í pækli í þrjá til tíu daga. Saltþækillinn inniheldur einnig örverufræðilega frumrækt Gildistími: til 9. október 2025
	E 251–252	Nítrot	150	(59) (XI)	Einungis <i>Wiltshire-beikon</i> og svipaðar afurðir: Pækli er sprautað inn í kjötið og því næst er kjötið látið liggja á kafi í pækli í þrjá til tíu daga. Saltþækillinn inniheldur einnig örverufræðilega frumrækt Gildistími: frá 9. október 2025

E 249–250	Nítrít	100	(39)	Einungis <i>Wiltshire-skinka</i> og svipaðar afurðir: Pækli er sprautað inn í kjötið og því næst er kjötið látið liggja á kafi í pækli í þrjá til tíu daga. Saltþækillinn inniheldur einnig örverufræðilega frumrækt Gildistími: til 9. október 2025
E 249–250	Nítrít	65	(XH)	Einungis <i>Wiltshire-skinka</i> og svipaðar afurðir: Pækli er sprautað inn í kjötið og því næst er kjötið látið liggja á kafi í pækli í þrjá til tíu daga. Saltþækillinn inniheldur einnig örverufræðilega frumrækt Gildistími: frá 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	250	(39) (59)	Einungis <i>Wiltshire-skinka</i> og svipaðar afurðir: Pækli er sprautað inn í kjötið og því næst er kjötið látið liggja á kafi í pækli í þrjá til tíu daga. Saltþækillinn inniheldur einnig örverufræðilega frumrækt Gildistími: til 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	150	(59) (XI)	Einungis <i>Wiltshire-skinka</i> og svipaðar afurðir: Pækli er sprautað inn í kjötið og því næst er kjötið látið liggja á kafi í pækli í þrjá til tíu daga. Saltþækillinn inniheldur einnig örverufræðilega frumrækt Gildistími: frá 9. október 2025
E 249–250	Nítrít	175	(39)	Einungis <i>entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> og svipaðar afurðir: Látið liggja á kafi í pækli í þrjá til fimm daga. Afurðin er ekki hitameðhöndluð og hefur mikla vatnsvirkni Gildistími: til 9. október 2025
E 249–250	Nítrít	105	(XH)	Einungis <i>entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> og svipaðar afurðir: Látið liggja á kafi í pækli í þrjá til fimm daga. Afurðin er ekki hitameðhöndluð og hefur mikla vatnsvirkni Gildistími: frá 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	250	(39) (59)	Einungis <i>entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> og svipaðar afurðir: Látið liggja á kafi í pækli í þrjá til fimm daga. Afurðin er ekki hitameðhöndluð og hefur mikla vatnsvirkni Gildistími: til 9. október 2025

E 251–252	Nítröt	150	(59) (XI)	Einungis entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado og svipaðar afurðir: Látið liggja á kafi í pækli í þrjá til fimm daga. Afurðin er ekki hitameðhöndluð og hefur mikla vatnsvirkni Gildistími: frá 9. október 2025
E 249–250	Nítrít	50	(39)	Einungis söltuð tunga: Látin liggja á kafi í pækli í a.m.k. fjóra daga og forsoðin Gildistími: til 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	10	(39) (59)	Einungis söltuð tunga: Látin liggja á kafi í pækli í a.m.k. fjóra daga og forsoðin Gildistími: til 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	7	(59) (XI)	Einungis söltuð tunga: Látin liggja á kafi í pækli í a.m.k. fjóra daga og forsoðin Gildistími: frá 9. október 2025
E 249–250	Nítrít	150	(7)	Einungis kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: Pækli er sprautað inn í kjötið og því næst er það látið liggja á kafi í pækli. Söltunartími er 14 til 21 dagur og því næst er það látið þroskast í köldum reyk í fjórar til fimm vikur Gildistími: til 9. október 2025
E 249–250	Nítrít	100	(XC) (XJ)	Einungis kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: Pækli er sprautað inn í kjötið og því næst er það látið liggja á kafi í pækli. Söltunartími er 14 til 21 dagur og því næst er það látið þroskast í köldum reyk í fjórar til fimm vikur Gildistími: frá 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	300	(7)	Einungis kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: Pækli er sprautað inn í kjötið og því næst er það látið liggja á kafi í pækli. Söltunartími er 14 til 21 dagur og því næst er það látið þroskast í köldum reyk í fjórar til fimm vikur Gildistími: til 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	180	(XA) (XK)	Einungis kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: Pækli er sprautað inn í kjötið og því næst er það látið liggja á kafi í pækli. Söltunartími er 14 til 21 dagur og því næst er það látið þroskast í köldum reyk í fjórar til fimm vikur Gildistími: frá 9. október 2025

