



2023/2108

9.10.2023

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2023/2108 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ**

**της 6ης Οκτωβρίου 2023**

**για την τροποποίηση του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και του παραρτήματος του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 231/2012 της Επιτροπής όσον αφορά τα πρόσθετα τροφίμων νιτρώδη (Ε 249-250) και νιτρικά άλατα (Ε 251-252)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων <sup>(1)</sup>, και ιδίως το άρθρο 10 παράγραφος 3 και το άρθρο 14,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1331/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, για τη θέσπιση ενιαίας διαδικασίας έγκρισης για τα πρόσθετα τροφίμων, τα ένζυμα τροφίμων και τις αρωματικές ύλες τροφίμων <sup>(2)</sup>, και ιδίως το άρθρο 7 παράγραφος 5,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 θεσπίζει ενωσιακό κατάλογο προσθέτων τροφίμων που εγκρίνονται για χρήση σε τρόφιμα και καθορίζει τους όρους χρήσης τους.
- (2) Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 231/2012 της Επιτροπής <sup>(3)</sup> θεσπίζει προδιαγραφές για τα πρόσθετα τροφίμων που αναφέρονται στο παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008.
- (3) Σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008, ο ενωσιακός κατάλογος προσθέτων τροφίμων μπορεί να επικαιροποιείται είτε με πρωτοβουλία της Επιτροπής είτε ύστερα από υποβολή αίτησης.
- (4) Το νιτρώδες κάλιο (Ε 249), το νιτρώδες νάτριο (Ε 250), το νιτρικό νάτριο (Ε 251) και το νιτρικό κάλιο (Ε 252) είναι ουσίες που επιτρέπονται σύμφωνα με το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008. Χρησιμοποιούνται εδώ και πολλές δεκαετίες ως συντηρητικά για να εξασφαλίσουν, σε συνδυασμό με άλλους παράγοντες, τη διατήρηση και τη μικροβιολογική ασφάλεια τροφίμων, ιδίως προϊόντων με βάση το κρέας, το ψάρι και το τυρί, και να συμβάλουν στις χαρακτηριστικές οργανοληπτικές ιδιότητές τους. Ωστόσο, ταυτόχρονα, αναγνωρίζεται ότι η παρουσία νιτρωδών και νιτρικών σε τρόφιμα μπορεί να προκαλέσει αύξηση των νιτροζαμινών, ορισμένες από τις οποίες είναι καρκινογόνες. Ως εκ τούτου, είναι αναγκαίο, αφενός, να ελαχιστοποιηθεί ο κίνδυνος σχηματισμού νιτροζαμινών μέσω της παρουσίας νιτρωδών και νιτρικών στα τρόφιμα και, αφετέρου, να διατηρηθούν τα προστατευτικά αποτελέσματά τους ενάντια στον πολλαπλασιασμό βακτηρίων, ιδίως του *C. botulinum*, που προκαλεί αλλαντίαση.
- (5) Τα ανώτατα όρια νιτρωδών (Ε 249 και Ε 250) και νιτρικών (Ε 251 και Ε 252) στα τρόφιμα τα οποία καθορίζονται επί του παρόντος στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 βασίζονται στις γνώμες της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων του 1990 <sup>(4)</sup> και του 1995 <sup>(5)</sup> καθώς και της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (στο εξής: Αρχή) της 26ης Νοεμβρίου 2003 <sup>(6)</sup>. Εκφράζονται ως «προστιθέμενη ποσότητα», όπου είναι εφικτό, καθώς, κατά την Αρχή, στην ανασταλτική δράση κατά του *C. botulinum* συμβάλλει η προστιθέμενη ποσότητα νιτρωδών, και όχι η ποσότητα καταλοίπων.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 16.

<sup>(2)</sup> ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 1.

<sup>(3)</sup> Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 231/2012 της Επιτροπής, της 9ης Μαρτίου 2012, σχετικά με τη θέσπιση προδιαγραφών για τα πρόσθετα τροφίμων που αναφέρονται στα παραρτήματα II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 83 της 22.3.2012, σ. 1).

<sup>(4)</sup> Γνώμη σχετικά με τα νιτρικά και τα νιτρώδη, της 19ης Οκτωβρίου 1990, Ευρωπαϊκή Επιτροπή — Εκθέσεις της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων (εικοστή έκτη σειρά), σ. 21.

<sup>(5)</sup> Γνώμη σχετικά με τα νιτρικά και τα νιτρώδη, της 22ας Σεπτεμβρίου 1995, Ευρωπαϊκή Επιτροπή — Εκθέσεις της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων (τριακοστή όγδοη σειρά), σ. 1.

<sup>(6)</sup> Γνώμη της επιστημονικής ομάδας για τις βιολογικές πηγές κινδύνου που εκδόθηκε κατόπιν αιτήματος της Επιτροπής σχετικά με την επίδραση των νιτρωδών/νιτρικών στη μικροβιολογική ασφάλεια των προϊόντων με βάση το κρέας <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/14>.

