



2023/2108

2023.10.9.

A BIZOTTSÁG (EU) 2023/2108 RENDELETE

(2023. október 6.)

az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének és a 231/2012/EU bizottsági rendelet mellékletének az élelmiszer-adalékanyagként használt nitrítok (E 249–250) és nitrátok (E 251–252) tekintetében történő módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 10. cikke (3) bekezdésére és 14. cikkére,

tekintettel az élelmiszer-adalékanyagok, az élelmiszerenzimek és az élelmiszer-aromák egységes engedélyezési eljárásának létrehozásáról szóló, 2008. december 16-i 1331/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽²⁾ és különösen annak 7. cikke (5) bekezdésére,

mivel:

- (1) Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete megállapítja az élelmiszerekben használható élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékét és ezen anyagok felhasználási feltételeit.
- (2) A 231/2012/EU bizottsági rendelet ⁽³⁾ meghatározza az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékanyagok specifikációit.
- (3) Az 1331/2008/EK rendelet 3. cikkének (1) bekezdése alapján az élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékének naprakésszé tétele vagy a Bizottság kezdeményezésére, vagy pedig kérelem alapján történhet.
- (4) A kálium-nitrít (E 249), a nátrium-nitrít (E 250), a nátrium-nitrát (E 251) és a kálium-nitrát (E 252) az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete szerint engedélyezett anyagok. Évtizedek óta tartósítószerként szolgálnak, biztosítva – más tényezőkkel együtt – az élelmiszerek, különösen a hús, a hal és a sajtermékek tartósítását és mikrobiológiai biztonságosságát, és hozzájárulva jellegzetes érzékszervi tulajdonságaikhoz. Ugyanakkor ismeretes, hogy a nitrítok és a nitrátok élelmiszerekben való jelenléte nitrózaminok képződéséhez vezethet, amelyek némelyike rákkeltő hatású. Ezért egyrészt minimálisra kell csökkenteni a nitrítok és nitrátok élelmiszerekben való jelenléte révén bekövetkező nitrózamin-képződés kockázatát, másrészt fenn kell tartani a baktériumok, különösen a botulizmusért felelős *C. botulinum* szaporodása elleni védő hatásukat.
- (5) Az élelmiszerekben előforduló nitrítok (E 249 és E 250) és nitrátokra (E 251 és E 252) az 1333/2008/EK rendeletben meghatározott jelenlegi felső határértékek az élelmiszerügyi tudományos bizottság 1990. ⁽⁴⁾ és 1995. évi véleményén ⁽⁵⁾, valamint az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (a továbbiakban: Hatóság) 2003. november 26-i véleményén ⁽⁶⁾ alapulnak. Ezeket lehetőség szerint „hozzáadott mennyiségként” fejezik ki, mivel a Hatóság szerint nem a nitrítok maradékanyag-mennyisége, hanem a hozzáadott mennyisége járul hozzá a *C. botulinum* ellen kifejtett gátló hatáshoz.

⁽¹⁾ HL L 354., 2008.12.31., 16. o.

⁽²⁾ HL L 354., 2008.12.31., 1. o.

⁽³⁾ A Bizottság 231/2012/EU rendelete (2012. március 9.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékok specifikációinak meghatározásáról (HL L 83., 2012.3.22., 1. o.).

⁽⁴⁾ A nitrátokról és nitrítokról szóló, 1990. október 19-én kiadott vélemény (Opinion on nitrates and nitrites), Európai Bizottság – Az élelmiszerügyi tudományos bizottság jelentései, 26. sorozat (Reports of the Scientific Committee for Food, twenty-sixth series), 21. o.

⁽⁵⁾ A nitrátokról és nitrítokról szóló, 1995. szeptember 22-én kiadott vélemény (Opinion on nitrates and nitrites), Európai Bizottság – Az élelmiszerügyi tudományos bizottság jelentései, 38. sorozat (Reports of the Scientific Committee for Food, thirty-eighth series), 1. o.

⁽⁶⁾ A biológiai veszélyekkel foglalkozó tudományos testületnek a Bizottság kérelmére kiadott véleménye a nitrítok/nitrátoknak a húskészítmények mikrobiológiai biztonságosságára gyakorolt hatásáról (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), <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/14>

- (6) A nitritekre és a nitrátokra maradékanyag-határértékek kivételesen, bizonyos hagyományosan pácolt húskészítmények esetében vannak megállapítva. Az ilyen, páclében bemeztéssel pácolt, a hús felületére a páckevevények szárazon történő felvitelével pácolt vagy ezek együttes alkalmazásával pácolt termékek esetében, vagy abban az esetben, ha nitritek és/vagy nitrátok összetett termékekben találhatók, vagy ha a páclevezt főzés előtt befecskenkezik a termékbe, az e hagyományos termékekhez kapcsolódó gyártási folyamat jellege miatt nem lehet meghatározni a hús által felvett hozzáadott pácsó mennyiségét.
- (7) A Bizottság 2014-ben véglegesítette a nitritekre vonatkozó uniós szabályok tagállami végrehajtásának nyomon követésére irányuló másodelemzést. Az elemzés feltárta, hogy a nem sterilizált húskészítményekhez hozzáadott nitritek jellemző mennyisége – néhány kivételtől eltekintve – alacsonyabb a megállapított uniós felső határértéknél. A Bizottság a jelentésében arra a következtetésre jutott, hogy tekintve, hogy a legtöbb tagállamban a megengedett felső határértéknél alacsonyabb szinten adnak hozzá nitriteket a húskészítményekhez, mérlegelni kell a nitritekre vonatkozó jelenlegi felső határértékek felülvizsgálatának lehetőségét a szóban forgó élelmiszer-adalékanyagoknak való kitettség további csökkentése érdekében. A Bizottság ezért a nitritek különböző húskészítményekben történő ipari felhasználásával kapcsolatban egy ad hoc-tanulmányt kezdeményezett. A 2016-ban lezárult tanulmány is arra a következtetésre jutott, hogy lehetséges a nitritek uniós jogszabályok által engedélyezett jelenlegi felső határértékeinek csökkentése.
- (8) Az 1333/2008/EK rendelet 32. cikkének (1) bekezdése úgy rendelkezik, hogy a 2009. január 20. előtt az Unióban már engedélyezett élelmiszer-adalékanyagok tekintetében a Hatóságnak új kockázatértékelést kell végeznie. A Hatóság 2017. június 15-én tudományos szakvéleményt adott ki, amelyben újraértékelte az élelmiszer-adalékanyagként használt nitritek és a nitrátok való biztonságosságát ⁽⁷⁾.
- (9) A nitritek esetében a Hatóság a megengedhető napi beviteli értéket napi 0,07 mg nitrition/ttkg-ban állapította meg. Az élelmiszer-adalékanyagként való használatból eredő becsült expozíció az általános népesség körében nem haladta meg ezt a megengedhető napi beviteli értéket, csupán a legmagasabb percentilis tartományába eső gyermekeknel fordult elő ezen érték csekély mértékű túllépése, és a teljes étrendi expozícióhoz körülbelül 17 %-ban járult hozzá. Ugyanakkor, ha a táplálkozásból eredő expozíció valamennyi forrását (élelmiszer-adalékanyagok, természetes előfordulás és szennyeződés) együtt vizsgáljuk, a megengedhető napi bevitel értékének túllépése figyelhető meg a csecsemőknél, a kisgyermekeknel és a gyermekeknel átlagos mértékű expozíció esetében, valamint minden korcsoportban a legmagasabb expozíció esetében. Az exogén nitrózaminoknak való expozíció tekintetében a Hatóság arra a következtetésre jutott, hogy az élelmiszer-adalékanyagként hozzáadott nitritből származó nitrózaminok nem különböztethetők meg egyértelműen az élelmiszerben természetesan vagy szennyeződés következtében jelen lévő nitritből származó nitrózaminoktól. A Hatóság szerint az idősok kivételével minden korcsoport esetében aggodalomra adott okot az exogén nitrózaminokkal szembeni teljes expozíció magas szintje. Végezetül a Hatóság megerősítette, hogy bizonyított kapcsolat áll fenn az N-nitróz-dimetil-amin és a vastagbélrák között, továbbá hogy egyes bizonyítékok szerint összefüggés van egyrészt a táplálkozási eredetű nitritek és a gyomorrák, másrészt a feldolgozott húsból származó nitritek és nitrátok kombinációja és a vastagbélrák között. Ez összhangban van a Nemzetközi Rákkutatási Ügynökség által 2015-ben levont következtetéssel ⁽⁸⁾.
- (10) A nitrátok esetében a Hatóság fenntartotta a napi 3,7 mg nitrátion/ttkg megengedhető napi bevitelt, és becslése szerint az élelmiszer-adalékanyagként való használatból eredő expozíció nem haladta meg ezt az értéket. Az étrendi nitrátexpozíció valamennyi forrását együttesen vizsgálva a napi bevitel átlagos és legmagasabb expozíció mellett minden korcsoport esetében meghaladná a megengedhető szintet. Az élelmiszer-adalékanyagként felhasznált nitrátok teljes expozícióhoz való hozzájárulása körülbelül 2 %-ot tett ki.
- (11) A Hatóság mindkét véleményében ajánlásokat fogalmazott meg, amelyekben a nitrozovegyületek, a nitritek és a nitrátok további vizsgálatát, valamint a nitritekre (E 249 és E 250) és a nitrátokra (E 251 és E 252) alkalmazandó uniós specifikációkban a toxikus elemekre (ólom, higany és arzén) vonatkozó jelenlegi határértékek csökkentését javasolta.
- (12) 2022. december 7-én a Bizottság nyilvános felhívást tett közzé a toxikus elemekre vonatkozó technikai adatokkal kapcsolatosan, hogy eleget tegyen a Hatóság utóbb említett ajánlásának. Az adatokat 2023 januárjában nyújtották be.