E 249–250	Nítrít	150	(7)	Einungis beikon, filet de bacon og svipaðar afurðir: Látið liggja á kafi í pækli í fjóra til fimm daga við 5 til 7 °C, oftast látið þroskast í 24 til 40 klst. við 22 °C, e.t.v. reykt í 24 klst. við 20 til 25 °C og geymt í þrjár til sex vikur við 12 til 14 °C Gildistími: til 9. október 2025
E 249–250	Nítrít	100	(XC) (XJ)	Einungis beikon, filet de bacon og svipaðar afurðir: Látið liggja á kafi í pækli í fjóra til fimm daga við 5 til 7 °C, oftast látið þroskast í 24 til 40 klst. við 22 °C, e.t.v. reykt í 24 klst. við 20 til 25 °C og geymt í þrjár til sex vikur við 12 til 14 °C Gildistími: frá 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	250	(7) (40) (59)	Einungis beikon, filet de bacon og svipaðar afurðir: Látið liggja á kafi í pækli í fjóra til fimm daga við 5 til 7 °C, oftast látið þroskast í 24 til 40 klst. við 22 °C, e.t.v. reykt í 24 klst. við 20 til 25 °C og geymt í þrjár til sex vikur við 12 til 14 °C Gildistími: til 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	180	(40) (59) (XA) (XK)	Einungis beikon, filet de bacon og svipaðar afurðir: Látið liggja á kafi í pækli í fjóra til fimm daga við 5 til 7 °C, oftast látið þroskast í 24 til 40 klst. við 22 °C, e.t.v. reykt í 24 klst. við 20 til 25 °C og geymt í þrjár til sex vikur við 12 til 14 °C Gildistími: frá 9. október 2025
E 249–250	Nítrít	50	(39)	Einungis rohschinken, nassgepökelt og svipaðar afurðir: Söltunartími, sem fer eftir lögum og þyngd kjötbitanna, er u.þ.b. tveir dagar fyrir hvert kíló og því næst kemur jöfnunar/þroskunartími Gildistími: til 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	250	(39)	Einungis rohschinken, nassgepökelt og svipaðar afurðir: Söltunartími, sem fer eftir lögum og þyngd kjötbitanna, er u.þ.b. tveir dagar fyrir hvert kíló og því næst kemur jöfnunar/þroskunartími Gildistími: til 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	150	(XI)	Einungis rohschinken, nassgepökelt og svipaðar afurðir: Söltunartími, sem fer eftir lögum og þyngd kjötbitanna, er u.þ.b. tveir dagar fyrir hvert kíló og því næst kemur jöfnunar/þroskunartími Gildistími: frá 9. október 2025 ^{cc} .

ii. Eftirfarandi neðanmálgreinum er bætt við:

„(XA): Hámarks magn sem má bæta við á meðan á framleiðslu stendur, gefið upp sem NO₃-jón.

XC): Hámarks magn sem má bæta við á meðan á framleiðslu stendur, gefið upp sem NO₂-jón.

XH): Hámarks magn leifa frá öllum upptökum fyrir vöru sem er tilbúin til setningar á markað, gefið upp sem No₂-jón, á öllum geymsluþolstíma vörunnar.

XI): Hámarks magn leifa frá öllum upptökum fyrir vöru sem er tilbúin til setningar á markað, gefið upp sem No₃-jón, á öllum geymsluþolstíma vörunnar.

XJ): Hámarks magn leifa frá öllum upptökum fyrir vöru sem er tilbúin til setningar á markað skal ekki fara yfir 50 mg/kg, gefið upp sem No₂-jón, á öllum geymsluþolstíma vörunnar.