- (6) Κατ' εξαίρεση, ανώτατα όρια καταλοίπων νιτρωδών και νιτρικών καθορίζονται για ορισμένα παραδοσιακά διατηρημένα με αλάτι προϊόντα με βάση το κρέας. Για τέτοια προϊόντα, τα οποία διατηρούνται με εμβάπτιση σε διάλυμα διατήρησης και/ή με εφαρμογή μείγματος διατήρησης στην επιφάνεια του κρέατος, ή σε περιπτώσεις όπου νιτρώδη και/ή νιτρικά περιέχονται σε σύνθετο προϊόν ή το διάλυμα διατήρησης εγχέεται στο προϊόν πριν από το μαγείρεμα, δεν είναι εφικτό να εξακριβωθεί η προστιθέμενη ποσότητα αλατιού για πάστωμα που απορροφάται από το κρέας λόγω της φύσης της μεθόδου παρασκευής των παραδοσιακών αυτών προϊόντων.
- (7) Το 2014 η Επιτροπή ολοκλήρωσε μελέτη συλλογής στοιχείων για την παρακολούθηση της εφαρμογής των ενωσιακών κανόνων σχετικά με τα νιτρώδη άλατα από τα κράτη μέλη. Η μελέτη κατέδειξε ότι, με ορισμένες εξαιρέσεις, η τυπική προστιθέμενη ποσότητα νιτρωδών στα μη αποστειρωμένα προϊόντα με βάση το κρέας είναι χαμηλότερη από το ανώτατο όριο που έχει καθορίσει η Ένωση. Στην έκθεση, η Επιτροπή κατέληξε στο συμπέρασμα ότι, δεδομένου ότι στα περισσότερα κράτη μέλη τα νιτρώδη προστίθενται συνήθως σε προϊόντα με βάση το κρέας σε επίπεδα χαμηλότερα από τα ανώτατα επιτρεπόμενα όρια, έπρεπε να διερευνηθεί η δυνατότητα επανεξέτασης των ισχυόντων ανώτατων ορίων νιτρωδών προκειμένου να μειωθεί περαιτέρω η έκθεση στα συγκεκριμένα πρόσθετα τροφίμων. Συνεπώς, η Επιτροπή δρομολόγησε μελέτη *ad hoc* ως προς τη χρήση των νιτρωδών από τον κλάδο σε διάφορες κατηγορίες προϊόντων με βάση το κρέας. Η μελέτη, η οποία ολοκληρώθηκε το 2016, κατέληξε επίσης στο συμπέρασμα ότι υπάρχει η δυνατότητα μείωσης των υφιστάμενων ανώτατων ορίων νιτρωδών που επιτρέπονται βάσει της ενωσιακής νομοθεσίας.
- (8) Το άρθρο 32 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 προβλέπει ότι όλα τα πρόσθετα τροφίμων που είχαν ήδη εγκριθεί στην Ένωση πριν από την 20ή Ιανουαρίου 2009 υπόκεινται σε νέα εκτίμηση κινδύνου από την Αρχή. Στις 15 Ιουνίου 2017 η Αρχή εξέδωσε τις επιστημονικές γνώμες με τις οποίες επαναξιολόγησε την ασφάλεια των νιτρωδών και των νιτρικών ως προσθέτων τροφίμων <sup>(7)</sup>.
- (9) Για τα νιτρώδη, η Αρχή υπολόγισε αποδεκτή ημερήσια πρόσληψη (ΑΗΠ) 0,07 mg νιτρωδών ιόντων ανά kg σωματικού βάρους ημερησίως. Η εκτιμώμενη έκθεση, η οποία προκύπτει από τη χρήση τους ως προσθέτου τροφίμων, δεν υπερβαίνει τη συγκεκριμένη ΑΗΠ για τον γενικό πληθυσμό, εκτός από μια μικρή υπέρβαση στα παιδιά στο υψηλότερο εκατοστημόριο, και αντιπροσωπεύει περίπου το 17 % της συνολικής διατροφικής έκθεσης. Αν συνυπολογιστούν όλες οι πηγές διατροφικής έκθεσης (πρόσθετα τροφίμων, φυσική παρουσία και μόλυνση), σημειώνεται υπέρβαση της ΑΗΠ σε βρέφη, νήπια και μεγαλύτερα παιδιά στο μέσο επίπεδο έκθεσης και σε όλες τις ηλικιακές ομάδες στο ανώτατο επίπεδο έκθεσης. Όσον αφορά την έκθεση σε εξωγενείς νιτροζαμίνες, η Αρχή κατέληξε στο συμπέρασμα ότι δεν είναι δυνατό να διακριθούν σαφώς οι νιτροζαμίνες που σχηματίζονται από τα νιτρώδη που προστίθενται ως πρόσθετα τροφίμων από εκείνες που σχηματίζονται από τα νιτρώδη που είναι παρόντα στο τρόφιμο με φυσικό τρόπο ή λόγω μόλυνσης. Η Αρχή έκρινε ότι υπάρχει κάποια ανησυχία όσον αφορά τη συνολική έκθεση σε εξωγενείς νιτροζαμίνες σε υψηλά επίπεδα για όλες τις ηλικιακές ομάδες με εξαίρεση τους ηλικιωμένους. Τέλος, η Αρχή επιβεβαίωσε τα στοιχεία σχετικά με τη σύνδεση προσχηματισμένης N-νιτρωδοδιμεθυλαμίνης με τον ορθοκολικό καρκίνο και ορισμένα στοιχεία που συνδέουν τα νιτρώδη άλατα στη διατροφή με τους γαστρικούς καρκίνους και τον συνδυασμό νιτρωδών και νιτρικών ιόντων από μεταποιημένο κρέας με τον ορθοκολικό καρκίνο. Αυτό συνάδει με το συμπέρασμα στο οποίο κατέληξε ο Διεθνής Οργανισμός Έρευνας για τον Καρκίνο το 2015 <sup>(8)</sup>.
- (10) Για τα νιτρικά, η Αρχή διατήρησε ΑΗΠ 3,7 mg νιτρικών ιόντων ανά kg σωματικού βάρους ημερησίως και εκτίμησε ότι η έκθεση που προκύπτει από τη χρήση τους ως προσθέτου τροφίμων δεν υπερβαίνει τη συγκεκριμένη ΑΗΠ. Αν συνυπολογιστούν όλες οι πηγές διατροφικής έκθεσης σε νιτρικά άλατα, σημειώνεται υπέρβαση της ΑΗΠ σε όλες τις ηλικιακές ομάδες στο μέσο και στο ανώτατο επίπεδο έκθεσης. Η συμβολή των νιτρικών ως προσθέτων τροφίμων αντιπροσώπευε περίπου το 2 % της συνολικής έκθεσης.
- (11) Σε αμφότερες τις γνώμες, η Επιτροπή διατύπωσε ορισμένες συστάσεις και πρότεινε την εκπόνηση περαιτέρω μελετών σχετικά με τις νιτρωδοενώσεις, τα νιτρώδη και τα νιτρικά άλατα και τη μείωση των ισχυόντων ορίων για τοξικά στοιχεία (μόλυβδος, υδράργυρος και αρσενικό) στις ενωσιακές προδιαγραφές για τα νιτρώδη (E 249 και E 250) και τα νιτρικά (E 251 και E 252).
- (12) Στις 7 Δεκεμβρίου 2022 η Επιτροπή δημοσίευσε δημόσια πρόσκληση υποβολής τεχνικών δεδομένων σχετικά με τοξικά στοιχεία, προκειμένου να ανταποκριθεί στην τελευταία προαναφερθείσα σύσταση της Αρχής. Τα στοιχεία υποβλήθηκαν τον Ιανουάριο του 2023.

<sup>(7)</sup> EFSA Journal 2017·15(6):4786 και EFSA Journal 2017·15(6):4786.

<sup>(8)</sup> IARC Monographs Volume 114: Evaluation of consumption of red meat and processed meat (Αξιολόγηση της κατανάλωσης κόκκινου κρέατος και μεταποιημένου κρέατος).

- (13) Στην επιστημονική γνώμη σχετικά με τους κινδύνους για τη δημόσια υγεία που σχετίζονται με την παρουσία νιτροζαμινών στα τρόφιμα, η οποία δημοσιεύθηκε στις 28 Μαρτίου 2023 <sup>(9)</sup>, η Αρχή κατέληξε στο συμπέρασμα ότι το περιθώριο έκθεσης για καρκινογόνες νιτροζαμίνες στα τρόφιμα είναι πολύ πιθανό να είναι κατώτερο του 10 000 στο υψηλό επίπεδο έκθεσης για όλες τις ηλικιακές ομάδες, στοιχείο το οποίο μπορεί να υποδηλώνει πρόβλημα υγείας, και ότι «το κρέας και τα προϊόντα με βάση το κρέας» είναι η κύρια κατηγορία τροφίμων που συμβάλλει στην έκθεση.
- (14) Ο εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2021/1165 της Επιτροπής <sup>(10)</sup> επιτρέπει τη χρήση νιτρώδους νατρίου (E 250) και νιτρικού καλίου (E 252) σε βιολογικά προϊόντα κρέατος μόνο σε ανώτατα όρια χαμηλότερα από τα ανώτατα όρια που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 και μόνο εφόσον έχει καταδειχθεί, με τρόπο που ικανοποιεί την αρμόδια αρχή, ότι δεν υπάρχει τεχνολογική εναλλακτική λύση.
- (15) Με την απόφαση (ΕΕ) 2021/741 της Επιτροπής <sup>(11)</sup>, η Επιτροπή ενέκρινε για περιορισμένο χρονικό διάστημα τριών ετών το αίτημα του Βασιλείου της Δανίας να διατηρήσει πιο αυστηρές εθνικές διατάξεις σχετικά με την προσθήκη νιτρωδών αλάτων σε προϊόντα με βάση το κρέας. Οι εθνικές διατάξεις της Δανίας διατηρούν χαμηλότερα ανώτατα όρια νιτρωδών για ορισμένα προϊόντα με βάση το κρέας, σε σύγκριση με τα ανώτατα όρια που θεσπίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, και δεν επιτρέπουν τη διάθεση στην αγορά προϊόντων για τα οποία μπορούν να καθοριστούν μόνον ανώτατα όρια καταλοίπων.
- (16) Λαμβανομένων υπόψη της επαναξιολόγησης των νιτρωδών και των νιτρικών αλάτων ως προσθέτων τροφίμων και της αξιολόγησης καρκινογόνων νιτροζαμινών στα τρόφιμα, εκ μέρους της Αρχής, και έχοντας υπόψη τη μελέτη συλλογής στοιχείων από τα κράτη μέλη, τη μελέτη ad hoc όσον αφορά τη χρήση των νιτρωδών από τον κλάδο, την πείρα που αποκτήθηκε από την εφαρμογή των ανώτατων ορίων νιτρωδών και νιτρικών που επιτρέπονται στα βιολογικά προϊόντα κρέατος, την πείρα της Δανίας σε σχέση με την εφαρμογή πιο αυστηρών εθνικών διατάξεων για τη χρήση νιτρωδών σε προϊόντα κρέατος και την εκτενή διαβούλευση με οργανώσεις που αντιπροσωπεύουν τους σχετικούς υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων, καταναλωτές και εμπειρογνώμονες από αρμόδιες αρχές κρατών μελών, ενδείκνυται η τροποποίηση των ισχυόντων όρων χρήσης νιτρωδών και νιτρικών αλάτων ως προσθέτων τροφίμων.
- (17) Λαμβανομένης υπόψη της επαναξιολόγησης των νιτρωδών και των νιτρικών αλάτων ως προσθέτων τροφίμων εκ μέρους της Αρχής, ενδείκνυται επίσης η μείωση των ισχυόντων ανώτατων ορίων για την παρουσία μολύβδου, υδραργύρου και αρσενικού σε νιτρώδη (E 249 και E 250) και νιτρικά (E 251 και E 252) άλατα, που προβλέπονται στις ενωσιακές προδιαγραφές.
- (18) Ειδικότερα, οι ανώτατες ποσότητες νιτρωδών και νιτρικών αλάτων που μπορούν να προστεθούν σε τρόφιμα ως πρόσθετα τροφίμων θα πρέπει να μειωθούν ώστε να διατηρηθούν οι νιτροζαμίνες, που σχηματίζονται δυνητικώς λόγω της συγκεκριμένης χρήσης, σε όσο το δυνατόν χαμηλότερο επίπεδο, διασφαλίζοντας συγχρόνως μικροβιολογική ασφάλεια. Επιπλέον, για κάθε διάταξη για τη χρήση νιτρωδών και νιτρικών αλάτων, θα πρέπει να καθορίζονται τα ανώτατα όρια καταλοίπων από όλες τις πηγές για προϊόντα έτοιμα για εμπορία καθ' όλο τον χρόνο διατήρησής τους για την καλύτερη παρακολούθηση της έκθεσης σε σχέση με την αντίστοιχη ΑΗΠ. Η χρήση ανώτατων ορίων τόσο για προστιθέμενες ποσότητες όσο και για ποσότητες καταλοίπων συνάδει με την προσέγγιση στην οποία συμφώνησε η επιτροπή για τα πρόσθετα τροφίμων του Codex Alimentarius <sup>(12)</sup>. Ωστόσο, λαμβανομένων υπόψη του μικρότερου βαθμού ανησυχίας όσον αφορά τη συμβολή των νιτρικών που χρησιμοποιούνται ως πρόσθετα τροφίμων στη συνολική έκθεση και των συνεχιζόμενων συζητήσεων σχετικά με την αναγκαιότητα θέσπισης ενιαίου ορίου καταλοίπων τόσο για τα νιτρώδη όσο και για τα νιτρικά σε κάθε κατηγορία τροφίμων, θα πρέπει μεν να εξακολουθήσει να επιτρέπεται η διάθεση των προϊόντων στην αγορά, εάν υπάρχει υπέρβαση των νέων ανώτατων ορίων καταλοίπων για νιτρικά, πλην όμως οι ενδιαφερόμενοι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων θα πρέπει να διερευνούν τον λόγο της υπέρβασης αυτής.
- (19) Οι κατηγορίες τροφίμων 08.3.1 «Μη θερμικώς επεξεργασμένα προϊόντα με βάση το κρέας» και 08.3.2 «Θερμικώς επεξεργασμένα προϊόντα με βάση το κρέας» στο παράρτημα II μέρος Δ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 καλύπτουν ευρεία ποικιλία μεταποιημένων προϊόντων με βάση το κρέας, συμπεριλαμβανομένων ορισμένων παραδοσιακών και παραδοσιακώς διατηρημένων με αλάτι προϊόντων για τα οποία δεν υπάρχουν ειδικές προδιαγραφές στην κατηγορία τροφίμων 08.3.4 «Παραδοσιακώς διατηρημένα με αλάτι προϊόντα με βάση το κρέας με ειδικές προδιαγραφές όσον αφορά τα νιτρώδη και νιτρικά άλατα». Ωστόσο, τα νέα ανώτατα όρια για τα νιτρώδη τα οποία προβλέπονται για τις κατηγορίες 08.3.1 και 08.3.2 ενδέχεται να μην επαρκούν για τη διατήρηση ορισμένων από τα προαναφερθέντα παραδοσιακά και παραδοσιακώς διατηρημένα με αλάτι προϊόντα με βάση το κρέας. Επομένως, ενδείκνυται ο καθορισμός προδιαγραφών στην κατηγορία τροφίμων 08.3.4 για τα εν λόγω προϊόντα.