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

⁽⁸⁾ IARC monográfiák, 114. kötet: A vörös hús és a feldolgozott hús fogyasztásának értékelése.

- (13) A nitrózaminok élelmiszerekben való jelenlétével kapcsolatos népegészségügyi kockázatokról szóló, 2023. március 28-án közzétett tudományos szakvéleményében ⁽⁹⁾ a Hatóság arra a következtetésre jutott, hogy az élelmiszerekben előforduló rákkeltő nitrózaminokra vonatkozó expozíciós tűréshatár nagy valószínűséggel 10 000-nél alacsonyabb valamennyi korcsoport magas expozíciója mellett, ami egészségügyi szempontból aggodalomra adhat okot, és hogy az expozícióhoz főként a „hús és húskészítmények” élelmiszer-kategória járul hozzá.
- (14) Az (EU) 2021/1165 bizottsági végrehajtási rendelet ⁽¹⁰⁾ csak az 1333/2008/EK rendeletben meghatározott felső határértékeknél alacsonyabb felső határértékek mellett engedélyezi a nátrium-nitrit (E 250) és a kálium-nitrát (E 252) ökológiai húskészítményekben való felhasználását, és csak akkor, ha az illetékes hatóság számára hitelt érdemlően bizonyították, hogy nem létezik technológiai alternatíva.
- (15) Az (EU) 2021/741 bizottsági határozattal ⁽¹¹⁾ a Bizottság hároméves korlátozott időtartamra jóváhagyta a Dán Királyság arra irányuló kérelmét, hogy szigorúbb nemzeti rendelkezéseket tartson fenn a nitritek húskészítményekhez történő hozzáadására vonatkozóan. A dán nemzeti rendelkezések egyes húskészítmények esetében az 1333/2008/EK rendeletben meghatározott felső határértékekhez képest alacsonyabb szinten tartják a nitritek felső határértékét, és nem teszik lehetővé olyan termékek forgalomba hozatalát, amelyek esetében csak maradékanyag-határértékek állapíthatók meg.
- (16) Tekintettel a nitritek és nitrátok élelmiszer-adalékanyagként való újraértékelésére és az élelmiszerekben található rákkeltő nitrózaminok Hatóság általi értékelésére, valamint figyelembe véve a tagállamokkal készített másodelemzést, a nitritek ipari felhasználására vonatkozó ad hoc tanulmányt, az ökológiai húskészítményekben engedélyezett nitritek és nitrátok felső határértékeinek alkalmazásával kapcsolatban szerzett tapasztalatokat, a nitritek húskészítményekben való felhasználására vonatkozó szigorúbb nemzeti rendelkezésekkel kapcsolatos dániai tapasztalatokat, valamint az érintett élelmiszer-vállalkozókat képviselő szervezetekkel, a fogyasztókkal és a tagállamok illetékes hatóságainak szakértőivel folytatott széles körű konzultáció eredményét, helyénvaló módosítani a nitritek és nitrátok élelmiszer-adalékanyagként való felhasználásának jelenlegi feltételeit.
- (17) Tekintettel arra, hogy a Hatóság újraértékelte a nitritek és a nitrátok élelmiszer-adalékanyagként való felhasználását, helyénvaló csökkenteni az uniós specifikációkban az ólom, a higany és az arzén nitritekben (E 249 és E 250) és nitrátokban (E 251 és E 252) való előfordulására megállapított jelenlegi felső határértékeket.
- (18) Különösen az élelmiszerekhez élelmiszer-adalékanyagként hozzáadható nitritek és nitrátok maximális mennyiségét kell csökkenteni annak érdekében, hogy az ilyen felhasználás során esetlegesen képződő nitrózaminok szintje a lehető legalacsonyabb maradjon, a mikrobiológiai biztonság biztosítása mellett. Ezen túlmenően a nitritek és nitrátok használatára vonatkozó minden egyes rendelkezés tekintetében meg kell határozni a forgalomba hozatalra kész termékek felhasználhatósági időtartama alatt az összes forrásból származó maradékanyagokra alkalmazandó határértékeket, hogy jobban nyomon lehessen követni az expozíciót a megengedhető napi bevitelhez képest. Az a megközelítés, miszerint a hozzáadott és a maradékanyagok esetében egyaránt meg kell állapítani határértékeket, összhangban van a Codex Alimentarius Szakbizottság által elfogadott megközelítéssel ⁽¹²⁾. Tekintettel azonban az élelmiszer-adalékanyagként használt nitrátoknak az általános expozícióhoz való hozzájárulásával kapcsolatos aggályok csekélyebb jelentőségére, valamint arra, hogy jelenleg folynak a megbeszélések arról, hogy az egyes élelmiszer-kategóriákban mind a nitritek, mind a nitrátokra vonatkozóan egységes maradványszintet kell megállapítani, a nitrátokra vonatkozó új maximális maradékanyag-határértékek túllépése esetén továbbra is engedélyezni kell a termékek forgalomba hozatalát, de az érintett élelmiszer-vállalkozónak meg kell vizsgálnia e túllépés okát.
- (19) Az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletének D. részében szereplő 08.3.1 „Nem hőkezelt húskészítmények” és 08.3.2 „Hőkezelt húskészítmények” élelmiszer-kategóriák a feldolgozott húskészítmények széles körét ölelik fel, beleértve néhány hagyományos és hagyományosan pácolt terméket is, amelyekre nem vonatkoznak a 08.3.4 élelmiszer-kategóriában („Hagyományosan pácolt húskészítmények, a nitritekre és nitrátokra vonatkozó különös rendelkezésekkel”) meghatározott különös rendelkezések. A nitritekre vonatkozóan a 08.3.1 és 08.3.2 kategóriában meghatározott új felső határértékek azonban nem feltétlenül elegendőek egyes hagyományos és hagyományosan pácolt húskészítmények tartósításához. Ezért helyénvaló a 08.3.4 élelmiszer-kategóriában rendelkezéseket megállapítani az érintett termékekre vonatkozóan.