XK): Ef magn leifa frá öllum upptökum fyrir vöru sem er tilbúin til setningar á markað fer yfir 95 mg/kg, gefið upp sem No₃-jón, á öllum geymsluþolstíma vörunnar skulu stjórnendur matvælafyrirtækja rannsaka ástæðuna fyrir því að farið er yfir það.“

k) Flokki 08.3.4.2 (Hefðbundnar þurrsaltaðar afurðir. (Við þurrsöltun er þurr saltblanda, sem inniheldur nítít og/eða nítrot, salt og aðra efnisþætti, sett á allt yfirborð kjötsins og því næst kemur jöfnunar-/þroskunartími)) er breytt sem hér segir:

i. Í stað færslanna fyrir E 249–250 (Nítít) og E 252 (Nítrot) kemur eftirfarandi:

„E 249–250	Nítít	30	(XH)	Einungis afurðir sem eru verkaðar á hefðbundinn hátt Gildistími: frá 9. október 2025
E 249–250	Nítít	175	(39)	Einungis þurrsaltað beikon og svipaðar afurðir: Þurrsöltun og síðan þroskun í a.m.k. fjóra daga Gildistími: til 9. október 2025
E 249–250	Nítít	105	(XH)	Einungis þurrsaltað beikon og svipaðar afurðir: Þurrsöltun og síðan þroskun í a.m.k. fjóra daga Gildistími: frá 9. október 2025
E 251–252	Nítrot	250	(39) (59)	Einungis þurrsaltað beikon og svipaðar afurðir: Þurrsöltun og síðan þroskun í a.m.k. fjóra daga Gildistími: til 9. október 2025
E 251–252	Nítrot	150	(59) (XI)	Einungis þurrsaltað beikon og svipaðar afurðir: Þurrsöltun og síðan þroskun í a.m.k. fjóra daga Gildistími: frá 9. október 2025

E 249–250	Nítrít	100	(39)	Einungis þurrkölluð skinka og svipaðar afurðir: Þurrköllun og síðan þroskun í a.m.k. fjóra daga Gildistími: til 9. október 2025
E 249–250	Nítrít	65	(XH)	Einungis þurrkölluð skinka og svipaðar afurðir: Þurrköllun og síðan þroskun í a.m.k. fjóra daga Gildistími: frá 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	250	(39) (59)	Einungis þurrkölluð skinka og svipaðar afurðir: Þurrköllun og síðan þroskun í a.m.k. fjóra daga Gildistími: til 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	150	(59) (XI)	Einungis þurrkölluð skinka og svipaðar afurðir: Þurrköllun og síðan þroskun í a.m.k. fjóra daga Gildistími: frá 9. október 2025
E 249–250	Nítrít	100	(39)	Einungis jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina og svipaðar afurðir: Þurrköllun með jöfnunartíma sem er a.m.k. 10 dagar og þroskunartíma sem er lengri en 45 dagar Gildistími: til 9. október 2025
E 249–250	Nítrít	65	(XH)	Einungis jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina og svipaðar afurðir: Þurrköllun með jöfnunartíma sem er a.m.k. 10 dagar og þroskunartíma sem er lengri en 45 dagar Gildistími: frá 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	250	(39) (59)	Einungis jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina og svipaðar afurðir: Þurrköllun með jöfnunartíma sem er a.m.k. 10 dagar og þroskunartíma sem er lengri en 45 dagar Gildistími: til 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	150	(59) (XI)	Einungis jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina og svipaðar afurðir: Þurrköllun með jöfnunartíma sem er a.m.k. 10 dagar og þroskunartíma sem er lengri en 45 dagar Gildistími: frá 9. október 2025

E 249–250	Nítrít	100	(39)	Einungis presunto, presunto da pá e paio do lombo og svipaðar afurðir: Þurrsöltun í 10 til 15 daga og því næst kemur 30 til 45 daga jöfnunartími og þroskunartími sem er a.m.k. tveir mánuðir Gildistími: til 9. október 2025
E 249–250	Nítrít	65	(XH)	Einungis presunto, presunto da pá e paio do lombo og svipaðar afurðir: Þurrsöltun í 10 til 15 daga og því næst kemur 30 til 45 daga jöfnunartími og þroskunartími sem er a.m.k. tveir mánuðir Gildistími: frá 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	250	(39) (59)	Einungis presunto, presunto da pá e paio do lombo og svipaðar afurðir: Þurrsöltun í 10 til 15 daga og því næst kemur 30 til 45 daga jöfnunartími og þroskunartími sem er a.m.k. tveir mánuðir Gildistími: til 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	150	(59) (XI)	Einungis presunto, presunto da pá e paio do lombo og svipaðar afurðir: Þurrsöltun í 10 til 15 daga og því næst kemur 30 til 45 daga jöfnunartími og þroskunartími sem er a.m.k. tveir mánuðir Gildistími: frá 9. október 2025
E 249–250	Nítrít	50	(39)	Einungis Rohschinken, trockengepökelt og svipaðar afurðir: Söltunartími, sem fer eftir lögum og þyngd kjötbitanna, er u.þ.b. 10 til 14 dagar og því næst kemur jöfnunar-/þroskunartími Gildistími: til 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	250	(39) (59)	Einungis Rohschinken, trockengepökelt og svipaðar afurðir: Söltunartími, sem fer eftir lögum og þyngd kjötbitanna, er u.þ.b. 10 til 14 dagar og því næst kemur jöfnunar-/þroskunartími Gildistími: til 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	150	(59) (XI)	Einungis Rohschinken, trockengepökelt og svipaðar afurðir: Söltunartími, sem fer eftir lögum og þyngd kjötbitanna, er u.þ.b. 10 til 14 dagar og því næst kemur jöfnunar-/þroskunartími Gildistími: frá 9. október 2025