<sup>(9)</sup> EFSA Journal 2023 21(3):7884.

<sup>(10)</sup> Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2021/1165 της Επιτροπής, της 15ης Ιουλίου 2021, για την έγκριση ορισμένων προϊόντων και ουσιών για χρήση στη βιολογική παραγωγή και την κατάρτιση των καταλόγων τους (ΕΕ L 253 της 16.7.2021, σ. 13).

<sup>(11)</sup> Απόφαση (ΕΕ) 2021/741 της Επιτροπής, της 5ης Μαΐου 2021, σχετικά με εθνικές διατάξεις που κοινοποίησε η Δανία για την προσθήκη νιτρωδών σε ορισμένα προϊόντα με βάση το κρέας (ΕΕ L 159 της 6.5.2021, σ. 13).

<sup>(12)</sup> Έκθεση της 51ης συνόδου της επιτροπής για τα πρόσθετα τροφίμων του Codex Alimentarius, σημείο 107.

- (20) Τέλος, μολονότι τα ισχύοντα ανώτατα όρια εκφράζονται ως νιτρώδες νάτριο ή νιτρικό νάτριο, τα αναθεωρημένο ανώτατα όρια θα πρέπει να εκφράζονται ως νιτρώδη ιόντα και νιτρικά ιόντα, αντιστοίχως, σύμφωνα με τις ΑΗΠ που καθιέρωσε η Αρχή. Ο συντελεστής μετατροπής μεταξύ νιτρώδους νατρίου και νιτρώδους ιόντος είναι 0,67 και μεταξύ νιτρικού νατρίου και νιτρικού ιόντος 0,73.
- (21) Η εφαρμογή νέων ανώτατων ορίων θα πρέπει να αναβληθεί, οι δε μεταβατικές περιόδους θα πρέπει να προβλεφθούν για προϊόντα τα οποία έχουν διατεθεί στην αγορά πριν από την ημερομηνία εφαρμογής των αντιστοιχών ανώτατων ορίων, ώστε να παρασχεθεί στους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων μικρομεσαίων επιχειρήσεων, η δυνατότητα να προσαρμοστούν στους νέους αυστηρότερους όρους χρήσης που καθορίζονται στον παρόντα κανονισμό. Για τα τυριά, η ημερομηνία εφαρμογής θα πρέπει να καθορισθεί λαμβάνοντας υπόψη τον χρόνο ωρίμανσης που απαιτείται πριν από τη διάθεσή τους στην αγορά, ο οποίος μπορεί για ορισμένα προϊόντα να φθάνει ή ακόμη να υπερβαίνει τους 24 μήνες.
- (22) Δεδομένου ότι η Αρχή δεν εντόπισε κάποιο άμεσο πρόβλημα υγείας που να συνδέεται με την παρουσία τοξικών στοιχείων στα πρόσθετα τροφίμων νιτρώδες κάλιο (E 249), νιτρώδες νάτριο (E 250), νιτρικό νάτριο (E 251) και νιτρικό κάλιο (E 252), είναι σκόπιμο να επιτραπεί κατά τη διάρκεια μεταβατικής περιόδου η χρήση των εν λόγω προσθέτων τροφίμων που διατίθενται νόμιμα στην αγορά πριν από την ημερομηνία έναρξης ισχύος του παρόντος κανονισμού. Για τους ίδιους λόγους, είναι σκόπιμο τα τρόφιμα που περιέχουν τα πρόσθετα τροφίμων νιτρώδες κάλιο (E 249), νιτρώδες νάτριο (E 250), νιτρικό νάτριο (E 251) και νιτρικό κάλιο (E 252) τα οποία έχουν διατεθεί νόμιμα στην αγορά πριν από την ημερομηνία έναρξης ισχύος του παρόντος κανονισμού να μπορούν να εξακολουθήσουν να διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια μεταβατικής περιόδου και να παραμείνουν στην αγορά έως την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή την τελική ημερομηνία ανάλωσης.
- (23) Συνεπώς, οι κανονισμοί (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 και (ΕΕ) αριθ. 231/2012 θα πρέπει να τροποποιηθούν αναλόγως.
- (24) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής φυτών, ζώων, τροφίμων και ζωοτροφών,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

#### Άρθρο 1

Το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

#### Άρθρο 2

Το παράρτημα του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 231/2012 τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

#### Άρθρο 3

1. Τρόφιμα τα οποία δεν συμμορφώνονται με τις διατάξεις του παραρτήματος I, οι οποίες εφαρμόζονται από την αντιστοιχη ημερομηνία που αναφέρεται στο παράρτημα, και τα οποία έχουν διατεθεί νόμιμα στην αγορά πριν από την αντιστοιχη ημερομηνία εφαρμογής μπορούν να εξακολουθήσουν να διατίθενται στην αγορά έως την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς τους ή την τελική ημερομηνία ανάλωσης.

2. Τα πρόσθετα τροφίμων νιτρώδες κάλιο (E 249) και/ή νιτρώδες νάτριο (E 250) και/ή νιτρικό νάτριο (E 251) και/ή νιτρικό κάλιο (E 252) τα οποία έχουν διατεθεί νόμιμα στην αγορά πριν από τις 29 Οκτωβρίου 2023 και τα οποία δεν συμμορφώνονται με τα ανώτατα όρια για τον μόλυβδο, τον υδράργυρο και το αρσενικό που προβλέπονται στο παράρτημα II που εφαρμόζονται από τις 29 Οκτωβρίου 2023 μπορούν να προστεθούν στα τρόφιμα σύμφωνα με τα παραρτήματα II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 έως τις 29 Απριλίου 2024.