⁽⁹⁾ EFSA Journal 2023;21(3):7884.

⁽¹⁰⁾ A Bizottság (EU) 2021/1165 végrehajtási rendelete (2021. július 15.) bizonyos termékek és anyagok ökológiai termelésben való használatának engedélyezéséről és ezek jegyzékének összeállításáról (HL L 253., 2021.7.16., 13. o.).

⁽¹¹⁾ A Bizottság (EU) 2021/741 határozata (2021. május 5.) a nitritek egyes húskészítményekhez történő hozzáadásával kapcsolatban Dánia által bejelentett nemzeti rendelkezésekről (HL L 159., 2021.5.6., 13. o.).

⁽¹²⁾ Az élelmiszer-adalékanyagokkal foglalkozó Codex-bizottság 51. ülésének jelentése, 107. pont.

- (20) Végül, míg a jelenlegi felső határértékek nátrium-nitritként vagy nátrium-nitrátként vannak kifejezve, a felülvizsgált felső határértékeket nitrit-, illetve nitrátként kell kifejezni, figyelemmel a Hatóság által megállapított megengedhető napi bevitelre. A nátrium-nitrit és a nitrátió közötti átváltási együttható 0,67, a nátrium-nitrát és a nitrátió közötti átváltási együttható pedig 0,73.
- (21) Az új felső határértékek alkalmazását el kell halasztani, és átmeneti időszakokat kell biztosítani a vonatkozó felső határértékek alkalmazásának kezdőnapja előtt forgalomba hozott termékek esetében annak érdekében, hogy az élelmiszer-vállalkozók – köztük a kis- és középvállalkozások – alkalmazkodni tudjanak az e rendeletben meghatározott új, szigorúbb felhasználási feltételekhez. A sajtok esetében az alkalmazás kezdőnapját a forgalomba hozatal előtti érleléshez szükséges idő figyelembevételével kell megállapítani, amely bizonyos termékek esetében akár 24 hónap vagy ennél hosszabb időszak is lehet.
- (22) Tekintettel arra, hogy a Hatóság nem tárt fel közvetlen egészségügyi aggályt a toxikus elemek kálium-nitrit (E 249), nátrium-nitrit (E 250), nátrium-nitrát (E 251) és kálium-nitrát (E 252) élelmiszer-adalékanyagokban való jelenlétével kapcsolatban, helyénvaló egy átmeneti időszak alatt engedélyezni az e rendelet hatálybalépése előtt jogszerűen forgalomba hozott ezen élelmiszer-adalékanyagok használatát. Ugyanezen okokból helyénvaló, hogy az e rendelet hatálybalépésének időpontja előtt jogszerűen forgalomba hozott kálium-nitrit (E 249), nátrium-nitrit (E 250), nátrium-nitrát (E 251) és kálium-nitrát (E 252) élelmiszer-adalékanyagot tartalmazó élelmiszereket egy átmeneti időszak alatt továbbra is forgalomba lehessen hozni, és minőségmegőrzési idejük vagy fogyaszthatósági idejük lejártáig forgalomban maradhassanak.
- (23) Az 1333/2008/EK és a 231/2012/EU rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell.
- (24) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottságának véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

A 231/2012/EU rendelet melléklete e rendelet II. mellékletének megfelelően módosul.

3. cikk

(1) Azok az élelmiszerek, amelyek nem felelnek meg az I. mellékletben megállapított, az ott megjelölt időponttól alkalmazandó rendelkezéseknek, és amelyeket az alkalmazás megfelelő kezdőnapja előtt jogszerűen hoztak forgalomba, minőségmegőrzési vagy fogyaszthatósági idejük lejártáig továbbra is forgalmazhatók.

(2) Az olyan kálium-nitrit (E 249) és/vagy nátrium-nitrit (E 250) és/vagy nátrium-nitrát (E 251) és/vagy kálium-nitrát (E 252) élelmiszer-adalékanyag, amelyet 2023. október 29. előtt jogszerűen hoztak forgalomba, és amely nem felel meg a II. mellékletben meghatározott, az ólomra, a higanyra és az arzénra 2023. október 29-től alkalmazandó felső határértékeknek, az 1333/2008/EK rendelet II. és III. mellékletének megfelelően 2024. április 29-ig adható hozzá az élelmiszerekhez.

(3) Az olyan kálium-nitrit (E 249) és/vagy nátrium-nitrit (E 250) és/vagy nátrium-nitrát (E 251) és/vagy kálium-nitrát (E 252) élelmiszer-adalékanyagot tartalmazó élelmiszerek, amelyeket 2023. október 29. előtt jogszerűen hoztak forgalomba, és amelyek nem felelnek meg a II. mellékletben meghatározott, az ólomra, a higanyra és az arzénra 2023. október 29-től alkalmazandó felső határértékeknek, 2024. április 29-ig továbbra is forgalomba hozhatók, és minőségmegőrzési idejük vagy fogyaszthatósági idejük lejártáig továbbra is forgalmazhatók.

4. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2023. október 6-án.

a Bizottság részéről
az elnök

Ursula VON DER LEYEN

Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete a következőképpen módosul:

1. A D. rész a következőképpen módosul:

a) a 08.3.4 élelmiszer-kategóriára vonatkozó bejegyzés helyébe a következő szöveg lép:

„08.3.4	Hagyományos és hagyományosan pácolt húskészítmények, a nitrítokra és nitrátokra vonatkozó egyedi rendelkezésekkel”;
---------	---

b) a 08.3.4.3 élelmiszer-kategóriára vonatkozó bejegyzés helyébe a következő szöveg lép:

„08.3.4.3	Egyéb hagyományos és hagyományosan pácolt termékek (ideértve a bemerítéses és száraz pácolási eljárás együttes alkalmazását, vagy nitrit, illetve nitrát jelenlétét összetett termékben, vagy a páclének a termékbe a főzés előtt történő befecskendezését)”.
-----------	---

2. Az E. rész a következőképpen módosul:

a) a 08.3.4 élelmiszer-kategóriára vonatkozó bejegyzés helyébe a következő szöveg lép:

„08.3.4	Hagyományos és hagyományosan pácolt húskészítmények, a nitrítokra és nitrátokra vonatkozó egyedi rendelkezésekkel”;
---------	---

b) a 08.3.4.3 élelmiszer-kategóriára vonatkozó bejegyzés helyébe a következő szöveg lép:

„08.3.4.3	Egyéb hagyományos és hagyományosan pácolt termékek (ideértve a bemerítéses és száraz pácolási eljárás együttes alkalmazását, vagy nitrit, illetve nitrát jelenlétét összetett termékben, vagy a páclének a termékbe a főzés előtt történő befecskendezését)”;
-----------	---

c) a 01.7.2 kategória (Érlelt sajt) a következőképpen módosul:

i. az E 251–252 (Nitrátok) bejegyzés helyébe a következő szöveg lép:

	„E 251–252	Nitrátok	150	(30)	kizárólag: kemény, félkemény és féllágy sajtok Időbeli hatály: 2026. október 9-ig
	E 251–252	Nitrátok	75	(30) (XA) (XB)	kizárólag: kemény, félkemény és féllágy sajtok Időbeli hatály: 2026. október 9-től

	E 251–252	Nitrátok	110	(30) (XA) (XB)	kizárólag: a Gäsene tejüzemből származó, legalább 11 hónapig érlelt hagyományos svéd röglyukas sajt Időbeli hatály: 2027. október 9-ig
	E 251–252	Nitrátok	110	(30) (XA) (XB)	kizárólag: a Kvibilléből származó, legalább 4 hónapig érlelt hagyományos svéd Cheddar sajt Időbeli hatály: 2027. október 9-ig
	E 251–252	Nitrátok	110	(30) (XA) (XB)	kizárólag: a Falköpingből származó, legalább 12 hónapig érlelt hagyományos svéd röglyukas sajt Időbeli hatály: 2027. október 9-ig”;

ii. a következő lábjegyzetek kerülnek beillesztésre:

„(XA): A gyártás során hozzáadható maximális mennyiség NO₃-ionként kifejezve.

(XB): Amennyiben a forgalomba hozatalra kész termékben az összes forrásból származó maradékanyag mennyisége a termék felhasználhatósági időtartama alatt meghaladja a 35 mg/kg-ot NO₃-ionként kifejezve, az élelmiszer-vállalkozóknak meg kell vizsgálniuk ennek okát.”;

d) a 01.7.4 kategória (Savósajt) a következőképpen módosul:

i. az E 251–252 (Nitrátok) bejegyzés helyébe a következő szöveg lép:

	„E 251–252	Nitrátok	150	(30)	kizárólag: kemény, félkemény és féllágy sajtok sajtteje Időbeli hatály: 2026. október 9-ig
	E 251–252	Nitrátok	75	(30) (XA) (XB)	kizárólag: kemény, félkemény és féllágy sajtok sajtteje Időbeli hatály: 2026. október 9-től”;

ii. a következő lábjegyzetek kerülnek beillesztésre:

„(XA): A gyártás során hozzáadható maximális mennyiség NO₃-ionként kifejezve.

(XB): Amennyiben a forgalomba hozatalra kész termékben az összes forrásból származó maradékanyag mennyisége a termék felhasználhatósági időtartama alatt meghaladja a 35 mg/kg-ot NO₃-ionként kifejezve, az élelmiszer-vállalkozóknak meg kell vizsgálniuk ennek okát.”;

e) a 01.7.6 kategória (Sajtermékek [kivéve a 16. kategóriába tartozó termékeket]) a következőképpen módosul:

i. az E 251–252 (Nitrátok) bejegyzés helyébe a következő szöveg lép:

	„E 251–252	Nitrátok	150	(30)	kizárólag: kemény, félkemény és féllágy érlelt termékek Időbeli hatály: 2026. október 9-ig
	E 251–252	Nitrátok	75	(30) (XA) (XB)	kizárólag: kemény, félkemény és féllágy érlelt termékek Időbeli hatály: 2026. október 9-től”;

ii. a következő lábjegyzetek kerülnek beillesztésre:

„(XA): A gyártás során hozzáadható maximális mennyiség NO₃-ionként kifejezve.

(XB): Amennyiben a forgalomba hozatalra kész termékben az összes forrásból származó maradékanyag mennyisége a termék felhasználhatósági időtartama alatt meghaladja a 35 mg/kg-ot NO₃-ionként kifejezve, az élelmiszer-vállalkozóknak meg kell vizsgálniuk ennek okát.”;

f) a 01.8 kategória (Tejtermék-helyettesítők, beleértve az italféherítőket is) a következőképpen módosul:

i. az E 251–252 (Nitrátok) bejegyzés helyébe a következő szöveg lép:

„E 251–252	Nitrátok	150	(30)	kizárólag: tejalapú sajt helyettesítők Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 251–252	Nitrátok	75	(30) (XA) (XB)	kizárólag: tejalapú sajt helyettesítők Időbeli hatály: 2025. október 9-től”;

ii. a következő lábjegyzetek kerülnek beillesztésre:

„(XA): A gyártás során hozzáadható maximális mennyiség NO₃-ionként kifejezve.

(XB): Amennyiben a forgalomba hozatalra kész termékben az összes forrásból származó maradékanyag mennyisége a termék felhasználhatósági időtartama alatt meghaladja a 35 mg/kg-ot NO₃-ionként kifejezve, az élelmiszer-vállalkozóknak meg kell vizsgálniuk ennek okát.”;

g) a 08.2 kategória (Előkészített hús, a 853/2004/EK rendeletben meghatározottak szerint) a következőképpen módosul:

i. az E 249–250 (Nitritek) bejegyzés helyébe a következő szöveg lép:

„E 249–250	Nitritek	150	(7)	kizárólag: <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlōkk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metka, tatar wołowy (danie tatarskie) és golonka peklowana</i> Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 249–250	Nitritek	80	(XC) (XD)	kizárólag: <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlōkk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metka, tatar wołowy (danie tatarskie) és golonka peklowana</i> Időbeli hatály: 2025. október 9-től”;

ii. a következő lábjegyzetek kerülnek beillesztésre:

„(XC): A gyártás során hozzáadható maximális mennyiség NO₂-ionként kifejezve.

(XD): A forgalomba hozatalra kész termékben az összes forrásból származó maradékanyag maximális mennyisége a termék teljes felhasználhatósági időtartama alatt nem haladhatja meg a 45 mg/kg-ot NO₂-ionként kifejezve.”;

h) a 08.3.1 kategória (Nem hőkezelt húskészítmények) a következőképpen módosul:

i. az E 249–250 (Nitritek) és az E 251–252 (Nitrátok) adalékanyagokra vonatkozó bejegyzések helyébe a következő szöveg lép:

„E 249–250	Nitritek	150	(7)	Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 249–250	Nitritek	80	(XC) (XD)	Időbeli hatály: 2025. október 9-től
E 251–252	Nitrátok	150	(7)	Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 251–252	Nitrátok	90	(XA) (XE)	Időbeli hatály: 2025. október 9-től
E 251–252	Nitrátok	110	(XA) (XF)	kizárólag: elsődleges darabolású szalonna és száraz töltelékes húskészítmények nitrit hozzáadása nélkül Időbeli hatály: 2025. október 9-től”;

ii. a következő lábjegyzetek kerülnek beillesztésre:

„(XA): A gyártás során hozzáadható maximális mennyiség NO_3 -ionként kifejezve.