E 251–252	Nítröt	250	(39) (40) (59)	Einungis jambon sec, jambon sel og aðrar svipaðar afurðir sem eru þurrkaðar og saltaðar: Þurrsöltun í þrjá daga + einn dagur/kg og því næst er vikutímabil eftir söltun og þroskunartími í 45 daga til 18 mánuði Gildistími: til 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	150	(40) (59) (XI)	Einungis jambon sec, jambon sel og aðrar svipaðar afurðir sem eru þurrkaðar og saltaðar: Þurrsöltun í þrjá daga + einn dagur/kg og því næst er vikutímabil eftir söltun og þroskunartími í 45 daga til 18 mánuði Gildistími: frá 9. október 2025“.

ii. Eftirfarandi neðanmálgreinum er bætt við:

„(XH): Hámarksmagn leifa frá öllum upptökum fyrir vöru sem er tilbúin til setningar á markað, gefið upp sem No_2 -jón, á öllum geymsluþolstíma vörunnar.

XI): Hámarksmagn leifa frá öllum upptökum fyrir vöru sem er tilbúin til setningar á markað, gefið upp sem No_3 -jón, á öllum geymsluþolstíma vörunnar.“

l) Flokki 08.3.4.3 (Aðrar hefðbundnar afurðir og afurðir sem eru verkaðar á hefðbundinn hátt (þ.m.t. pækun og þurrsöltun eru notaðar saman eða nítrít og/eða nítrat er sett í samsetta vöru eða pæklinum er sprautað í afurðina áður en hún er soðin)) er breytt sem hér segir:

i. Í stað færslanna fyrir E 249–250 (Nítrít) og E 252 (Nítröt) kemur eftirfarandi:

„E 249–250	Nítrít	30	(XH)	Einungis afurðir sem eru verkaðar á hefðbundinn hátt Gildistími: frá 9. október 2025
E 249–250	Nítrít	50	(39)	Einungis <i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> og svipaðar afurðir: Þurrsöltun og pækun með lagningu á kaf í pækil eru notaðar saman (án innsprautunar með pækli). Söltunartími, sem fer eftir lögum og þyngd kjötbitanna, er u.þ.b. 14 til 35 dagar og því næst kemur jöfnunar-/þroskunartími Gildistími: til 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	250	(39) (59)	Einungis <i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> og svipaðar afurðir: Þurrsöltun og pækun með lagningu á kaf í pækil eru notaðar saman (án innsprautunar með pækli). Söltunartími, sem fer eftir lögum og þyngd kjötbitanna, er u.þ.b. 14 til 35 dagar og því næst kemur jöfnunar-/þroskunartími Gildistími: til 9. október 2025