3. Τρόφιμα που περιέχουν τα πρόσθετα τροφίμων νιτρώδες κάλιο (E 249) και/ή νιτρώδες νάτριο (E 250) και/ή νιτρικό νάτριο (E 251) και/ή νιτρικό κάλιο (E 252) τα οποία έχουν διατεθεί νόμιμα στην αγορά πριν από τις 29 Οκτωβρίου 2023 και τα οποία δεν συμμορφώνονται με τα ανώτατα όρια για τον μόλυβδο, τον υδράργυρο και το αρσενικό που προβλέπονται στο παράρτημα II που εφαρμόζονται από τις 29 Οκτωβρίου 2023 μπορούν να εξακολουθήσουν να διατίθενται στην αγορά έως τις 29 Απριλίου 2024 και να παραμείνουν στην αγορά έως την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή την τελική ημερομηνία ανάλωσης.

#### Άρθρο 4

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 6 Οκτωβρίου 2023.

Για την Επιτροπή  
Η Πρόεδρος  
Ursula VON DER LEYEN

Το παράρτημα ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 τροποποιείται ως εξής:

1. Το μέρος Δ τροποποιείται ως εξής:

α) η εγγραφή για την κατηγορία τροφίμων 08.3.4 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«08.3.4	Παραδοσιακά και παραδοσιακώς διατηρημένα με αλάτι προϊόντα με βάση το κρέας με ειδικές προδιαγραφές όσον αφορά τα νιτρώδη και νιτρικά άλατα»
---------	--

β) η εγγραφή για την κατηγορία τροφίμων 08.3.4.3 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«08.3.4.3	Άλλα παραδοσιακά και παραδοσιακώς διατηρημένα με αλάτι προϊόντα (μεταξύ άλλων διατήρηση με συνδυασμένη χρήση εμβάπτισης και ξηρής μεθόδου ή περιπτώσεις όπου ένα σύνθετο προϊόν περιέχει νιτρώδη και/ή νιτρικά άλατα ή το διάλυμα διατήρησης εγχέεται στο προϊόν πριν από το μαγείρεμα)»
-----------	--

2. Το μέρος Ε τροποποιείται ως εξής:

α) η εγγραφή για την κατηγορία τροφίμων 08.3.4 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«08.3.4	Παραδοσιακά και παραδοσιακώς διατηρημένα με αλάτι προϊόντα με βάση το κρέας με ειδικές προδιαγραφές όσον αφορά τα νιτρώδη και νιτρικά άλατα»
---------	--

β) η εγγραφή για την κατηγορία τροφίμων 08.3.4.3 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«08.3.4.3	Άλλα παραδοσιακά και παραδοσιακώς διατηρημένα με αλάτι προϊόντα (μεταξύ άλλων διατήρηση με συνδυασμένη χρήση εμβάπτισης και ξηρής μεθόδου ή περιπτώσεις όπου ένα σύνθετο προϊόν περιέχει νιτρώδη και/ή νιτρικά άλατα ή το διάλυμα διατήρησης εγχέεται στο προϊόν πριν από το μαγείρεμα)»
-----------	--

γ) η κατηγορία 01.7.2 (Ωριμασμένο τυρί) τροποποιείται ως εξής:

i) η εγγραφή για το Ε 251 – 252 (Νιτρικά άλατα) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Ε 251 – 252	Νιτρικά άλατα	150	30)	μόνο σκληρά, ημίσκληρα και ημιμαλακά τυριά Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2026
Ε 251 – 252	Νιτρικά άλατα	75	(30) (ΧΑ) (ΧΒ)	μόνο σκληρά, ημίσκληρα και ημιμαλακά τυριά Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2026

E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	110	(30) (XA) (XB)	μόνο παραδοσιακό σουηδικό κοκκώδες τυρί με σπές της Gäsene ωριμασμένο για τουλάχιστον 11 μήνες Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2027
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	110	(30) (XA) (XB)	μόνο παραδοσιακό σουηδικό τυρί Cheddar της Kniville ωριμασμένο για τουλάχιστον 4 μήνες Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2027
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	110	(30) (XA) (XB)	μόνο παραδοσιακό σουηδικό κοκκώδες τυρί με σπές της Falköring ωριμασμένο για τουλάχιστον 12 μήνες Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2027»

ii) προστίθενται οι ακόλουθες υποσημειώσεις:

«(XA): Η μέγιστη ποσότητα που επιτρέπεται να προστεθεί κατά την παρασκευή, εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>3</sub>.

(XB): Σε περίπτωση που η ποσότητα καταλοίπων από κάθε πηγή για το προϊόν που είναι έτοιμο για εμπορία υπερβαίνει, καθ' όλο τον χρόνο διατήρησης του προϊόντος, τα 35 mg/kg εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>3</sub>, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διερευνούν τον λόγο της συγκεκριμένης υπέρβασης.»

δ) η κατηγορία 01.7.4 (Τυρί τυρογάλακτος) τροποποιείται ως εξής:

i) η εγγραφή για το E 251 – 252 (Νιτρικά άλατα) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	150	30)	μόνο τυρόγαλα σκληρού, ημίσκληρου και ημιμαλακού τυριού Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2026
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	75	(30) (XA) (XB)	μόνο τυρόγαλα σκληρού, ημίσκληρου και ημιμαλακού τυριού Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2026»

ii) προστίθενται οι ακόλουθες υποσημειώσεις:

«(XA): Η μέγιστη ποσότητα που επιτρέπεται να προστεθεί κατά την παρασκευή, εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>3</sub>.

(XB): Σε περίπτωση που η ποσότητα καταλοίπων από κάθε πηγή για το προϊόν που είναι έτοιμο για εμπορία υπερβαίνει, καθ' όλο τον χρόνο διατήρησης του προϊόντος, τα 35 mg/kg εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>3</sub>, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διερευνούν τον λόγο της συγκεκριμένης υπέρβασης.»

ε) η κατηγορία 01.7.6 [Προϊόντα τυριού (εξαιρουμένων προϊόντων που εμπίπτουν στην κατηγορία 16)] τροποποιείται ως εξής:

i) η εγγραφή για το E 251 – 252 (Νιτρικά άλατα) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	150	(30)	μόνο σκληρά, ημίσκληρα και ημιμαλακά ωριμασμένα προϊόντα Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2026
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	75	(30) (XA) (XB)	μόνο σκληρά, ημίσκληρα και ημιμαλακά ωριμασμένα προϊόντα Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2026»

ii) προστίθενται οι ακόλουθες υποσημειώσεις:

«(XA): Η μέγιστη ποσότητα που επιτρέπεται να προστεθεί κατά την παρασκευή, εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>3</sub>.

(XB): Σε περίπτωση που η ποσότητα καταλοίπων από κάθε πηγή για το προϊόν που είναι έτοιμο για εμπορία υπερβαίνει, καθ' όλο τον χρόνο διατήρησης του προϊόντος, τα 35 mg/kg εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>3</sub>, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διερευνούν τον λόγο της συγκεκριμένης υπέρβασης.»

στ) η κατηγορία 01.8 (Ανάλογα προϊόντα, συμπεριλαμβανομένων λευκαντικών ροφημάτων) τροποποιείται ως εξής:

i) η εγγραφή για το E 251 – 252 (Νιτρικά άλατα) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	150	30)	μόνο ανάλογα προϊόντα τυριού με βάση γαλακτοκομικά προϊόντα Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	75	(30) (XA) (XB)	μόνο ανάλογα προϊόντα τυριού με βάση γαλακτοκομικά προϊόντα Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025»

ii) προστίθενται οι ακόλουθες υποσημειώσεις:

«(XA): Η μέγιστη ποσότητα που επιτρέπεται να προστεθεί κατά την παρασκευή, εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>3</sub>.

(XB): Σε περίπτωση που η ποσότητα καταλοίπων από κάθε πηγή για το προϊόν που είναι έτοιμο για εμπορία υπερβαίνει, καθ' όλο τον χρόνο διατήρησης του προϊόντος, τα 35 mg/kg εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>3</sub>, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διερευνούν τον λόγο της συγκεκριμένης υπέρβασης.»

ζ) η κατηγορία 08.2 [Παρασκευάσματα κρέατος όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004] τροποποιείται ως εξής:

i) η εγγραφή για το E 249 – 250 (Νιτρώδη άλατα) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	150	7)	μόνο lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlōkk, ahjupraad, kiełbasa surowa biała, kiełbasa surowa metka, tatar wołowy (danie tatarskie) και golonka peklowana Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	80	(XC) (XD)	μόνο lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlōkk, ahjupraad, kiełbasa surowa biała, kiełbasa surowa metka, tatar wołowy (danie tatarskie) και golonka peklowana Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025»

ii) προστίθενται οι ακόλουθες υποσημειώσεις:

«(XC): Η μέγιστη ποσότητα που επιτρέπεται να προστεθεί κατά την παρασκευή, εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>2</sub>.