(XC): A gyártás során hozzáadható maximális mennyiség NO_2 -ionként kifejezve.

(XD): A forgalomba hozatalra kész termékben az összes forrásból származó maradékanyag maximális mennyisége a termék felhasználhatósági időtartama alatt nem haladhatja meg a 45 mg/kg-ot NO_2 -ionként kifejezve.

(XE): Amennyiben a forgalomba hozatalra kész termékben az összes forrásból származó maradékanyag mennyisége a termék felhasználhatósági időtartama alatt meghaladja a 90 mg/kg-ot NO_3 -ionként kifejezve, az élelmiszer-vállalkozóknak meg kell vizsgálniuk e túllépés okát.

(XF): Amennyiben a forgalomba hozatalra kész termékben az összes forrásból származó maradékanyag mennyisége a termék felhasználhatósági időtartama alatt meghaladja a 110 mg/kg-ot NO_3 -ionként kifejezve, az élelmiszer-vállalkozóknak meg kell vizsgálniuk ennek okát.”;

i) A 08.3.2 kategória (Hőkezelt húskészítmények) a következőképpen módosul:

i. az E 249–250 (Nitritek) bejegyzés helyébe a következő szöveg lép:

„E 249–250	Nitritek	100	(7) (58) (59)	kizárólag: sterilizett húskészítmények ($F_0 > 3,00$) Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 249–250	Nitritek	55	(58) (59) (XC) (XG)	kizárólag: sterilizett húskészítmények ($F_0 > 3,00$) Időbeli hatály: 2025. október 9-től
E 249–250	Nitritek	150	(7) (59)	kivéve a sterilizett húskészítményeket ($F_0 > 3,00$) Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 249–250	Nitritek	80	(59) (XC) (XD)	kivéve a sterilizett húskészítményeket ($F_0 > 3,00$) Időbeli hatály: 2025. október 9-től”;

ii. a következő lábjegyzetek kerülnek beillesztésre:

„(XC): A gyártás során hozzáadható maximális mennyiség NO₂-ionként kifejezve.

(XD): A forgalomba hozatalra kész termékben az összes forrásból származó maradékanyag maximális mennyisége a termék felhasználhatósági időtartama alatt nem haladhatja meg a 45 mg/kg-ot NO₂-ionként kifejezve.

(XG): A forgalomba hozatalra kész termékben az összes forrásból származó maradékanyag maximális mennyisége a termék teljes felhasználhatósági időtartama alatt nem haladhatja meg a 25 mg/kg-ot NO₂-ionként kifejezve.”;

j) A 08.3.4.1 kategória (Bemerítéssel pácolt hagyományos termékek [nitriteket, illetve nitrátokat, sőt és más összetevőket tartalmazó páclében bemerítéssel pácolt húskészítmények]) a következőképpen módosul:

i. az E 249–250 (Nitritek) és az E 251–252 (Nitrátok) adalékanyagokra vonatkozó bejegyzések helyébe a következő szöveg lép:

„E 249–250	Nitritek	30	(XH)	kizárólag: hagyományosan pácolt termékek Időbeli hatály: 2025. október 9-től
E 249–250	Nitritek	175	(39)	kizárólag: wiltshire bacon és hasonló termékek: A húsba pácleket fecskendeznek, ezt követően pedig 3–10 napon keresztül páclében pácolják; a sós páclé mikrobiológiai starterkultúrákat is tartalmaz Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 249–250	Nitritek	105	(XH)	kizárólag: wiltshire bacon és hasonló termékek: A húsba pácleket fecskendeznek, ezt követően pedig 3–10 napon keresztül páclében pácolják; a sós páclé mikrobiológiai starterkultúrákat is tartalmaz Időbeli hatály: 2025. október 9-től
E 251–252	Nitrátok	250	(39) (59)	kizárólag: wiltshire bacon és hasonló termékek: A húsba pácleket fecskendeznek, ezt követően pedig 3–10 napon keresztül páclében pácolják; a sós páclé mikrobiológiai starterkultúrákat is tartalmaz Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 251–252	Nitrátok	150	(59) (XI)	kizárólag: wiltshire bacon és hasonló termékek: A húsba pácleket fecskendeznek, ezt követően pedig 3–10 napon keresztül páclében pácolják; a sós páclé mikrobiológiai starterkultúrákat is tartalmaz Időbeli hatály: 2025. október 9-től

E 249–250	Nitritek	100	(39)	kizárólag: wiltshire ham és hasonló termékek: A húsba páclevet fecskendeznek, ezt követően pedig 3–10 napon keresztül páclében pácolják; a sós páclé mikrobiológiai starterkultúrákat is tartalmaz Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 249–250	Nitritek	65	(XH)	kizárólag: wiltshire ham és hasonló termékek: A húsba páclevet fecskendeznek, ezt követően pedig 3–10 napon keresztül páclében pácolják; a sós páclé mikrobiológiai starterkultúrákat is tartalmaz Időbeli hatály: 2025. október 9-től
E 251–252	Nitrátok	250	(39) (59)	kizárólag: wiltshire ham és hasonló termékek: A húsba páclevet fecskendeznek, ezt követően pedig 3–10 napon keresztül páclében pácolják; a sós páclé mikrobiológiai starterkultúrákat is tartalmaz Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 251–252	Nitrátok	150	(59) (XI)	kizárólag: wiltshire ham és hasonló termékek: A húsba páclevet fecskendeznek, ezt követően pedig 3–10 napon keresztül páclében pácolják; a sós páclé mikrobiológiai starterkultúrákat is tartalmaz Időbeli hatály: 2025. október 9-től
E 249–250	Nitritek	175	(39)	kizárólag: entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado és hasonló termékek: Bemerítéses pácolás 3–5 napon keresztül; a termék nincs hőkezelve, és nagy a vízaktivitása Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 249–250	Nitritek	105	(XH)	kizárólag: entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado és hasonló termékek: Bemerítéses pácolás 3–5 napon keresztül; a termék nincs hőkezelve, és nagy a vízaktivitása Időbeli hatály: 2025. október 9-től
E 251–252	Nitrátok	250	(39) (59)	kizárólag: entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado és hasonló termékek: Bemerítéses pácolás 3–5 napon keresztül; a termék nincs hőkezelve, és nagy a vízaktivitása Időbeli hatály: 2025. október 9-ig