E 251–252	Nítröt	150	(59) (XI)	Einungis Rohschinken, trocken-/nassgepökelt og svipaðar afurðir: Þurrsöltun og þæklun með lagningu á kaf í þækli eru notaðar saman (án innsprautunar með þækli). Söltunartími, sem fer eftir lögun og þyngd kjötbitanna, er u.þ.b. 14 til 35 dagar og því næst kemur jöfnunar-/þroskunartími Gildistími: frá 9. október 2025
E 249–250	Nítrít	50	(39)	Einungis kálfakjöt í hlaupi og bringukollar: Innsprautun með þækli og síðan soðið, eftir minnst tvo daga, í sjóðandi vatni í allt að þrjár klukkustundir Gildistími: til 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	10	(39) (59)	Einungis kálfakjöt í hlaupi og bringukollar: Innsprautun með þækli og síðan soðið, eftir minnst tvo daga, í sjóðandi vatni í allt að þrjár klukkustundir Gildistími: til 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	7	(59) (XI)	Einungis kálfakjöt í hlaupi og bringukollar: Innsprautun með þækli og síðan soðið, eftir minnst tvo daga, í sjóðandi vatni í allt að þrjár klukkustundir Gildistími: frá 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	300	(40) (7)	Einungis Rohwürste (Salami og Kantwurst): Afurðin er með a.m.k. fjögurra vikna þroskunartíma og hlutfall vatns/prótíns er minna en 1,7 Gildistími: til 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	180	(40) (XA) (XK)	Einungis Rohwürste (Salami og Kantwurst): Afurðin er með a.m.k. fjögurra vikna þroskunartíma og hlutfall vatns/prótíns er minna en 1,7 Gildistími: frá 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	250	(40) (7) (59)	Einungis salchichón y chorizo tradicionales de larga curación og svipaðar afurðir: Þroskunartími er a.m.k. 30 dagar Gildistími: til 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	180	(40) (59) (XA) (XK)	Einungis salchichón y chorizo tradicionales de larga curación og svipaðar afurðir: Þroskunartími er a.m.k. 30 dagar Gildistími: frá 9. október 2025

E 249–250	Nítrít	180	(7)	Einungis vyočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikáš og svipaðar afurðir: Þurrkaða afurðin er soðin við 70 °C og síðan kemur 8 til 12 daga verkun með þurrkun og reykingu Gerjuð afurð er látin gerjast í 14 til 30 daga í þriggja áfanga gerjunarferli og síðan er hún reykt Gildistími: til 9. október 2025
E 249–250	Nítrít	105	(XC) (XJ)	Einungis vyočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikáš og svipaðar afurðir: Þurrkaða afurðin er soðin við 70 °C og síðan kemur 8 til 12 daga verkun með þurrkun og reykingu Gerjuð afurð er látin gerjast í 14 til 30 daga í þriggja áfanga gerjunarferli og síðan er hún reykt Gildistími: frá 9. október 2025
E 249–250	Nítrít	100	(XC) (XJ)	Einungis Svensk julsinka og Svensk leverpastej og svipaðar afurðir: Verkuð/ósoðin eða soðin í neytendaumbúðum Gildistími: frá 9. október 2025
E 249–250	Nítrít	100	(XC) (XJ)	Einungis Mettwurst, Teewurst og svipaðar afurðir: Smyrjanlegar, mjúkar hráar pylsur með stuttan þroskunartíma Gildistími: frá 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	250	(40) (7) (59)	Einungis saucisson sec og svipaðar afurðir: hráar, gerjaðar og þurrkaðar pylsur án viðbættis nítríts. Afurðin er látin gerjast við hitastig á bilinu 18 til 22 °C eða lægra (10 til 12 °C) og því næst kemur a.m.k. þriggja vikna þroskunartímabil Hlutfall vatns/prótíns í afurðinni er minna en 1,7 Gildistími: til 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	180	(40) (59) (XA) (XK)	Einungis saucisson sec og svipaðar afurðir: hráar, gerjaðar og þurrkaðar pylsur án viðbættis nítríts. Afurðin er látin gerjast við hitastig á bilinu 18 til 22 °C eða lægra (10 til 12 °C) og því næst kemur a.m.k. þriggja vikna þroskunartímabil Hlutfall vatns/prótíns í afurðinni er minna en 1,7 Gildistími: frá 9. október 2025“.

ii. Eftirfarandi neðanmálgreinum er bætt við:

„(XA): Hámarks magn sem má bæta við á meðan á framleiðslu stendur, gefið upp sem NO₃-jón.

XC): Hámarks magn sem má bæta við á meðan á framleiðslu stendur, gefið upp sem NO₂-jón.

XH): Hámarks magn leifa frá öllum upptökum fyrir vöru sem er tilbúin til setningar á markað, gefið upp sem NO₂-jón, á öllum geymsluþolstíma vörunnar.

XI): Hámarks magn leifa frá öllum upptökum fyrir vöru sem er tilbúin til setningar á markað, gefið upp sem NO₃-jón, á öllum geymsluþolstíma vörunnar.