(XD): Η ανώτατη ποσότητα καταλοίπων από κάθε πηγή για το προϊόν που είναι έτοιμο για εμπορία δεν υπερβαίνει, καθ' όλο τον χρόνο διατήρησης του προϊόντος, τα 45 mg/kg εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>2</sub>.»



η) η κατηγορία 08.3.1 (Μη θερμικώς επεξεργασμένα προϊόντα με βάση το κρέας) τροποποιείται ως εξής:

i) οι εγγραφές για τα E 249 – 250 (νιτρώδη άλατα) και E 251 – 252 (νιτρικά άλατα) αντικαθίστανται από το ακόλουθο κείμενο:

«E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	150	7)	Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	80	(XC) (XD)	Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	150	7)	Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	90	(XA) (XE)	Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	110	(XA) (XF)	μόνο μεγάλα εκλεκτά τεμάχια μπέικον και ξηρά αλλαντικά χωρίς προσθήκη νιτρωδών Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025»

ii) προστίθενται οι ακόλουθες υποσημειώσεις:

«(XA): Η μέγιστη ποσότητα που επιτρέπεται να προστεθεί κατά την παρασκευή, εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>3</sub>.

(XC): Η μέγιστη ποσότητα που επιτρέπεται να προστεθεί κατά την παρασκευή, εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>2</sub>.

(XD): Η ανώτατη ποσότητα καταλοίπων από κάθε πηγή για το προϊόν που είναι έτοιμο για εμπορία δεν υπερβαίνει, καθ' όλο τον χρόνο διατήρησης του προϊόντος, τα 45 mg/kg εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>2</sub>.

(XE): Σε περίπτωση που η ποσότητα καταλοίπων από κάθε πηγή για το προϊόν που είναι έτοιμο για εμπορία υπερβαίνει, καθ' όλο τον χρόνο διατήρησης του προϊόντος, τα 90 mg/kg εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>3</sub>, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διερευνούν τον λόγο της συγκεκριμένης υπέρβασης.

(XF): Σε περίπτωση που η ποσότητα καταλοίπων από κάθε πηγή για το προϊόν που είναι έτοιμο για εμπορία υπερβαίνει, καθ' όλο τον χρόνο διατήρησης του προϊόντος, τα 110 mg/kg εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>3</sub>, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διερευνούν τον λόγο της συγκεκριμένης υπέρβασης.»

θ) η κατηγορία 08.3.2 (Θερμικώς επεξεργασμένα προϊόντα με βάση το κρέας) τροποποιείται ως εξής:

i) η εγγραφή για το E 249 – 250 (νιτρώδη άλατα) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	100	(7) (58) (59)	μόνο αποστειρωμένα προϊόντα με βάση το κρέας (Fo > 3,00) Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	55	(58) (59) (XC) (XG)	μόνο αποστειρωμένα προϊόντα με βάση το κρέας (Fo > 3,00) Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	150	(7) (59)	εκτός από αποστειρωμένα προϊόντα με βάση το κρέας (Fo > 3,00) Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	80	(59) (XC) (XD)	εκτός από αποστειρωμένα προϊόντα με βάση το κρέας (Fo > 3,00) Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025»

ii) προστίθενται οι ακόλουθες υποσημειώσεις:

«(XC): Η μέγιστη ποσότητα που επιτρέπεται να προστεθεί κατά την παρασκευή, εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>2</sub>.

(XD): Η ανώτατη ποσότητα καταλοίπων από κάθε πηγή για το προϊόν που είναι έτοιμο για εμπορία δεν υπερβαίνει, καθ' όλο τον χρόνο διατήρησης του προϊόντος, τα 45 mg/kg εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>2</sub>.

(XG): Η ανώτατη ποσότητα καταλοίπων από κάθε πηγή για το προϊόν που είναι έτοιμο για εμπορία δεν υπερβαίνει, καθ' όλο τον χρόνο διατήρησης του προϊόντος, τα 25 mg/kg εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>2</sub>.»

i) η κατηγορία 08.3.4.1 [Παραδοσιακά διατηρημένα με αλάτι προϊόντα με βάση το κρέας με εμφάπτιση (προϊόντα με βάση το κρέας διατηρημένα με εμφάπτιση σε διάλυμα που περιέχει νιτρώδη και/ή νιτρικά άλατα, άλας και λοιπά συστατικά)] τροποποιείται ως εξής:

i) οι εγγραφές για τα E 249 – 250 (νιτρώδη άλατα) και E 251 – 252 (νιτρικά άλατα) αντικαθίστανται από το ακόλουθο κείμενο:

«E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	30	(XH)	μόνο παραδοσιακά διατηρημένα με αλάτι προϊόντα Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	175	39)	<b>μόνο Wiltshire bacon και παρόμοια προϊόντα:</b> Εγγέεται στο κρέας συντηρητικό διάλυμα, ακολουθεί δε διατήρηση με εμφάπτιση επί 3 έως 10 ημέρες. Η άλμη εμφάπτισης περιέχει και μικροβιακές καλλιέργειες εκκίνησης. Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	105	(XH)	<b>μόνο Wiltshire bacon και παρόμοια προϊόντα:</b> Εγγέεται στο κρέας συντηρητικό διάλυμα, ακολουθεί δε διατήρηση με εμφάπτιση επί 3 έως 10 ημέρες. Η άλμη εμφάπτισης περιέχει και μικροβιακές καλλιέργειες εκκίνησης. Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	250	(39) (59)	<b>μόνο Wiltshire bacon και παρόμοια προϊόντα:</b> Εγγέεται στο κρέας συντηρητικό διάλυμα, ακολουθεί δε διατήρηση με εμφάπτιση επί 3 έως 10 ημέρες. Η άλμη εμφάπτισης περιέχει και μικροβιακές καλλιέργειες εκκίνησης. Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	150	(59) (XI)	<b>μόνο Wiltshire bacon και παρόμοια προϊόντα:</b> Εγγέεται στο κρέας συντηρητικό διάλυμα, ακολουθεί δε διατήρηση με εμφάπτιση επί 3 έως 10 ημέρες. Η άλμη εμφάπτισης περιέχει και μικροβιακές καλλιέργειες εκκίνησης. Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025

E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	100	39)	<b>μόνο Wiltshire ham και παρόμοια προϊόντα:</b> Εγχέεται στο κρέας συντηρητικό διάλυμα, ακολουθεί δε διατήρηση με εμβάπτιση επί 3 έως 10 ημέρες. Η άλμη εμβάπτισης περιέχει και μικροβιακές καλλιέργειες εκκίνησης. Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	65	(XH)	<b>μόνο Wiltshire ham και παρόμοια προϊόντα:</b> Εγχέεται στο κρέας συντηρητικό διάλυμα, ακολουθεί δε διατήρηση με εμβάπτιση επί 3 έως 10 ημέρες. Η άλμη εμβάπτισης περιέχει και μικροβιακές καλλιέργειες εκκίνησης. Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	250	(39) (59)	<b>μόνο Wiltshire ham και παρόμοια προϊόντα:</b> Εγχέεται στο κρέας συντηρητικό διάλυμα, ακολουθεί δε διατήρηση με εμβάπτιση επί 3 έως 10 ημέρες. Η άλμη εμβάπτισης περιέχει και μικροβιακές καλλιέργειες εκκίνησης. Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	150	(59) (XI)	<b>μόνο Wiltshire ham και παρόμοια προϊόντα:</b> Εγχέεται στο κρέας συντηρητικό διάλυμα, ακολουθεί δε διατήρηση με εμβάπτιση επί 3 έως 10 ημέρες. Η άλμη εμβάπτισης περιέχει και μικροβιακές καλλιέργειες εκκίνησης. Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	175	39)	<b>μόνο entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατηρημένα με εμβάπτιση επί 3 έως 5 ημέρες. Το προϊόν δεν υφίσταται θερμική επεξεργασία και έχει υψηλή ενεργότητα νερού. Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	105	(XH)	<b>μόνο entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατηρημένα με εμβάπτιση επί 3 έως 5 ημέρες. Το προϊόν δεν υφίσταται θερμική επεξεργασία και έχει υψηλή ενεργότητα νερού. Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	250	(39) (59)	<b>μόνο entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατηρημένα με εμβάπτιση επί 3 έως 5 ημέρες. Το προϊόν δεν υφίσταται θερμική επεξεργασία και έχει υψηλή ενεργότητα νερού. Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025