E 251–252	Nitrátok	150	(59) (XI)	kizárólag: <i>entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado és hasonló termékek</i> : Bemerítéses pácolás 3–5 napon keresztül; a termék nincs hőkezelve, és nagy a vízaktivitása Időbeli hatály: 2025. október 9-től
E 249–250	Nitritek	50	(39)	kizárólag: <i>cured tongue</i> : bemerítéses pácolás legalább 4 napon keresztül és előfőzés Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 251–252	Nitrátok	10	(39) (59)	kizárólag: <i>cured tongue</i> : bemerítéses pácolás legalább 4 napon keresztül és előfőzés Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 251–252	Nitrátok	7	(59) (XI)	kizárólag: <i>cured tongue</i> : bemerítéses pácolás legalább 4 napon keresztül és előfőzés Időbeli hatály: 2025. október 9-től
E 249–250	Nitritek	150	(7)	kizárólag: <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : A húsba páclevet fecskendeznek, ezt követően pedig páclében pácolják; a pácolás időtartama 14–21 nap, amelyet 4–5 hétig tartó hidegfüstös érlelés követ Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 249–250	Nitritek	100	(XC) (XJ)	kizárólag: <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : A húsba páclevet fecskendeznek, ezt követően pedig páclében pácolják; a pácolás időtartama 14–21 nap, amelyet 4–5 hétig tartó hidegfüstös érlelés követ Időbeli hatály: 2025. október 9-től
E 251–252	Nitrátok	300	(7)	kizárólag: <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : A húsba páclevet fecskendeznek, ezt követően pedig páclében pácolják; a pácolás időtartama 14–21 nap, amelyet 4–5 hétig tartó hidegfüstös érlelés követ Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 251–252	Nitrátok	180	(XA) (XK)	kizárólag: <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : A húsba páclevet fecskendeznek, ezt követően pedig páclében pácolják; a pácolás időtartama 14–21 nap, amelyet 4–5 hétig tartó hidegfüstös érlelés követ Időbeli hatály: 2025. október 9-től

E 249–250	Nitritek	150	(7)	kizárólag: <i>bacon, filet de bacon</i> és hasonló termékek: bemerítéses pácolás 4–5 napon keresztül 5–7 °C hőmérsékleten, jellemzően 24–40 órán keresztül tartó, 22 °C hőmérsékleten végzett érlelés, esetleg 24 órán keresztül 20–25 °C hőmérsékleten történő füstölés, és 3–6 hétig 12–14 °C hőmérsékleten történő tárolás Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 249–250	Nitritek	100	(XC) (XJ)	kizárólag: <i>bacon, filet de bacon</i> és hasonló termékek: bemerítéses pácolás 4–5 napon keresztül 5–7 °C hőmérsékleten, jellemzően 24–40 órán keresztül tartó, 22 °C hőmérsékleten végzett érlelés, esetleg 24 órán keresztül 20–25 °C hőmérsékleten történő füstölés, és 3–6 hétig 12–14 °C hőmérsékleten történő tárolás Időbeli hatály: 2025. október 9-től
E 251–252	Nitrátok	250	(7) (40) (59)	kizárólag: <i>bacon, filet de bacon</i> és hasonló termékek: bemerítéses pácolás 4–5 napon keresztül 5–7 °C hőmérsékleten, jellemzően 24–40 órán keresztül tartó, 22 °C hőmérsékleten végzett érlelés, esetleg 24 órán keresztül 20–25 °C hőmérsékleten történő füstölés, és 3–6 hétig 12–14 °C hőmérsékleten történő tárolás Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 251–252	Nitrátok	180	(40) (59) (XA) (XK)	kizárólag: <i>bacon, filet de bacon</i> és hasonló termékek: bemerítéses pácolás 4–5 napon keresztül 5–7 °C hőmérsékleten, jellemzően 24–40 órán keresztül tartó, 22 °C hőmérsékleten végzett érlelés, esetleg 24 órán keresztül 20–25 °C hőmérsékleten történő füstölés, és 3–6 hétig 12–14 °C hőmérsékleten történő tárolás Időbeli hatály: 2025. október 9-től
E 249–250	Nitritek	50	(39)	kizárólag: <i>rohschinken, nassgepökelt</i> és hasonló termékek: A húsdarabok formájától és súlyától függő pácolási idő kb. 2 nap/kg, ezt követően stabilizálás/érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 251–252	Nitrátok	250	(39)	kizárólag: <i>rohschinken, nassgepökelt</i> és hasonló termékek: A húsdarabok formájától és súlyától függő pácolási idő kb. 2 nap/kg, ezt követően stabilizálás/érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 251–252	Nitrátok	150	(XI)	kizárólag: <i>rohschinken, nassgepökelt</i> és hasonló termékek: A húsdarabok formájától és súlyától függő pácolási idő kb. 2 nap/kg, ezt követően stabilizálás/érlelés. Időbeli hatály: 2025. október 9-től”;

ii. a következő lábjegyzetek kerülnek beillesztésre:

„(XA): A gyártás során hozzáadható maximális mennyiség NO₃-ionként kifejezve.

(XC): A gyártás során hozzáadható maximális mennyiség NO₂-ionként kifejezve.

(XH): A forgalomba hozatalra kész termékben az összes forrásból származó maradékanyag maximális mennyisége a termék felhasználhatósági időtartama alatt NO₂-ionként kifejezve.

(XI): A forgalomba hozatalra kész termékben az összes forrásból származó maradékanyag maximális mennyisége a termék felhasználhatósági időtartama alatt NO₃-ionként kifejezve.

(XJ): A forgalomba hozatalra kész termékben az összes forrásból származó maradékanyag maximális mennyisége a termék felhasználhatósági időtartama alatt nem haladhatja meg az 50 mg/kg-ot NO₂-ionként kifejezve.

(XK): Amennyiben a forgalomba hozatalra kész termékben az összes forrásból származó maradékanyag mennyisége a termék felhasználhatósági időtartama alatt meghaladja a 95 mg/kg-ot NO₃-ionként kifejezve, az élelmiszer-vállalkozóknak meg kell vizsgálniuk ennek okát.”;

k) A 08.3.4.2 kategória (Szárazon pácolt hagyományos termékek. [A száraz pácolási eljárás azt jelenti, hogy a nitríteket, illetve nitrátokat, sókat és más összetevőket tartalmazó páckeveréket szárazon felviszik a hús felületére, majd a húst stabilizálják/érlelik]) a következőképpen módosul:

i. az E 249–250 (Nitrítetek) és az E 251–252 (Nitrátok) adalékanyagokra vonatkozó bejegyzések helyébe a következő szöveg lép:

	„E 249–250	Nitrítetek	30	(XH)	kizárólag: hagyományosan pácolt termékek Időbeli hatály: 2025. október 9-től
	E 249–250	Nitrítetek	175	(39)	kizárólag: dry cured bacon és hasonló termékek: száraz pácolás, ezt követően legalább 4 napig tartó érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
	E 249–250	Nitrítetek	105	(XH)	kizárólag: dry cured bacon és hasonló termékek: száraz pácolás, ezt követően legalább 4 napig tartó érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-től
	E 251–252	Nitrátok	250	(39) (59)	kizárólag: dry cured bacon és hasonló termékek: száraz pácolás, ezt követően legalább 4 napig tartó érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
	E 251–252	Nitrátok	150	(59) (XI)	kizárólag: dry cured bacon és hasonló termékek: száraz pácolás, ezt követően legalább 4 napig tartó érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-től