XJ): Hámarks magn leifa frá öllum upptökum fyrir vöru sem er tilbúin til setningar á markað skal ekki fara yfir 50 mg/kg, gefið upp sem NO₂-jón, á öllum geymsluþolstíma vörunnar.

XK): Ef magn leifa frá öllum upptökum fyrir vöru sem er tilbúin til setningar á markað fer yfir 95 mg/kg, gefið upp sem NO₃-jón, á öllum geymsluþolstíma vörunnar skulu stjórnendur matvælafyrirtækja rannsaka ástæðuna fyrir því að farið er yfir það.“

m) Flokki 09.2 (Unninn fiskur og lagarfurðir, þ.m.t. lindýr og krabbadýr) er breytt sem hér segir:

i. Í stað færslunnar fyrir E 251–252 (Nítröt) kemur eftirfarandi:

„E 251–252	Nítröt	500		Einungis kryddlegin síld og tannsíld Gildistími: til 9. október 2025
E 251–252	Nítröt	270	(XA) (XD)	Einungis kryddlegin síld og tannsíld Gildistími: frá 9. október 2025“.

ii. Eftirfarandi neðanmálgreinum er bætt við:

„(XA): Hámarks magn sem má bæta við á meðan á framleiðslu stendur, gefið upp sem NO₃-jón.

XD): Hámarks magn leifa frá öllum upptökum fyrir vöru sem er tilbúin til setningar á markað skal ekki fara yfir 45 mg/kg, gefið upp sem NO₂-jón, á öllum geymsluþolstíma vörunnar.“

—

II. VIÐAUKI

Viðaukanum við reglugerð (ESB) nr. 231/2012 er breytt sem hér segir:

- 1) Í stað nákvæmu skilgreiningarinnar „Hreinleiki“ í færslunni fyrir E 249, kalíumnítrít, kemur eftirfarandi:

„Hreinleiki	
Efnistap við þurrkun	Ekki meira en 3% (4 klukkustundir yfir kíslhlaupi)
Arsen	Ekki meira en 0,1 mg/kg
Blý	Ekki meira en 0,1 mg/kg
Kvikasilfur	Ekki meira en 0,1 mg/kg ⁴ .

- 2) Í stað nákvæmu skilgreiningarinnar „Hreinleiki“ í færslunni fyrir E 250, natríumnítrít, kemur eftirfarandi:

„Hreinleiki	
Efnistap við þurrkun	Ekki meira en 0,25% (4 klukkustundir yfir kíslhlaupi)
Arsen	Ekki meira en 0,1 mg/kg
Blý	Ekki meira en 0,1 mg/kg
Kvikasilfur	Ekki meira en 0,1 mg/kg ⁴ .

- 3) Í stað nákvæmu skilgreiningarinnar „Hreinleiki“ í færslunni fyrir E 251, natríumnítrat, í (i) hluta, natríumnítrat í föstu formi, kemur eftirfarandi:

„Hreinleiki	
Efnistap við þurrkun	Ekki meira en 2% (105 °C, 4 klukkustundir)
Nítrít	Ekki meira en 30 mg/kg, gefið upp sem NaNO ₂
Arsen	Ekki meira en 0,1 mg/kg
Blý	Ekki meira en 0,1 mg/kg
Kvikasilfur	Ekki meira en 0,1 mg/kg ⁴ .

- 4) Í stað nákvæmu skilgreiningarinnar „Hreinleiki“ í færslunni fyrir E 251, natríumnítrat, í (ii) hluta, natríumnítrat í vökvaformi, kemur eftirfarandi:

„Hreinleiki	
Óbundin saltþéturssýra	Ekki meira en 0,01%
Nítrít	Ekki meira en 10 mg/kg, gefið upp sem NaNO ₂
Arsen	Ekki meira en 0,1 mg/kg
Blý	Ekki meira en 0,1 mg/kg
Kvikasilfur	Ekki meira en 0,1 mg/kg ⁴ .

- 5) Í stað nákvæmu skilgreiningarinnar „Hreinleiki“ í færslunni fyrir E 252, kalíumnítrat, kemur eftirfarandi:

„Hreinleiki	
Efnistap við þurrkun	Ekki meira en 1% (105 °C, 4 klukkustundir)
Nítrít	Ekki meira en 20 mg/kg, gefið upp sem KNO ₂
Arsen	Ekki meira en 0,1 mg/kg
Blý	Ekki meira en 0,1 mg/kg
Kvikasilfur	Ekki meira en 0,1 mg/kg“.