E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	150	(59) (XI)	<b>μόνο <i>entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατηρημένα με εμβάπτιση επί 3 έως 5 ημέρες. Το προϊόν δεν υφίσταται θερμική επεξεργασία και έχει υψηλή ενεργότητα νερού. Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	50	39)	<b>μόνο <i>cured tongue</i>:</b> Διατήρηση με εμβάπτιση επί 4 τουλάχιστον ημέρες και προμαγείρεμα. Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	10	(39) (59)	<b>μόνο <i>cured tongue</i>:</b> Διατήρηση με εμβάπτιση επί 4 τουλάχιστον ημέρες και προμαγείρεμα. Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	7	(59) (XI)	<b>μόνο <i>cured tongue</i>:</b> Διατήρηση με εμβάπτιση επί 4 τουλάχιστον ημέρες και προμαγείρεμα. Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	150	7)	<b>μόνο <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i>:</b> Εγχέεται στο κρέας συντηρητικό διάλυμα, ακολουθεί δε διατήρηση με εμβάπτιση. Χρόνος επεξεργασίας 14 έως 21 ημέρες, εν συνεχεία δε ωρίμανση με υποκαπνισμό εν ψυχρώ επί 4-5 εβδομάδες Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	100	(XC) (XI)	<b>μόνο <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i>:</b> Εγχέεται στο κρέας συντηρητικό διάλυμα, ακολουθεί δε διατήρηση με εμβάπτιση. Χρόνος επεξεργασίας 14 έως 21 ημέρες, εν συνεχεία δε ωρίμανση με υποκαπνισμό εν ψυχρώ επί 4-5 εβδομάδες Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	300	7)	<b>μόνο <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i>:</b> Εγχέεται στο κρέας συντηρητικό διάλυμα, ακολουθεί δε διατήρηση με εμβάπτιση. Χρόνος επεξεργασίας 14 έως 21 ημέρες, εν συνεχεία δε ωρίμανση με υποκαπνισμό εν ψυχρώ επί 4-5 εβδομάδες Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	180	(XA) (XK)	<b>μόνο <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i>:</b> Εγχέεται στο κρέας συντηρητικό διάλυμα, ακολουθεί δε διατήρηση με εμβάπτιση. Χρόνος επεξεργασίας 14 έως 21 ημέρες, εν συνεχεία δε ωρίμανση με υποκαπνισμό εν ψυχρώ επί 4-5 εβδομάδες Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025

E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	150	7)	<b>μόνο bacon, filet de bacon και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατήρηση με εμφάπτιση επί 4-5 ημέρες σε 5-7 °C, ωρίμανση κατά κανόνα επί 24-40 ώρες σε 22 °C, ενδεχομένως υποκαπνισμός επί 24 ώρες σε 20-25 °C και αποθήκευση επί 3 έως 6 εβδομάδες σε 12-14 °C. Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	100	(XC) (XJ)	<b>μόνο bacon, filet de bacon και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατήρηση με εμφάπτιση επί 4-5 ημέρες σε 5-7 °C, ωρίμανση κατά κανόνα επί 24-40 ώρες σε 22 °C, ενδεχομένως υποκαπνισμός επί 24 ώρες σε 20-25 °C και αποθήκευση επί 3 έως 6 εβδομάδες σε 12-14 °C. Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	250	(7) (40) (59)	<b>μόνο bacon, filet de bacon και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατήρηση με εμφάπτιση επί 4-5 ημέρες σε 5-7 °C, ωρίμανση κατά κανόνα επί 24-40 ώρες σε 22 °C, ενδεχομένως υποκαπνισμός επί 24 ώρες σε 20-25 °C και αποθήκευση επί 3 έως 6 εβδομάδες σε 12-14 °C. Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	180	(40) (59) (XA) (XK)	<b>μόνο bacon, filet de bacon και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατήρηση με εμφάπτιση επί 4-5 ημέρες σε 5-7 °C, ωρίμανση κατά κανόνα επί 24-40 ώρες σε 22 °C, ενδεχομένως υποκαπνισμός επί 24 ώρες σε 20-25 °C και αποθήκευση επί 3 έως 6 εβδομάδες σε 12-14 °C. Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	50	39)	<b>μόνο Rohschinken, nassgerökelt και παρόμοια προϊόντα:</b> Ο χρόνος διατήρησης εξαρτάται από το σχήμα και το βάρος των τεμαχίων κρέατος και είναι περίπου 2 ημέρες/kg, ακολουθείται δε από σταθεροποίηση/ωρίμανση. Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	250	39)	<b>μόνο Rohschinken, nassgerökelt και παρόμοια προϊόντα:</b> Ο χρόνος διατήρησης εξαρτάται από το σχήμα και το βάρος των τεμαχίων κρέατος και είναι περίπου 2 ημέρες/kg, ακολουθείται δε από σταθεροποίηση/ωρίμανση. Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	150	(XI)	<b>μόνο Rohschinken, nassgerökelt και παρόμοια προϊόντα:</b> Ο χρόνος διατήρησης εξαρτάται από το σχήμα και το βάρος των τεμαχίων κρέατος και είναι περίπου 2 ημέρες/kg, ακολουθείται δε από σταθεροποίηση/ωρίμανση. Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025»

ii) προστίθενται οι ακόλουθες υποσημειώσεις:

«(XA): Η μέγιστη ποσότητα που επιτρέπεται να προστεθεί κατά την παρασκευή, εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>3</sub>.

(XC): Η μέγιστη ποσότητα που επιτρέπεται να προστεθεί κατά την παρασκευή, εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>2</sub>.

(XH): Η ανώτατη ποσότητα καταλοίπων από κάθε πηγή για το προϊόν που είναι έτοιμο για εμπορία, καθ' όλο τον χρόνο διατήρησης του προϊόντος, εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>2</sub>.

(XI): Η ανώτατη ποσότητα καταλοίπων από κάθε πηγή για το προϊόν που είναι έτοιμο για εμπορία, καθ' όλο τον χρόνο διατήρησης του προϊόντος, εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>3</sub>.

(XJ): Η ανώτατη ποσότητα καταλοίπων από κάθε πηγή για το προϊόν που είναι έτοιμο για εμπορία δεν υπερβαίνει, καθ' όλο τον χρόνο διατήρησης του προϊόντος, τα 50 mg/kg εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>2</sub>.

(XK): Σε περίπτωση που η ποσότητα καταλοίπων από κάθε πηγή για το προϊόν που είναι έτοιμο για εμπορία υπερβαίνει, καθ' όλο τον χρόνο διατήρησης του προϊόντος, τα 95 mg/kg εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>3</sub>, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διερευνούν τον λόγο της συγκεκριμένης υπέρβασης.»

ια) η κατηγορία 08.3.4.2 [Παραδοσιακώς διατηρημένα με αλάτι προϊόντα διατηρημένα με ξηρή μέθοδο. (Η ξηρή μέθοδος διατήρησης έγκειται στην εφαρμογή μείγματος διατήρησης νιτρικών και/ή νιτρικών αλάτων, αλατιού και άλλων συστατικών στην επιφάνεια του κρέατος, ακολουθούμενη από χρονικό διάστημα σταθεροποίησης/ωρίμανσης)], τροποποιείται ως εξής:

i) οι εγγραφές για τα E 249 – 250 (νιτρώδη άλατα) και E 251 – 252 (νιτρικά άλατα) αντικαθίστανται από το ακόλουθο κείμενο:

«E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	30	(XH)	μόνο παραδοσιακώς διατηρημένα με αλάτι προϊόντα Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	175	39)	<b>μόνο dry cured bacon και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατήρηση με ξηρή μέθοδο και εν συνεχεία ωρίμανση επί 4 τουλάχιστον ημέρες. Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	105	(XH)	<b>μόνο dry cured bacon και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατήρηση με ξηρή μέθοδο και εν συνεχεία ωρίμανση επί 4 τουλάχιστον ημέρες. Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	250	(39) (59)	<b>μόνο dry cured bacon και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατήρηση με ξηρή μέθοδο και εν συνεχεία ωρίμανση επί 4 τουλάχιστον ημέρες. Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	150	(59) (XI)	<b>μόνο dry cured bacon και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατήρηση με ξηρή μέθοδο και εν συνεχεία ωρίμανση επί 4 τουλάχιστον ημέρες. Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025