E 249–250	Nitritek	100	(39)	kizárólag: <i>dry cured ham</i> és hasonló termékek: száraz pácolás, ezt követően legalább 4 napig tartó érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 249–250	Nitritek	65	(XH)	kizárólag: <i>dry cured ham</i> és hasonló termékek: száraz pácolás, ezt követően legalább 4 napig tartó érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-től
E 251–252	Nitrátok	250	(39) (59)	kizárólag: <i>dry cured ham</i> és hasonló termékek: száraz pácolás, ezt követően legalább 4 napig tartó érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 251–252	Nitrátok	150	(59) (XI)	kizárólag: <i>dry cured ham</i> és hasonló termékek: száraz pácolás, ezt követően legalább 4 napig tartó érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-től
E 249–250	Nitritek	100	(39)	kizárólag: <i>jamón curado</i>, <i>paleta curada</i>, <i>lomo embuchado y cecina</i> és hasonló termékek: száraz pácolás, legalább 10 napos stabilizálás és több mint 45 napos érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 249–250	Nitritek	65	(XH)	kizárólag: <i>jamón curado</i>, <i>paleta curada</i>, <i>lomo embuchado y cecina</i> és hasonló termékek: száraz pácolás, legalább 10 napos stabilizálás és több mint 45 napos érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-től
E 251–252	Nitrátok	250	(39) (59)	kizárólag: <i>jamón curado</i>, <i>paleta curada</i>, <i>lomo embuchado y cecina</i> és hasonló termékek: száraz pácolás, legalább 10 napos stabilizálás és több mint 45 napos érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 251–252	Nitrátok	150	(59) (XI)	kizárólag: <i>jamón curado</i>, <i>paleta curada</i>, <i>lomo embuchado y cecina</i> és hasonló termékek: száraz pácolás, legalább 10 napos stabilizálás és több mint 45 napos érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-től

E 249–250	Nitritek	100	(39)	kizárólag: presunto, presunto da pá e paio do lombo és hasonló termékek: 10–15 napig tartó száraz pácolás, ezt követően 30–45 napos stabilizálás és legalább 2 hónapos érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 249–250	Nitritek	65	(XH)	kizárólag: presunto, presunto da pá e paio do lombo és hasonló termékek: 10–15 napig tartó száraz pácolás, ezt követően 30–45 napos stabilizálás és legalább 2 hónapos érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-től
E 251–252	Nitrátok	250	(39) (59)	kizárólag: presunto, presunto da pá e paio do lombo és hasonló termékek: 10–15 napig tartó száraz pácolás, ezt követően 30–45 napos stabilizálás és legalább 2 hónapos érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 251–252	Nitrátok	150	(59) (XI)	kizárólag: presunto, presunto da pá e paio do lombo és hasonló termékek: 10–15 napig tartó száraz pácolás, ezt követően 30–45 napos stabilizálás és legalább 2 hónapos érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-től
E 249–250	Nitritek	50	(39)	kizárólag: rohschinken, trockengepökelt és hasonló termékek: a húsdarabok formájától és tömegétől függő pácolási idő kb. 10–14 nap/kg, ezt követően stabilizálás/érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 251–252	Nitrátok	250	(39) (59)	kizárólag: rohschinken, trockengepökelt és hasonló termékek: a húsdarabok formájától és tömegétől függő pácolási idő kb. 10–14 nap/kg, ezt követően stabilizálás/érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 251–252	Nitrátok	150	(59) (XI)	kizárólag: rohschinken, trockengepökelt és hasonló termékek: a húsdarabok formájától és tömegétől függő pácolási idő kb. 10–14 nap/kg, ezt követően stabilizálás/érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-től

	E 251–252	Nitrátok	250	(39) (40) (59)	kizárólag: jambon sec, jambon sel és más hasonló szárított, pácolt termékek: száraz pácolás 3 napig + kilogrammonként 1 napig, ezt követően egyhetes utósózási időtartam, majd 45 nap–18 hónap érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
	E 251–252	Nitrátok	150	(40) (59) (XI)	kizárólag: jambon sec, jambon sel és más hasonló szárított, pácolt termékek: száraz pácolás 3 napig + kilogrammonként 1 napig, ezt követően egyhetes utósózási időtartam, majd 45 nap–18 hónap érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-től”;

ii. a következő lábjegyzetek kerülnek beillesztésre:

„(XH): A forgalomba hozatalra kész termékben az összes forrásból származó maradékanyag maximális mennyisége a termék felhasználhatósági időtartama alatt NO₂-ionként kifejezve.

(XI): A forgalomba hozatalra kész termékben az összes forrásból származó maradékanyag maximális mennyisége a termék felhasználhatósági időtartama alatt NO₃-ionként kifejezve.”;

l) A 08.3.4.3 kategória (Egyéb hagyományos és hagyományosan pácolt termékek [ideértve a bemeztés és száraz pácolási eljárás együttes alkalmazását, vagy nitrit, illetve nitrát jelenlétét összetett termékben, vagy a páclének a termékbe a főzés előtt történő befecskendezését])” a következőképpen módosul:

i. az E 249–250 (Nitritek) és az E 251–252 (Nitrátok) adalékanyagokra vonatkozó bejegyzések helyébe a következő szöveg lép:

	„E 249–250	Nitritek	30	(XH)	kizárólag: hagyományosan pácolt termékek Időbeli hatály: 2025. október 9-től
	E 249–250	Nitritek	50	(39)	kizárólag: Rohschinken, trocken-/nasgepökelt és hasonló termékek: Száraz és bemeztéses pácolás együttes alkalmazása (páclé befecskendezése nélkül); a húsdarabok formájától és tömegétől függő pácolási idő kb. 14–35 nap/kg, ezt követően stabilizálás/érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
	E 251–252	Nitrátok	250	(39) (59)	kizárólag: Rohschinken, trocken-/nasgepökelt és hasonló termékek: Száraz és bemeztéses pácolás együttes alkalmazása (páclé befecskendezése nélkül); a húsdarabok formájától és tömegétől függő pácolási idő kb. 14–35 nap/kg, ezt követően stabilizálás/érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-ig

E 251–252	Nitrátok	150	(59) (XI)	kizárólag: Rohschinken, trocken-/nasgepökelt és hasonló termékek: Száraz és bemeztetéses pácolás együttes alkalmazása (páclé befecskendezése nélkül); a húsdarabok formájától és tömegétől függő pácolási idő kb. 14–35 nap/kg, ezt követően stabilizálás/érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-től
E 249–250	Nitritek	50	(39)	kizárólag: jellied veal és brisket: a páclé befecskendezése, ezt követően–legkorábban két nap múlva–forró vízben, legfeljebb 3 óra hosszáig történő főzés Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 251–252	Nitrátok	10	(39) (59)	kizárólag: jellied veal és brisket: a páclé befecskendezése, ezt követően–legkorábban két nap múlva–forró vízben, legfeljebb 3 óra hosszáig történő főzés Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 251–252	Nitrátok	7	(59) (XI)	kizárólag: jellied veal és brisket: a páclé befecskendezése, ezt követően–legkorábban két nap múlva–forró vízben, legfeljebb 3 óra hosszáig történő főzés Időbeli hatály: 2025. október 9-től
E 251–252	Nitrátok	300	(40) (7)	kizárólag: Rohwürste (Salami és Kantwurst): a terméket legalább 4 hétig érlelik, a víz/fehérje arány kisebb, mint 1,7 Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 251–252	Nitrátok	180	(40) (XA) (XK)	kizárólag: Rohwürste (Salami és Kantwurst): a terméket legalább 4 hétig érlelik, a víz/fehérje arány kisebb, mint 1,7 Időbeli hatály: 2025. október 9-től
E 251–252	Nitrátok	250	(40) (7) (59)	kizárólag: salchichon y chorizo tradicionales de larga curacion és hasonló termékek: legalább 30 napos érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 251–252	Nitrátok	180	(40) (59) (XA) (XK)	kizárólag: salchichon y chorizo tradicionales de larga curacion és hasonló termékek: legalább 30 napos érlelés Időbeli hatály: 2025. október 9-től

E 249–250	Nitritek	180	(7)	kizárólag: vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikáš és hasonló termékek: a szárított termék felfőzése 70 °C-ra, majd 8–12 napos szárítás és füstölés; erjesztett termék: 14–30 napig tartó, háromszakaszos erjesztés, ezt követően füstölés Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 249–250	Nitritek	105	(XC) (XJ)	kizárólag: vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikáš és hasonló termékek: a szárított termék felfőzése 70 °C-ra, majd 8–12 napos szárítás és füstölés; erjesztett termék: 14–30 napig tartó, háromszakaszos erjesztés, ezt követően füstölés Időbeli hatály: 2025. október 9-től
E 249–250	Nitritek	100	(XC) (XJ)	kizárólag: Svensk julskinka és Svensk leverpastej és hasonló termékek: Fogyasztói csomagolásában pácolva/nyersen vagy főzve Időbeli hatály: 2025. október 9-től
E 249–250	Nitritek	100	(XC) (XJ)	kizárólag: Mettwurst, Teewurst és hasonló termékek: Kenhető, puha, rövid érlelésű nyers töltelékes húskészítmények Időbeli hatály: 2025. október 9-től
E 251–252	Nitrátok	250	(40) (7) (59)	kizárólag: saucisson sec és hasonló termékek: nyersen fermentált, szárított, töltelékes húskészítmény, hozzáadott nitritek nélkül. A terméket 18–22 °C vagy ennél alacsonyabb (10–12 °C) hőmérsékleten fermentálják, majd legalább 3 hétig érlelik; a termékben a víz/fehérje arány kisebb, mint 1,7 Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
E 251–252	Nitrátok	180	(40) (59) (XA) (XK)	kizárólag: saucisson sec és hasonló termékek: nyersen fermentált, szárított, töltelékes húskészítmény, hozzáadott nitritek nélkül. A terméket 18–22 °C vagy ennél alacsonyabb (10–12 °C) hőmérsékleten fermentálják, majd legalább 3 hétig érlelik; a termékben a víz/fehérje arány kisebb, mint 1,7 Időbeli hatály: 2025. október 9-től”;

ii. a következő lábjegyzetek kerülnek beillesztésre:

„(XA): A gyártás során hozzáadható maximális mennyiség NO_3 -ionként kifejezve.

(XC): A gyártás során hozzáadható maximális mennyiség NO_2 -ionként kifejezve.

(XH): A forgalomba hozatalra kész termékben az összes forrásból származó maradékanyag maximális mennyisége a termék felhasználhatósági időtartama alatt NO_2 -ionként kifejezve.

(XI): A forgalomba hozatalra kész termékben az összes forrásból származó maradékanyag maximális mennyisége a termék felhasználhatósági időtartama alatt NO_3 -ionként kifejezve.

(XJ): A forgalomba hozatalra kész termékben az összes forrásból származó maradékanyag maximális mennyisége a termék felhasználhatósági időtartama alatt nem haladhatja meg az 50 mg/kg-ot NO_2 -ionként kifejezve.

(XK): Amennyiben a forgalomba hozatalra kész termékben az összes forrásból származó maradékanyag mennyisége a termék felhasználhatósági időtartama alatt meghaladja a 95 mg/kg-ot NO_3 -ionként kifejezve, az élelmiszer-vállalkozóknak meg kell vizsgálniuk ennek okát.”;

m) A 09.2 kategória (Feldolgozott hal és halászati termékek, ideértve a rákféléket és puhatestűeket is) a következőképpen módosul:

i. az E 251–252 (Nitrátok) bejegyzés helyébe a következő szöveg lép:

	„E 251–252	Nitrátok	500		kizárólag: pácolt hering és sprottni Időbeli hatály: 2025. október 9-ig
	E 251–252	Nitrátok	270	(XA) (XD)	kizárólag: pácolt hering és sprottni Időbeli hatály: 2025. október 9-től”;

ii. a következő lábjegyzetek kerülnek beillesztésre:

„(XA): A gyártás során hozzáadható maximális mennyiség NO_3 -ionként kifejezve.

(XD): A forgalomba hozatalra kész termékben az összes forrásból származó maradékanyag maximális mennyisége a termék felhasználhatósági időtartama alatt nem haladhatja meg a 45 mg/kg-ot NO_2 -ionként kifejezve.”

II. MELLÉKLET

A 231/2012/EU rendelet melléklete a következőképpen módosul:

1. Az „E 249 KÁLIUM-NITRIT” bejegyzésben a „Tisztaság” specifikáció helyébe a következő szöveg lép:

„Tisztaság	
Száritási veszteség	Legfeljebb 3 % (4 órán át, szilikagél felett szárítva)
Arzén	Legfeljebb 0,1 mg/kg
Ólom	Legfeljebb 0,1 mg/kg
Higany	Legfeljebb 0,1 mg/kg”.

2. Az „E 250 NÁTRIUM-NITRIT” bejegyzésben a „Tisztaság” specifikáció helyébe a következő szöveg lép:

„Tisztaság	
Száritási veszteség	Legfeljebb 0,25 % (4 órán át, szilikagél felett szárítva)
Arzén	Legfeljebb 0,1 mg/kg
Ólom	Legfeljebb 0,1 mg/kg
Higany	Legfeljebb 0,1 mg/kg”.

3. Az „E 251 NÁTRIUM-NITRÁT” bejegyzés „i. SZILÁRD NÁTRIUM-NITRÁT” részében a „Tisztaság” specifikáció helyébe a következő szöveg lép:

„Tisztaság	
Száritási veszteség	Legfeljebb 2 % (105 °C, 4 óra)
Nitritek	Legfeljebb 30 mg/kg, NaNO ₂ -ként kifejezve
Arzén	Legfeljebb 0,1 mg/kg
Ólom	Legfeljebb 0,1 mg/kg
Higany	Legfeljebb 0,1 mg/kg”.

4. az „E 251 NÁTRIUM-NITRÁT” bejegyzés „ii. FOLYÉKONY NÁTRIUM-NITRÁT” részében a „Tisztaság” specifikáció helyébe a következő szöveg lép:

„Tisztaság	
Szabad salétromsav	Legfeljebb 0,01 %
Nitritek	Legfeljebb 10 mg/kg, NaNO ₂ -ként kifejezve
Arzén	Legfeljebb 0,1 mg/kg
Ólom	Legfeljebb 0,1 mg/kg
Higany	Legfeljebb 0,1 mg/kg”.

5. Az „E 252 KÁLIUM-NITRÁT” bejegyzésben a „Tisztaság” specifikáció helyébe a következő szöveg lép:

„Tisztaság	
Száritási veszteség	Legfeljebb 1 % (105 °C, 4 óra)
Nitritek	Legfeljebb 20 mg/kg, KNO ₂ -ként kifejezve
Arzén	Legfeljebb 0,1 mg/kg
Ólom	Legfeljebb 0,1 mg/kg
Higany	Legfeljebb 0,1 mg/kg”.