E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	100	39)	<b>μόνο <i>dry cured ham</i> και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατήρηση με ξηρή μέθοδο και εν συνεχεία ωρίμανση επί 4 τουλάχιστον ημέρες. Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	65	(XH)	<b>μόνο <i>dry cured ham</i> και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατήρηση με ξηρή μέθοδο και εν συνεχεία ωρίμανση επί 4 τουλάχιστον ημέρες. Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	250	(39) (59)	<b>μόνο <i>dry cured ham</i> και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατήρηση με ξηρή μέθοδο και εν συνεχεία ωρίμανση επί 4 τουλάχιστον ημέρες. Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	150	(59) (XI)	<b>μόνο <i>dry cured ham</i> και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατήρηση με ξηρή μέθοδο και εν συνεχεία ωρίμανση επί 4 τουλάχιστον ημέρες. Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	100	39)	<b>μόνο <i>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατήρηση με ξηρή μέθοδο, με διάστημα σταθεροποίησης τουλάχιστον 10 ημερών και διάστημα ωρίμανσης άνω των 45 ημερών Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	65	(XH)	<b>μόνο <i>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατήρηση με ξηρή μέθοδο, με διάστημα σταθεροποίησης τουλάχιστον 10 ημερών και διάστημα ωρίμανσης άνω των 45 ημερών Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	250	(39) (59)	<b>μόνο <i>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατήρηση με ξηρή μέθοδο, με διάστημα σταθεροποίησης τουλάχιστον 10 ημερών και διάστημα ωρίμανσης άνω των 45 ημερών Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	150	(59) (XI)	<b>μόνο <i>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατήρηση με ξηρή μέθοδο, με διάστημα σταθεροποίησης τουλάχιστον 10 ημερών και διάστημα ωρίμανσης άνω των 45 ημερών Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025

E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	100	39)	<b>μόνο presunto, presunto da pá e paio do lombo και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατήρηση με ξηρή μέθοδο επί 10-15 ημέρες, την οποία ακολουθεί διάστημα σταθεροποίησης 30 έως 45 ημερών και διάστημα ωρίμανσης τουλάχιστον 2 μηνών Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	65	(XH)	<b>μόνο presunto, presunto da pá e paio do lombo και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατήρηση με ξηρή μέθοδο επί 10-15 ημέρες, την οποία ακολουθεί διάστημα σταθεροποίησης 30 έως 45 ημερών και διάστημα ωρίμανσης τουλάχιστον 2 μηνών Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	250	(39) (59)	<b>μόνο presunto, presunto da pá e paio do lombo και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατήρηση με ξηρή μέθοδο επί 10-15 ημέρες, την οποία ακολουθεί διάστημα σταθεροποίησης 30 έως 45 ημερών και διάστημα ωρίμανσης τουλάχιστον 2 μηνών Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	150	(59) (XI)	<b>μόνο presunto, presunto da pá e paio do lombo και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατήρηση με ξηρή μέθοδο επί 10-15 ημέρες, την οποία ακολουθεί διάστημα σταθεροποίησης 30 έως 45 ημερών και διάστημα ωρίμανσης τουλάχιστον 2 μηνών Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	50	39)	<b>μόνο Rohschinken, trockengepökelt και παρόμοια προϊόντα:</b> Ο χρόνος διατήρησης εξαρτάται από το σχήμα και το βάρος των τεμαχίων κρέατος και είναι περίπου 10 έως 14 ημέρες/kg, ακολουθείται δε από σταθεροποίηση/ωρίμανση Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	250	(39) (59)	<b>μόνο Rohschinken, trockengepökelt και παρόμοια προϊόντα:</b> Ο χρόνος διατήρησης εξαρτάται από το σχήμα και το βάρος των τεμαχίων κρέατος και είναι περίπου 10 έως 14 ημέρες/kg, ακολουθείται δε από σταθεροποίηση/ωρίμανση Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	150	(59) (XI)	<b>μόνο Rohschinken, trockengepökelt και παρόμοια προϊόντα:</b> Ο χρόνος διατήρησης εξαρτάται από το σχήμα και το βάρος των τεμαχίων κρέατος και είναι περίπου 10 έως 14 ημέρες/kg, ακολουθείται δε από σταθεροποίηση/ωρίμανση Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025



E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	250	(39) (40) (59)	<b>μόνο jambon sec, jambon sel και άλλα παρόμοια προϊόντα διατηρημένα με ξηρές μεθόδους:</b> Διατήρηση με ξηρή μέθοδο επί 3 ημέρες συν 1 ημέρα/kg, ακολουθεί δε 1 εβδομάδα περαιτέρω αλατίσματος και περίοδος γήρανσης και ωρίμανσης η οποία διαρκεί από 45 ημέρες έως 18 μήνες Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	150	(40) (59) (XI)	<b>μόνο jambon sec, jambon sel και άλλα παρόμοια προϊόντα διατηρημένα με ξηρές μεθόδους:</b> Διατήρηση με ξηρή μέθοδο επί 3 ημέρες συν 1 ημέρα/kg, ακολουθεί δε 1 εβδομάδα περαιτέρω αλατίσματος και περίοδος γήρανσης και ωρίμανσης η οποία διαρκεί από 45 ημέρες έως 18 μήνες Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025»

ii) προστίθενται οι ακόλουθες υποσημειώσεις:

«(XH): Η ανώτατη ποσότητα καταλοίπων από κάθε πηγή για το προϊόν που είναι έτοιμο για εμπορία, καθ' όλο τον χρόνο διατήρησης του προϊόντος, εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>2</sub>.

(XI): Η ανώτατη ποσότητα καταλοίπων από κάθε πηγή για το προϊόν που είναι έτοιμο για εμπορία, καθ' όλο τον χρόνο διατήρησης του προϊόντος, εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>3</sub>.»

ιβ) η κατηγορία 08.3.4.3 [Άλλα παραδοσιακά διατηρημένα με αλάτι προϊόντα. (Διατήρηση με συνδυασμένη χρήση εμβάπτισης και ξηρής μεθόδου ή περιπτώσεις όπου ένα σύνθετο προϊόν περιέχει νιτρώδη και/ή νιτρικά άλατα ή το διάλυμα διατήρησης εγχέεται στο προϊόν πριν από το μαγείρεμα)] τροποποιείται ως εξής:

i) οι εγγραφές για τα E 249 – 250 (νιτρώδη άλατα) και E 251 – 252 (νιτρικά άλατα) αντικαθίστανται από το ακόλουθο κείμενο:

«E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	30	(XH)	μόνο παραδοσιακά διατηρημένα με αλάτι προϊόντα Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	50	(39)	<b>μόνο Rohschinken, trocken-/nassgepökelt και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατήρηση με συνδυασμένη χρήση ξηράς μεθόδου και εμβάπτισης (χωρίς έγχυση συντηρητικού διαλύματος). Ο χρόνος διατήρησης εξαρτάται από το σχήμα και το βάρος των τεμαχίων κρέατος και είναι περίπου 14 έως 35 ημέρες/kg, ακολουθείται δε από σταθεροποίηση/ωρίμανση Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	250	(39) (59)	<b>μόνο Rohschinken, trocken-/nassgepökelt και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατήρηση με συνδυασμένη χρήση ξηράς μεθόδου και εμβάπτισης (χωρίς έγχυση συντηρητικού διαλύματος). Ο χρόνος διατήρησης εξαρτάται από το σχήμα και το βάρος των τεμαχίων κρέατος και είναι περίπου 14 έως 35 ημέρες/kg, ακολουθείται δε από σταθεροποίηση/ωρίμανση Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025

E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	150	(59) (XI)	<b>μόνο Rohschinken, trocken-/nassgepökelt και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατήρηση με συνδυασμένη χρήση ξηράς μεθόδου και εμβάπτισης (χωρίς έγχυση συντηρητικού διαλύματος). Ο χρόνος διατήρησης εξαρτάται από το σχήμα και το βάρος των τεμαχίων κρέατος και είναι περίπου 14 έως 35 ημέρες/kg, ακολουθείται δε από σταθεροποίηση/ωρίμανση Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	50	39)	<b>μόνο jellied veal και brisket:</b> Έγχυση συντηρητικού διαλύματος ακολουθούμενη, ύστερα από 2 τουλάχιστον ημέρες, από βράσιμο σε βραστό νερό επί 3 ώρες το πολύ Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	10	(39) (59)	<b>μόνο jellied veal και brisket:</b> Έγχυση συντηρητικού διαλύματος ακολουθούμενη, ύστερα από 2 τουλάχιστον ημέρες, από βράσιμο σε βραστό νερό επί 3 ώρες το πολύ Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	7	(59) (XI)	<b>μόνο jellied veal και brisket:</b> Έγχυση συντηρητικού διαλύματος ακολουθούμενη, ύστερα από 2 τουλάχιστον ημέρες, από βράσιμο σε βραστό νερό επί 3 ώρες το πολύ Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	300	(40) (7)	<b>μόνο Rohwürste (Salami και Kantwurst):</b> Προϊόν με διάρκεια ωρίμανσης τουλάχιστον 4 εβδομάδων και λόγο νερού/πρωτεΐνης μικρότερο του 1,7 Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	180	(40) (XA) (XK)	<b>μόνο Rohwürste (Salami και Kantwurst):</b> Προϊόν με διάρκεια ωρίμανσης τουλάχιστον 4 εβδομάδων και λόγο νερού/πρωτεΐνης μικρότερο του 1,7 Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	250	(40) (7) (59)	<b>μόνο salchichón y chorizo tradicionales de larga curación και παρόμοια προϊόντα:</b> Διάρκεια ωρίμανσης τουλάχιστον 30 ημερών Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	180	(40) (59) (XA) (XK)	<b>μόνο salchichón y chorizo tradicionales de larga curación και παρόμοια προϊόντα:</b> Διάρκεια ωρίμανσης τουλάχιστον 30 ημερών Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025

E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	180	7)	<b>μόνο vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikáš και παρόμοια προϊόντα:</b> Το ξηραμένο προϊόν ψήνεται στους 70 °C, υφίσταται δε ακολούθως διεργασία ξήρανσης και υποκαπνισμού διάρκειας 8 έως 12 ημερών. Το προϊόν που έχει υποστεί ζύμωση υφίσταται δε ακολούθως διεργασία ζύμωσης τριών σταδίων επί 14 έως 30 ημέρες και ακολουθεί υποκαπνισμός Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	105	(XC) (XJ)	<b>μόνο vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikáš και παρόμοια προϊόντα:</b> Το ξηραμένο προϊόν ψήνεται στους 70 °C, υφίσταται δε ακολούθως διεργασία ξήρανσης και υποκαπνισμού διάρκειας 8 έως 12 ημερών. Το προϊόν που έχει υποστεί ζύμωση υφίσταται δε ακολούθως διεργασία ζύμωσης τριών σταδίων επί 14 έως 30 ημέρες και ακολουθεί υποκαπνισμός Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	100	(XC) (XJ)	<b>μόνο Svensk julsinkka και Svensk leverpastej και παρόμοια προϊόντα:</b> Διατηρημένα/άψητα ή ψημένα στη συσκευασία πώλησης Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 249 – 250	Νιτρώδη άλατα	100	(XC) (XJ)	<b>μόνο Mettwurst, Teewurst και παρόμοια προϊόντα:</b> Μαλακά, άψητα αλλαντικά βραχείας ωρίμανσης για επάλειψη Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	250	(40) (7) (59)	<b>μόνο saucisson sec και παρόμοια προϊόντα:</b> άψητο αλλαντικό που έχει υποστεί ξήρανση και ζύμωση χωρίς προσθήκη νιτρικών αλάτων. Το προϊόν υφίσταται ζύμωση σε θερμοκρασίες 18-22 °C ή χαμηλότερες (10-12 °C), ακολουθεί δε περίοδος παλαίωσης/ωρίμανσης τουλάχιστον 3 εβδομάδων. Το προϊόν έχει λόγο νερού/πρωτεΐνης μικρότερο του 1,7 Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	180	(40) (59) (XA) (XK)	<b>μόνο saucisson sec και παρόμοια προϊόντα:</b> άψητο αλλαντικό που έχει υποστεί ξήρανση και ζύμωση χωρίς προσθήκη νιτρικών αλάτων. Το προϊόν υφίσταται ζύμωση σε θερμοκρασίες 18-22 °C ή χαμηλότερες (10-12 °C), ακολουθεί δε περίοδος παλαίωσης/ωρίμανσης τουλάχιστον 3 εβδομάδων. Το προϊόν έχει λόγο νερού/πρωτεΐνης μικρότερο του 1,7 Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025»

ii) προστίθενται οι ακόλουθες υποσημειώσεις:

«(XA): Η μέγιστη ποσότητα που επιτρέπεται να προστεθεί κατά την παρασκευή, εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>3</sub>.

(XC): Η μέγιστη ποσότητα που επιτρέπεται να προστεθεί κατά την παρασκευή, εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>2</sub>.

(XH): Η ανώτατη ποσότητα καταλοίπων από κάθε πηγή για το προϊόν που είναι έτοιμο για εμπορία, καθ' όλο τον χρόνο διατήρησης του προϊόντος, εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>2</sub>.

(XI): Η ανώτατη ποσότητα καταλοίπων από κάθε πηγή για το προϊόν που είναι έτοιμο για εμπορία, καθ' όλο τον χρόνο διατήρησης του προϊόντος, εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>3</sub>.

(XJ): Η ανώτατη ποσότητα καταλοίπων από κάθε πηγή για το προϊόν που είναι έτοιμο για εμπορία δεν υπερβαίνει, καθ' όλο τον χρόνο διατήρησης του προϊόντος, τα 50 mg/kg εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>2</sub>.

(XK): Σε περίπτωση που η ποσότητα καταλοίπων από κάθε πηγή για το προϊόν που είναι έτοιμο για εμπορία υπερβαίνει, καθ' όλο τον χρόνο διατήρησης του προϊόντος, τα 95 mg/kg εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>3</sub>, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διερευνούν τον λόγο της συγκεκριμένης υπέρβασης.»

ιγ) η κατηγορία 09.2 (Επεξεργασμένα ψάρια και προϊόντα αλιείας, συμπεριλαμβανομένων των μαλακίων και των καρκινοειδών) τροποποιείται ως εξής:

i) η εγγραφή για το E 251 – 252 (Νιτρικά άλατα) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	500		μόνο ρέγγα και παπαλίνα τουρσί Περίοδος εφαρμογής: έως τις 9 Οκτωβρίου 2025
E 251 – 252	Νιτρικά άλατα	270	(XA) (XD)	μόνο ρέγγα και παπαλίνα τουρσί Περίοδος εφαρμογής: από τις 9 Οκτωβρίου 2025»

ii) προστίθενται οι ακόλουθες υποσημειώσεις:

«(XA): Η μέγιστη ποσότητα που επιτρέπεται να προστεθεί κατά την παρασκευή, εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>3</sub>.

(XD): Η ανώτατη ποσότητα καταλοίπων από κάθε πηγή για το προϊόν που είναι έτοιμο για εμπορία δεν υπερβαίνει, καθ' όλο τον χρόνο διατήρησης του προϊόντος, τα 45 mg/kg εκφραζόμενη ως ιόν NO<sub>2</sub>».

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

Το παράρτημα του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 231/2012 τροποποιείται ως εξής:

1. Στην εγγραφή για το «E 249 νιτρώδες κάλιο» η προδιαγραφή «Καθαρότητα» αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

<b>«Καθαρότητα</b>	
Απώλεια κατά την ξήρανση	3 % κατ' ανώτατο όριο [4 ώρες, υπεράνω πυριτικής πηκτής (silica gel)]
Αρσενικό	0,1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο
Μόλυβδος	0,1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο
Υδράργυρος	0,1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο»

2. στην εγγραφή για το «E 250 νιτρώδες νάτριο» η προδιαγραφή «Καθαρότητα» αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

<b>«Καθαρότητα</b>	
Απώλεια κατά την ξήρανση	0,25 % κατ' ανώτατο όριο [4 ώρες, υπεράνω πυριτικής πηκτής (silica gel)]
Αρσενικό	0,1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο
Μόλυβδος	0,1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο
Υδράργυρος	0,1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο»

3. στο μέρος «i) στερεό νιτρικό νάτριο» της εγγραφής για το «E 251 νιτρικό νάτριο» η προδιαγραφή «Καθαρότητα» αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

<b>«Καθαρότητα</b>	
Απώλεια κατά την ξήρανση	2 % κατ' ανώτατο όριο (105 °C, 4 ώρες)
Νιτρώδη άλατα	30 mg/kg κατ' ανώτατο όριο εκφρασμένη σε NaNO <sub>2</sub>
Αρσενικό	0,1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο
Μόλυβδος	0,1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο
Υδράργυρος	0,1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο»

4. στο μέρος «ii) υγρό νιτρικό νάτριο» της εγγραφής για το «E 251 νιτρικό νάτριο» η προδιαγραφή «Καθαρότητα» αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

<b>«Καθαρότητα</b>	
Ελεύθερο νιτρικό οξύ	0,01 % κατ' ανώτατο όριο
Νιτρώδη άλατα	10 mg/kg κατ' ανώτατο όριο εκφρασμένη σε NaNO <sub>2</sub>
Αρσενικό	0,1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο
Μόλυβδος	0,1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο
Υδράργυρος	0,1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο»

5. στην εγγραφή για το «E 252 νιτρικό κάλιο» η προδιαγραφή «Καθαρότητα» αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

<b>«Καθαρότητα</b>	
Απώλεια κατά την ξήρανση	1 % κατ' ανώτατο όριο (105 °C, 4 ώρες)
Νιτρώδη άλατα	20 mg/kg κατ' ανώτατο όριο εκφρασμένη σε KNO <sub>2</sub>
Αρσενικό	0,1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο
Μόλυβδος	0,1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο
Υδράργυρος	0,1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο»