



2023/2108

9.10.2023

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2023/2108

z dnia 6 października 2023 r.

zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 oraz załącznik do rozporządzenia Komisji (UE) nr 231/2012 w odniesieniu do dodatków do żywności: azotyny (E 249–250) i azotany (E 251–252)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 10 ust. 3 i art. 14,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. ustanawiające jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących ⁽²⁾, w szczególności jego art. 7 ust. 5,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 ustanowiono unijny wykaz dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w żywności oraz warunki ich stosowania.
- (2) W rozporządzeniu Komisji (UE) nr 231/2012 ⁽³⁾ ustanowiono specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (3) Zgodnie z art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008 unijny wykaz dodatków do żywności może być aktualizowany z inicjatywy Komisji albo na podstawie wniosku.
- (4) Azotyn potasu (E 249), azotyn sodu (E 250), azotan sodu (E 251) i azotan potasu (E 252) to substancje dopuszczone zgodnie z załącznikiem II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008. Od wielu dziesięcioleci są one stosowane jako konserwanty w celu zapewnienia – w połączeniu z innymi czynnikami – konserwacji i bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności, w szczególności mięsa, ryb i serów, oraz w celu wzmocnienia ich charakterystycznych właściwości organoleptycznych. Jednocześnie uznaje się jednak, że obecność azotynów i azotanów w żywności może prowadzić do powstawania nitrozoamin, z których część jest rakotwórcza. W związku z tym z jednej strony należy zminimalizować ryzyko powstawania nitrozoamin na skutek obecności azotynów i azotanów w żywności, a z drugiej strony – utrzymać ich działanie chroniące przed namnażaniem się bakterii, w szczególności bakterii *C. botulinum* odpowiedzialnych za zatrucie jadem kiełbasianym.
- (5) Najwyższe dopuszczalne poziomy azotynów (E 249 i E 250) i azotanów (E 251 i E 252) w żywności ustanowione obecnie w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 opierają się na opiniach Komitetu Naukowego ds. Żywności z 1990 r. ⁽⁴⁾ i 1995 r. ⁽⁵⁾ oraz na opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd”) z dnia 26 listopada 2003 r. ⁽⁶⁾ W miarę możliwości są one wyrażone jako „ilość dodatku”, ponieważ według Urzędu dodana ilość azotynów, a nie ilość pozostałości, przyczynia się do działania hamującego namnażanie się *C. botulinum*.

⁽¹⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 1.

⁽³⁾ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. ustanawiające specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 83 z 22.3.2012, s. 1).

⁽⁴⁾ Opinia w sprawie azotanów i azotynów wydana dnia 19 października 1990 r., Komisja Europejska – Sprawozdania Komitetu Naukowego ds. Żywności (seria dwudziesta szósta), s. 21.

⁽⁵⁾ Opinia w sprawie azotanów i azotynów wydana dnia 22 września 1995 r., Komisja Europejska – Sprawozdania Komitetu Naukowego ds. Żywności (seria trzydziesta ósma), s. 1.

⁽⁶⁾ Opinia Panelu ds. zagrożeń biologicznych w sprawie wniosku Komisji dotyczącego wpływu azotynów i azotanów na bezpieczeństwo mikrobiologiczne produktów mięsnych, <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/14>.

- (6) W drodze wyjątku dla niektórych tradycyjnie peklowanych produktów mięsnych ustanowiono maksymalne poziomy pozostałości azotynów i azotanów. W odniesieniu do takich produktów – peklowanych przez zanurzenie w roztworze peklującym, nałożenie na sucho mieszanki peklującej na powierzchnię mięsa lub połączenie obu tych metod, lub w przypadku gdy azotyny lub azotany są zawarte w produkcie złożonym bądź też roztwór peklujący jest wstrzykiwany do produktu przed gotowaniem – określenie dodanej ilości soli peklujących wchłoniętych przez mięso jest niewykonalne ze względu na charakter procesu produkcyjnego związanego z tymi tradycyjnymi produktami.
- (7) W 2014 r. Komisja zakończyła analizę dokumentacji mającą na celu monitorowanie wdrażania przez państwa członkowskie przepisów unijnych w sprawie azotynów. Analiza ta wykazała, że – z pewnymi wyjątkami – typowa ilość azotynów dodawanych do niesterylizowanych produktów mięsnych jest niższa niż maksymalny poziom ustalony w Unii. W sprawozdaniu Komisja stwierdziła, że biorąc pod uwagę fakt, iż w większości państw członkowskich azotyny są zazwyczaj dodawane do produktów mięsnych w ilościach niższych niż maksymalne dozwolone poziomy, należy zbadać możliwość przeglądu obecnych maksymalnych poziomów azotynów w celu dalszego ograniczenia narażenia na te dodatki do żywności. W związku z tym Komisja rozpoczęła badanie *ad hoc* dotyczące stosowania przez przemysł azotynów w różnych kategoriach produktów mięsnych. W analizie, którą zakończono w 2016 r., stwierdzono również, że istnieje możliwość obniżenia obecnych maksymalnych poziomów azotynów dozwolonych w przepisach unijnych.
- (8) Art. 32 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 stanowi, że wszystkie dodatki do żywności, które zostały dopuszczone w Unii przed dniem 20 stycznia 2009 r., podlegają nowej ocenie ryzyka przeprowadzanej przez Urząd. W dniu 15 czerwca 2017 r. ⁽⁷⁾ Urząd wydał opinie naukowe, w których ponownie ocenił bezpieczeństwo azotynów i azotanów jako dodatków do żywności.
- (9) W odniesieniu do azotynów Urząd ustalił dopuszczalne dzienne spożycie (ADI) wynoszące 0,07 mg jonu azotynowego/kg masy ciała dziennie. W odniesieniu do ogółu populacji szacowane narażenie wynikające ze stosowania azotynów jako dodatku do żywności nie przekroczyło wspomnianego ADI – z wyjątkiem nieznacznego przekroczenia u dzieci w najwyższym percentylu – i stanowiło około 17 % ogólnego narażenia z dietą. W przypadku rozpatrywania wszystkich źródeł narażenia z dietą łącznie (dodatki do żywności, występowanie naturalne i zanieczyszczenie) ADI zostałyby przekroczone u niemowląt, małych dzieci i starszych dzieci przy średnim narażeniu oraz u wszystkich grup wiekowych przy najwyższym narażeniu. Jeśli chodzi o narażenie na nitrozoaminy egzogenne, Urząd stwierdził, że nie jest możliwe wyraźne odróżnienie nitrozoamin powstałych z azotynów zastosowanych jako dodatek do żywności od nitrozoamin utworzonych z azotynów występujących w żywności naturalnie lub w wyniku zanieczyszczenia. Urząd uznał, że istnieją pewne obawy związane z ogólnym narażeniem na nitrozoaminy egzogenne na wysokim poziomie we wszystkich grupach wiekowych z wyjątkiem osób starszych. Ponadto Urząd potwierdził dowody na związek preformowanej N-dimetylonitrozoaminy z nowotworami jelita grubego oraz niektóre dowody na związek azotynów w diecie z nowotworami żołądka, a także na związek połączenia azotynów i azotanów z przetworzonego mięsa z nowotworami jelita grubego. Jest to zgodne z wnioskami Międzynarodowej Agencji Badań nad Rakiem z 2015 r. ⁽⁸⁾
- (10) W przypadku azotanów Urząd utrzymał ADI na poziomie 3,7 mg jonów azotanowych/kg masy ciała dziennie i oszacował, że narażenie wynikające z ich stosowania jako dodatku do żywności nie przekracza tego ADI. Gdyby wszystkie źródła narażenia na azotany z dietą były rozpatrywane łącznie, ADI zostałyby przekroczone we wszystkich grupach wiekowych przy średnim i najwyższym narażeniu. Udział azotanów stosowanych jako dodatki do żywności stanowił około 2 % ogólnego narażenia.
- (11) W obu opiniach Urząd wydał pewne zalecenia sugerujące dalsze badania nad związkami nitrozowymi, azotynami i azotanami oraz obniżenie obecnych poziomów dla pierwiastków toksycznych (ołowiu, rtęci i arsenu) w specyfikacjach unijnych dotyczących azotynów (E 249 i E 250) i azotanów (E 251 i E 252).
- (12) Dnia 7 grudnia 2022 r. Komisja ogłosiła publiczne zaproszenie do przedstawienia danych technicznych dotyczących toksycznych pierwiastków w celu zastosowania się do tego ostatniego zalecenia Urzędu. Dane przekazano w styczniu 2023 r.

⁽⁷⁾ Dziennik EFSA 2017; 15(6):4786 oraz Dziennik EFSA 2017; 15(6):4786.

⁽⁸⁾ Monografie IARC tom 114: Ocena spożycia mięsa czerwonego i mięsa przetworzonego.

- (13) W opinii naukowej na temat zagrożeń dla zdrowia publicznego związanych z obecnością nitrozoamin w żywności, opublikowanej w dniu 28 marca 2023 r. ⁽⁹⁾ Urząd stwierdził, że margines narażenia na rakotwórcze nitrozoaminy występujące w żywności jest najprawdopodobniej niższy niż 10 000 przy wysokim narażeniu we wszystkich grupach wiekowych, co może wskazywać na zagrożenie dla zdrowia, oraz że „mięso i produkty mięsne” jest główną kategorią żywności przyczyniającą się do narażenia.
- (14) Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2021/1165 ⁽¹⁰⁾ zezwala na stosowanie azotynu sodu (E 250) i azotanu potasu (E 252) w ekologicznych produktach mięsnych przy najwyższych dopuszczalnych poziomach niższych niż maksymalne poziomy określone w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 i wyłącznie pod warunkiem że wykazano w sposób wymagany przez właściwy organ, że nie istnieje alternatywa technologiczna.
- (15) Decyzją (UE) 2021/741 ⁽¹¹⁾ Komisja zatwierdziła na ograniczony okres trzech lat wnioszek Królestwa Danii o utrzymanie bardziej rygorystycznych przepisów krajowych dotyczących dodawania azotynów do produktów mięsnych. Duńskie przepisy krajowe utrzymują niższe maksymalne poziomy azotynów w odniesieniu do niektórych produktów mięsnych w porównaniu z maksymalnymi poziomami określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 i nie zezwalają na wprowadzanie do obrotu produktów, dla których można ustalić jedynie maksymalne poziomy pozostałości.
- (16) Biorąc pod uwagę ponowną ocenę azotynów i azotanów jako dodatków do żywności oraz ocenę rakotwórczych nitrozoamin w żywności dokonaną przez Urząd, a także uwzględniając analizę dokumentacji od państw członkowskich, badanie *ad hoc* dotyczące stosowania azotynów przez przemysł, doświadczenia zdobyte w związku ze stosowaniem maksymalnych poziomów azotynów i azotanów dozwolonych w ekologicznych produktach mięsnych, doświadczenia Danii związane z bardziej rygorystycznymi przepisami krajowymi dotyczącymi stosowania azotynów w produktach mięsnych oraz szeroko zakrojone konsultacje z organizacjami reprezentującymi odpowiednie podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, konsumentów i ekspertów z właściwych organów państw członkowskich, należy zmienić obecne warunki stosowania azotynów i azotanów jako dodatków do żywności.
- (17) W świetle ponownej oceny azotynów i azotanów jako dodatków do żywności dokonanej przez Urząd należy również obniżyć obowiązujące maksymalne poziomy ołowiu, rtęci i arsenu w azotynach (E 249 i E 250) oraz azotanach (E 251 i E 252) określone w specyfikacjach unijnych.
- (18) W szczególności należy zmniejszyć maksymalne ilości azotynów i azotanów, które mogą być stosowane jako dodatki do żywności, aby utrzymać jak najniższy poziom nitrozoamin, które mogą powstać w wyniku takiego stosowania, a jednocześnie zapewnić bezpieczeństwo mikrobiologiczne. Ponadto w odniesieniu do każdego przepisu dotyczącego stosowania azotynów i azotanów należy ustanowić maksymalne ilości pozostałości ze wszystkich źródeł w odniesieniu do produktów gotowych do wprowadzenia do obrotu przez cały okres przydatności do spożycia, aby lepiej monitorować narażenie w kontekście ADI. Stosowanie zarówno maksymalnych poziomów dla ilości dodanych, jak i ilości pozostałości jest zgodne z podejściem uzgodnionym przez Komitet KKŻ ds. Substancji Dodatkowych do Żywności ⁽¹²⁾. Niemniej jednak, z uwagi na mniejsze obawy związane z udziałem azotanów stosowanych jako dodatki do żywności w ogólnym narażeniu oraz toczącą się dyskusję na temat potrzeby ustanowienia jednolitego poziomu pozostałości zarówno azotynów, jak i azotanów w każdej kategorii żywności, produkty te powinny nadal być dopuszczone do obrotu w przypadku przekroczenia nowych maksymalnych ilości pozostałości azotanów, ale odpowiedni podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze powinien zbadać przyczynę tego przekroczenia.
- (19) Kategorie żywności 08.3.1 „Produkty mięsne niepoddane obróbce cieplnej” i 08.3.2 „Produkty mięsne poddane obróbce cieplnej” w części D załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 obejmują szeroką gamę przetworzonych produktów mięsnych, w tym niektóre tradycyjne i tradycyjnie peklowane produkty mięsne, w odniesieniu do których nie ma przepisów szczególnych w kategorii żywności 08.3.4 „Tradycyjnie peklowane produkty mięsne, objęte przepisami szczególnymi dotyczącymi azotynów i azotanów”. Nowe maksymalne poziomy azotynów określone dla kategorii 08.3.1 i 08.3.2 mogą jednak okazać się niewystarczające do konserwowania niektórych z tych tradycyjnych i tradycyjnie peklowanych produktów mięsnych. Należy zatem ustanowić przepisy w kategorii żywności 08.3.4 w odniesieniu do przedmiotowych produktów.

⁽⁹⁾ Dziennik EFSA 2023; 21(3):7884.

⁽¹⁰⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2021/1165 z dnia 15 lipca 2021 r. zezwalające na stosowanie niektórych produktów i substancji w produkcji ekologicznej oraz ustanawiające ich wykazy (Dz.U. L 253 z 16.7.2021, s. 13).

⁽¹¹⁾ Decyzja Komisji (UE) 2021/741 z dnia 5 maja 2021 r. dotycząca przepisów krajowych zgłoszonych przez Danię w sprawie dodawania azotynów do niektórych produktów mięsnych (Dz.U. L 159 z 6.5.2021, s. 13).

⁽¹²⁾ Sprawozdanie z 51. sesji Komitetu KKŻ ds. Substancji Dodatkowych do Żywności, pkt 107.

- (20) Ponadto, chociaż obecne maksymalne poziomy są wyrażone jako azotyn sodu lub azotan sodu, zmienione maksymalne poziomy należy wyrazić odpowiednio w postaci jonu azotynowego i jonu azotanowego, zgodnie z wartościami ADI ustanowionymi przez Urząd. Współczynniki konwersji wynoszą: 0,67 dla azotynu sodu i jonu azotynowego oraz 0,73 dla azotanu sodu i jonu azotanowego.
- (21) Należy odroczyć stosowanie nowych maksymalnych poziomów oraz przewidzieć okresy przejściowe dla produktów wprowadzonych do obrotu przed datą rozpoczęcia stosowania odpowiednich maksymalnych poziomów, aby umożliwić podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwa spożywcze, w tym małym i średnim przedsiębiorstwom, dostosowanie się do nowych, bardziej rygorystycznych warunków stosowania ustanowionych w niniejszym rozporządzeniu. W przypadku serów datę rozpoczęcia stosowania należy ustalić z uwzględnieniem czasu potrzebnego na dojrzewanie przed ich wprowadzeniem do obrotu, który w przypadku niektórych produktów może wynosić do 24 miesięcy lub dłużej.
- (22) Ponieważ Urząd nie stwierdził bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia związanego z obecnością pierwiastków toksycznych w dodatkach do żywności: azotyn potasu (E 249), azotyn sodu (E 250), azotan sodu (E 251) i azotan potasu (E 252), należy dopuścić możliwość stosowania w okresie przejściowym tych dodatków do żywności wprowadzonych do obrotu zgodnie z prawem przed datą wejścia w życie niniejszego rozporządzenia. Z tych samych powodów żywność zawierająca dodatki do żywności: azotyn potasu (E 249), azotyn sodu (E 250), azotan sodu (E 251) i azotan potasu (E 252), która została wprowadzona do obrotu zgodnie z prawem przed datą wejścia w życie niniejszego rozporządzenia, powinna móc być nadal wprowadzana do obrotu w okresie przejściowym i pozostawać w obrocie do upływu daty jej minimalnej trwałości lub terminu jej przydatności do spożycia.
- (23) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 i (UE) nr 231/2012.
- (24) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

1. Żywność niezgodna z przepisami ustanowionymi w załączniku I mającymi zastosowanie od odpowiedniej daty wskazanej w tym załączniku, która została zgodnie z prawem wprowadzona do obrotu przed odpowiednią datą rozpoczęcia stosowania, może pozostawać w obrocie do upływu daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia.

2. Dodatki do żywności azotyn potasu (E 249), azotyn sodu (E 250), azotan sodu (E 251) lub azotan potasu (E 252), które zostały wprowadzone do obrotu zgodnie z prawem przed dniem 29 października 2023 r. i które nie spełniają wymogów dotyczących maksymalnych poziomów określonych dla ołowiu, rtęci i arsenu w załączniku II i obowiązujących od dnia 29 października 2023 r., mogą być dodawane do żywności zgodnie z załącznikami II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 do dnia 29 kwietnia 2024 r.

3. Żywność zawierająca dodatki do żywności azotyn potasu (E 249), azotyn sodu (E 250), azotan sodu (E 251) lub azotan potasu (E 252), które zostały wprowadzone do obrotu zgodnie z prawem przed dniem 29 października 2023 r. i które nie spełniają wymogów dotyczących maksymalnych poziomów wyznaczonych dla ołowiu, rtęci i arsenu określonych w załączniku II i obowiązujących od dnia 29 października 2023 r., może być nadal wprowadzana do obrotu do dnia 29 kwietnia 2024 r. i może pozostawać w obrocie do upływu daty jej minimalnej trwałości lub terminu jej przydatności do spożycia.

Artykuł 4

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 6 października 2023 r.

W imieniu Komisji
Przewodnicząca
Ursula VON DER LEYEN

W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wprowadza się następujące zmiany:

1) w części D wprowadza się następujące zmiany:

a) wpis dotyczący kategorii żywności 08.3.4 otrzymuje brzmienie:

| | |
|---------|--|
| „08.3.4 | Tradycyjne i tradycyjnie peklowane produkty mięsne objęte przepisami szczególnymi dotyczącymi azotynów i azotanów” |
|---------|--|

b) wpis dotyczący kategorii żywności 08.3.4.3 otrzymuje brzmienie:

| | |
|-----------|--|
| „08.3.4.3 | Inne tradycyjne i tradycyjnie peklowane produkty mięsne (w tym peklowanie w zalewie i na sucho stosowane łącznie lub gdy azotyn lub azotan jest zawarty w produkcie złożonym, lub gdy produkt jest nastrzykiwany roztworem peklującym przed gotowaniem)” |
|-----------|--|

2) w części E wprowadza się następujące zmiany:

a) wpis dotyczący kategorii żywności 08.3.4 otrzymuje brzmienie:

| | |
|---------|--|
| „08.3.4 | Tradycyjne i tradycyjnie peklowane produkty mięsne objęte przepisami szczególnymi dotyczącymi azotynów i azotanów” |
|---------|--|

b) wpis dotyczący kategorii żywności 08.3.4.3 otrzymuje brzmienie:

| | |
|-----------|--|
| „08.3.4.3 | Inne tradycyjne i tradycyjnie peklowane produkty mięsne (w tym peklowanie w zalewie i na sucho stosowane łącznie lub gdy azotyn lub azotan jest zawarty w produkcie złożonym, lub gdy produkt jest nastrzykiwany roztworem peklującym przed gotowaniem)” |
|-----------|--|

c) w kategorii 01.7.2 (Sery dojrzewające) wprowadza się następujące zmiany:

(i) wpis dotyczący E 251–252 (Azotany) otrzymuje brzmienie:

| | | | | |
|------------|---------|-----|----------------|---|
| „E 251–252 | Azotany | 150 | (30) | Tylko sery twarde, półtwarde i półmiękkie Okres stosowania: do dnia 9 października 2026 r. |
| E 251–252 | Azotany | 75 | (30) (XA) (XB) | Tylko sery twarde, półtwarde i półmiękkie Okres stosowania: od dnia 9 października 2026 r. |

| | | | | | |
|--|-----------|---------|-----|----------------|--|
| | E 251–252 | Azotany | 110 | (30) (XA) (XB) | Tylko tradycyjny szwedzki ser z Gäsene o drobnym owalnym oczkowaniu dojrzewający przez co najmniej 11 miesięcy Okres stosowania: do dnia 9 października 2027 r. |
| | E 251–252 | Azotany | 110 | (30) (XA) (XB) | Tylko tradycyjny szwedzki ser typu cheddar z Kvibille dojrzewający przez co najmniej 4 miesiące Okres stosowania: do dnia 9 października 2027 r. |
| | E 251–252 | Azotany | 110 | (30) (XA) (XB) | Tylko tradycyjny szwedzki ser z Falköping o drobnym owalnym oczkowaniu dojrzewający przez co najmniej 12 miesięcy Okres stosowania: do dnia 9 października 2027 r.” |

(ii) dodaje się następujące przypisy:

„(XA): Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji, wyrażona jako jon NO₃.

(XB): W przypadku gdy ilość pozostałości ze wszystkich źródeł dla produktu gotowego do wprowadzenia do obrotu przez cały okres przydatności do spożycia produktu przekracza 35 mg/kg wyrażonych jako jon NO₃, podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze badają przyczynę tej nadwyżki.”;

d) w kategorii 01.7.4 (Ser serwatkowy) wprowadza się następujące zmiany:

(i) wpis dotyczący E 251–252 (Azotany) otrzymuje brzmienie:

| | | | | | |
|--|------------|---------|-----|----------------|---|
| | „E 251–252 | Azotany | 150 | (30) | Tylko mleko do produkcji serów twardych, półtwardych i półmiękkich Okres stosowania: do dnia 9 października 2026 r. |
| | E 251–252 | Azotany | 75 | (30) (XA) (XB) | Tylko mleko do produkcji serów twardych, półtwardych i półmiękkich Okres stosowania: od dnia 9 października 2026 r.” |

(ii) dodaje się następujące przypisy:

„(XA): Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji, wyrażona jako jon NO₃.

(XB): W przypadku gdy ilość pozostałości ze wszystkich źródeł dla produktu gotowego do wprowadzenia do obrotu przez cały okres przydatności do spożycia produktu przekracza 35 mg/kg wyrażonych jako jon NO₃, podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze badają przyczynę tej nadwyżki.”;

e) w kategorii 01.7.6 (Produkty serowe, z wyłączeniem produktów należących do kategorii 16) wprowadza się następujące zmiany:

(i) wpis dotyczący E 251–252 (Azotany) otrzymuje brzmienie:

| | | | | | |
|--|------------|---------|-----|----------------|--|
| | „E 251–252 | Azotany | 150 | (30) | Tylko produkty serowe dojrzewające twarde, półtwarde i półmiękkie Okres stosowania: do dnia 9 października 2026 r. |
| | E 251–252 | Azotany | 75 | (30) (XA) (XB) | Tylko produkty serowe dojrzewające twarde, półtwarde i półmiękkie Okres stosowania: od dnia 9 października 2026 r.” |

(ii) dodaje się następujące przypisy:

„(XA): Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji, wyrażona jako jon NO₃.

(XB): W przypadku gdy ilość pozostałości ze wszystkich źródeł dla produktu gotowego do wprowadzenia do obrotu przez cały okres przydatności do spożycia produktu przekracza 35 mg/kg wyrażonych jako jon NO₃, podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze badają przyczynę tej nadwyżki.”;

f) w kategorii 01.8 (Analogi produktów mleczarskich, włączając zabielaćce do napojów) wprowadza się następujące zmiany:

(i) wpis dotyczący E 251–252 (Azotany) otrzymuje brzmienie:

| | | | | |
|------------|---------|-----|----------------|--|
| „E 251–252 | Azotany | 150 | (30) | Tylko analogi serów na bazie produktów mleczarskich Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 75 | (30) (XA) (XB) | Tylko analogi serów na bazie produktów mleczarskich Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r.” |

(ii) dodaje się następujące przypisy:

„(XA): Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji, wyrażona jako jon NO₃.

(XB): W przypadku gdy ilość pozostałości ze wszystkich źródeł dla produktu gotowego do wprowadzenia do obrotu przez cały okres przydatności do spożycia produktu przekracza 35 mg/kg wyrażonych jako jon NO₃, podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze badają przyczynę tej nadwyżki.”;

g) w kategorii 08.2 (Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004) wprowadza się następujące zmiany:

(i) wpis dotyczący E 249–250 (Azotyny) otrzymuje brzmienie:

| | | | | |
|------------|---------|-----|-----------|---|
| „E 249–250 | Azotyny | 150 | (7) | Tylko <i>lomo de cerdo adobado</i> , <i>pincho moruno</i> , <i>careta de cerdo adobada</i> , <i>costilla de cerdo adobada</i> , <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslökk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>kielbasa surowa biała</i> , <i>kielbasa surowa metka</i> , <i>tatar wołowy (danie tatarskie)</i> i <i>golonka peklowana</i> Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 249–250 | Azotyny | 80 | (XC) (XD) | Tylko <i>lomo de cerdo adobado</i> , <i>pincho moruno</i> , <i>careta de cerdo adobada</i> , <i>costilla de cerdo adobada</i> , <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslökk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>kielbasa surowa biała</i> , <i>kielbasa surowa metka</i> , <i>tatar wołowy (danie tatarskie)</i> i <i>golonka peklowana</i> Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r.” |

(ii) dodaje się następujące przypisy:

„(XC): Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji, wyrażona jako jon NO₂.

(XD): Maksymalna ilość pozostałości ze wszystkich źródeł dla produktu gotowego do wprowadzenia do obrotu przez cały okres przydatności do spożycia produktu nie przekracza 45 mg/kg wyrażonych jako jon NO₂.”;

h) w kategorii 08.3.1 (Produkty mięsne niepoddane obróbce cieplnej) wprowadza się następujące zmiany:

(i) wpisy dotyczące E 249–250 (Azotyny) i E 251–252 (Azotany) otrzymują brzmienie:

| | | | | |
|------------|---------|-----|-----------|---|
| „E 249–250 | Azotyny | 150 | (7) | Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 249–250 | Azotyny | 80 | (XC) (XD) | Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 150 | (7) | Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 90 | (XA) (XE) | Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 110 | (XA) (XE) | Tylko duże elementy rozbiorowe przeznaczone na bekon i kielbasy suche bez dodatku azotynów Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r.” |

(ii) dodaje się następujące przypisy:

„(XA): Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji, wyrażona jako jon NO₃.

(XC): Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji, wyrażona jako jon NO₂.

(XD): Maksymalna ilość pozostałości ze wszystkich źródeł dla produktu gotowego do wprowadzenia do obrotu przez cały okres przydatności do spożycia produktu nie przekracza 45 mg/kg wyrażonych jako jon NO₂.

(XE): W przypadku gdy ilość pozostałości ze wszystkich źródeł dla produktu gotowego do wprowadzenia do obrotu przez cały okres przydatności do spożycia produktu przekracza 90 mg/kg wyrażonych jako jon NO₃, podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze badają przyczynę tej nadwyżki.

(XF): W przypadku gdy ilość pozostałości ze wszystkich źródeł dla produktu gotowego do wprowadzenia do obrotu przez cały okres przydatności do spożycia produktu przekracza 110 mg/kg wyrażonych jako jon NO₃, podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze badają przyczynę tej nadwyżki.”;

i) w kategorii 08.3.2 (Produkty mięsne poddane obróbce cieplnej) wprowadza się następujące zmiany:

(i) wpisy dotyczące E 249–250 (Azotyny) otrzymują brzmienie:

| | | | | |
|------------|---------|-----|------------------------|---|
| „E 249–250 | Azotyny | 100 | (7) (58) (59) | Tylko sterylizowane produkty mięsne (Fo > 3,00) Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 249–250 | Azotyny | 55 | (58) (59) (XC) (XG) | Tylko sterylizowane produkty mięsne (Fo > 3,00) Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |
| E 249–250 | Azotyny | 150 | (7) (59) | Z wyjątkiem sterylizowanych produktów mięsnych (Fo > 3,00) Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 249–250 | Azotyny | 80 | (59) (XC) (XD) | Z wyjątkiem sterylizowanych produktów mięsnych (Fo > 3,00) Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r.” |

(ii) dodaje się następujące przypisy:

„(XC): Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji, wyrażona jako jon NO₂.

(XD): Maksymalna ilość pozostałości ze wszystkich źródeł dla produktu gotowego do wprowadzenia do obrotu przez cały okres przydatności do spożycia produktu nie przekracza 45 mg/kg wyrażonych jako jon NO₂.

(XG): Maksymalna ilość pozostałości ze wszystkich źródeł dla produktu gotowego do wprowadzenia do obrotu przez cały okres przydatności do spożycia produktu nie przekracza 25 mg/kg wyrażonych jako jon NO₂.”;

j) w kategorii 08.3.4.1 (Tradycyjne produkty mięsne peklowane w zalewie (produkty mięsne zanurzone w roztworze peklującym zawierającym azotyny lub azotany, sól i inne składniki)) wprowadza się następujące zmiany:

(i) wpisy dotyczące E 249–250 (Azotyny) i E 251–252 (Azotany) otrzymują brzmienie:

| | | | | |
|------------|---------|-----|-----------|--|
| „E 249–250 | Azotyny | 30 | (XH) | Tylko tradycyjnie peklowane produkty. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |
| E 249–250 | Azotyny | 175 | (39) | Tylko Wiltshire bacon i produkty podobne: Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzone w zalewie peklującej na 3–10 dni. Solanka peklująca zawiera także mikrobiologiczne kultury startowe. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 249–250 | Azotyny | 105 | (XH) | Tylko Wiltshire bacon i produkty podobne: Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzone w zalewie peklującej na 3–10 dni. Solanka peklująca zawiera także mikrobiologiczne kultury startowe. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 250 | (39) (59) | Tylko Wiltshire bacon i produkty podobne: Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzone w zalewie peklującej na 3–10 dni. Solanka peklująca zawiera także mikrobiologiczne kultury startowe. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 150 | (59) (XI) | Tylko Wiltshire bacon i produkty podobne: Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzone w zalewie peklującej na 3–10 dni. Solanka peklująca zawiera także mikrobiologiczne kultury startowe. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |

| | | | | |
|-----------|---------|-----|-----------|---|
| E 249–250 | Azotyny | 100 | (39) | Tylko Wiltshire ham i produkty podobne: Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzane w zalewie peklującej na 3–10 dni. Solanka peklująca zawiera także mikrobiologiczne kultury startowe. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 249–250 | Azotyny | 65 | (XH) | Tylko Wiltshire ham i produkty podobne: Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzane w zalewie peklującej na 3–10 dni. Solanka peklująca zawiera także mikrobiologiczne kultury startowe. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 250 | (39) (59) | Tylko Wiltshire ham i produkty podobne: Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzane w zalewie peklującej na 3–10 dni. Solanka peklująca zawiera także mikrobiologiczne kultury startowe. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 150 | (59) (XI) | Tylko Wiltshire ham i produkty podobne: Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzane w zalewie peklującej na 3–10 dni. Solanka peklująca zawiera także mikrobiologiczne kultury startowe. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |
| E 249–250 | Azotyny | 175 | (39) | Tylko entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado i produkty podobne: Peklowane w zalewie przez 3–5 dni. Produkt nie jest poddawany obróbce cieplnej i cechuje się wysoką aktywnością wody. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 249–250 | Azotyny | 105 | (XH) | Tylko entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado i produkty podobne: Peklowane w zalewie przez 3–5 dni. Produkt nie jest poddawany obróbce cieplnej i cechuje się wysoką aktywnością wody. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 250 | (39) (59) | Tylko entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado i produkty podobne: Peklowane w zalewie przez 3–5 dni. Produkt nie jest poddawany obróbce cieplnej i cechuje się wysoką aktywnością wody. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |

| | | | | |
|-----------|---------|-----|-----------|--|
| E 251–252 | Azotany | 150 | (59) (XI) | Tylko <i>entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado i produkty podobne</i> : Peklowane w zalewie przez 3–5 dni. Produkt nie jest poddawany obróbce cieplnej i cechuje się wysoką aktywnością wody. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |
| E 249–250 | Azotyny | 50 | (39) | Tylko <i>cured tongue</i> : Peklowane w zalewie przez przynajmniej 4 dni i wstępnie obgotowane. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 10 | (39) (59) | Tylko <i>cured tongue</i> : Peklowane w zalewie przez przynajmniej 4 dni i wstępnie obgotowane. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 7 | (59) (XI) | Tylko <i>cured tongue</i> : Peklowane w zalewie przez przynajmniej 4 dni i wstępnie obgotowane. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |
| E 249–250 | Azotyny | 150 | (7) | Tylko <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzone w zalewie peklującej. Czas peklowania wynosi 14–21 dni, po czym następuje dojrzewanie poprzez wędzenie na zimno przez 4–5 tygodni. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 249–250 | Azotyny | 100 | (XC) (XI) | Tylko <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzone w zalewie peklującej. Czas peklowania wynosi 14–21 dni, po czym następuje dojrzewanie poprzez wędzenie na zimno przez 4–5 tygodni. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 300 | (7) | Tylko <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzone w zalewie peklującej. Czas peklowania wynosi 14–21 dni, po czym następuje dojrzewanie poprzez wędzenie na zimno przez 4–5 tygodni. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 180 | (XA) (XK) | Tylko <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzone w zalewie peklującej. Czas peklowania wynosi 14–21 dni, po czym następuje dojrzewanie poprzez wędzenie na zimno przez 4–5 tygodni. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |

| | | | | |
|-----------|---------|-----|---------------------|---|
| E 249–250 | Azotyny | 150 | (7) | Tylko bacon, filet de bacon i produkty podobne: Peklowane w zalewie przez 4–5 dni w 5–7 °C, dojrzewa zwykle 24–40 godzin w 22 °C, może być wędzone przez 24 godziny w 20–25 °C i przechowywane przez 3–6 tygodni w 12–14 °C. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 249–250 | Azotyny | 100 | (XC) (X) | Tylko bacon, filet de bacon i produkty podobne: Peklowane w zalewie przez 4–5 dni w 5–7 °C, dojrzewa zwykle 24–40 godzin w 22 °C, może być wędzone przez 24 godziny w 20–25 °C i przechowywane przez 3–6 tygodni w 12–14 °C. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 250 | (7) (40) (59) | Tylko bacon, filet de bacon i produkty podobne: Peklowane w zalewie przez 4–5 dni w 5–7 °C, dojrzewa zwykle 24–40 godzin w 22 °C, może być wędzone przez 24 godziny w 20–25 °C i przechowywane przez 3–6 tygodni w 12–14 °C. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 180 | (40) (59) (XA) (XK) | Tylko bacon, filet de bacon i produkty podobne: Peklowane w zalewie przez 4–5 dni w 5–7 °C, dojrzewa zwykle 24–40 godzin w 22 °C, może być wędzone przez 24 godziny w 20–25 °C i przechowywane przez 3–6 tygodni w 12–14 °C. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |
| E 249–250 | Azotyny | 50 | (39) | Tylko Rohschinken, nassgepökelt i produkty podobne: Czas peklowania zależy od kształtu i masy kawałków mięsa i wynosi około 2 dni/kg, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 250 | (39) | Tylko Rohschinken, nassgepökelt i produkty podobne: Czas peklowania zależy od kształtu i masy kawałków mięsa i wynosi około 2 dni/kg, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 150 | (XI) | Tylko Rohschinken, nassgepökelt i produkty podobne: Czas peklowania zależy od kształtu i masy kawałków mięsa i wynosi około 2 dni/kg, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r.” |

(ii) dodaje się następujące przypisy:

„(XA): Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji, wyrażona jako jon NO₃.

(XC): Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji, wyrażona jako jon NO₂.

(XH): Maksymalna ilość pozostałości ze wszystkich źródeł dla produktu gotowego do wprowadzenia do obrotu przez cały okres przydatności do spożycia produktu wyrażona jako jon NO₂.

(XI): Maksymalna ilość pozostałości ze wszystkich źródeł dla produktu gotowego do wprowadzenia do obrotu przez cały okres przydatności do spożycia produktu wyrażona jako jon NO₃.

(XJ): Maksymalna ilość pozostałości ze wszystkich źródeł dla produktu gotowego do wprowadzenia do obrotu przez cały okres przydatności do spożycia produktu nie przekracza 50 mg/kg wyrażonych jako jon NO₂.

(XK): W przypadku gdy ilość pozostałości ze wszystkich źródeł dla produktu gotowego do wprowadzenia do obrotu przez cały okres przydatności do spożycia produktu przekracza 95 mg/kg wyrażonych jako jon NO₃, podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze badają przyczynę tej nadwyżki.”;

k) w kategorii 08.3.4.2 (Tradycyjne produkty mięsne peklowane na sucho (peklowanie na sucho polega na nałożeniu na sucho mieszanki peklującej, zawierającej azotyny lub azotany, sól i inne składniki, na powierzchnię mięsa, po czym mięso poddaje się stabilizacji/dojrzywaniu)) wprowadza się następujące zmiany:

(i) wpisy dotyczące E 249–250 (Azotyny) i E 251–252 (Azotany) otrzymują brzmienie:

| | | | | | |
|--|------------|---------|-----|-----------|--|
| | „E 249–250 | Azotyny | 30 | (XH) | Tylko tradycyjnie peklowane produkty. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |
| | E 249–250 | Azotyny | 175 | (39) | Tylko dry cured bacon i produkty podobne: Peklowanie na sucho, a następnie dojrzewanie przez co najmniej 4 dni. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| | E 249–250 | Azotyny | 105 | (XH) | Tylko dry cured bacon i produkty podobne: Peklowanie na sucho, a następnie dojrzewanie przez co najmniej 4 dni. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |
| | E 251–252 | Azotany | 250 | (39) (59) | Tylko dry cured bacon i produkty podobne: Peklowanie na sucho, a następnie dojrzewanie przez co najmniej 4 dni. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| | E 251–252 | Azotany | 150 | (59) (XI) | Tylko dry cured bacon i produkty podobne: Peklowanie na sucho, a następnie dojrzewanie przez co najmniej 4 dni. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |

| | | | | |
|-----------|---------|-----|-----------|---|
| E 249–250 | Azotyny | 100 | (39) | Tylko <i>dry cured ham</i> i produkty podobne: Peklowanie na sucho, a następnie dojrzewanie przez co najmniej 4 dni. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 249–250 | Azotyny | 65 | (XH) | Tylko <i>dry cured ham</i> i produkty podobne: Peklowanie na sucho, a następnie dojrzewanie przez co najmniej 4 dni. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 250 | (39) (59) | Tylko <i>dry cured ham</i> i produkty podobne: Peklowanie na sucho, a następnie dojrzewanie przez co najmniej 4 dni. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 150 | (59) (XI) | Tylko <i>dry cured ham</i> i produkty podobne: Peklowanie na sucho, a następnie dojrzewanie przez co najmniej 4 dni. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |
| E 249–250 | Azotyny | 100 | (39) | Tylko <i>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> i produkty podobne: Peklowanie na sucho z okresem stabilizacji wynoszącym co najmniej 10 dni i okresem dojrzewania przekraczającym 45 dni. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 249–250 | Azotyny | 65 | (XH) | Tylko <i>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> i produkty podobne: Peklowanie na sucho z okresem stabilizacji wynoszącym co najmniej 10 dni i okresem dojrzewania przekraczającym 45 dni. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 250 | (39) (59) | Tylko <i>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> i produkty podobne: Peklowanie na sucho z okresem stabilizacji wynoszącym co najmniej 10 dni i okresem dojrzewania przekraczającym 45 dni. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 150 | (59) (XI) | Tylko <i>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> i produkty podobne: Peklowanie na sucho z okresem stabilizacji wynoszącym co najmniej 10 dni i okresem dojrzewania przekraczającym 45 dni. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |

| | | | | |
|-----------|---------|-----|-----------|--|
| E 249–250 | Azotyny | 100 | (39) | Tylko presunto, presunto da pá e paio do lombo i produkty podobne: Peklowane na sucho przez 10–15 dni, następnie poddawane procesowi stabilizacji przez 30–45 dni i procesowi dojrzewania przez co najmniej 2 miesiące. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 249–250 | Azotyny | 65 | (XH) | Tylko presunto, presunto da pá e paio do lombo i produkty podobne: Peklowane na sucho przez 10–15 dni, następnie poddawane procesowi stabilizacji przez 30–45 dni i procesowi dojrzewania przez co najmniej 2 miesiące. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 250 | (39) (59) | Tylko presunto, presunto da pá e paio do lombo i produkty podobne: Peklowane na sucho przez 10–15 dni, następnie poddawane procesowi stabilizacji przez 30–45 dni i procesowi dojrzewania przez co najmniej 2 miesiące. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 150 | (59) (XI) | Tylko presunto, presunto da pá e paio do lombo i produkty podobne: Peklowane na sucho przez 10–15 dni, następnie poddawane procesowi stabilizacji przez 30–45 dni i procesowi dojrzewania przez co najmniej 2 miesiące. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |
| E 249–250 | Azotyny | 50 | (39) | Tylko Rohschinken, trockengepökelt i produkty podobne: Czas peklowania zależy od kształtu i masy kawałków mięsa i wynosi około 10–14 dni, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 250 | (39) (59) | Tylko Rohschinken, trockengepökelt i produkty podobne: Czas peklowania zależy od kształtu i masy kawałków mięsa i wynosi około 10–14 dni, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 150 | (59) (XI) | Tylko Rohschinken, trockengepökelt i produkty podobne: Czas peklowania zależy od kształtu i masy kawałków mięsa i wynosi około 10–14 dni, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |

| | | | | |
|-----------|---------|-----|----------------|--|
| E 251–252 | Azotany | 250 | (39) (40) (59) | Tylko jambon sec, jambon sel inne podobne produkty peklowane na sucho: Peklowane na sucho przez 3 dni + 1 dzień/kg, a następnie okres po soleniu 1 tydzień i okres dojrzewania od 45 dni do 18 miesięcy. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 150 | (40) (59) (XI) | Tylko jambon sec, jambon sel inne podobne produkty peklowane na sucho: Peklowane na sucho przez 3 dni + 1 dzień/kg, a następnie okres po soleniu 1 tydzień i okres dojrzewania od 45 dni do 18 miesięcy. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r.” |

(ii) dodaje się następujące przypisy:

„(XH): Maksymalna ilość pozostałości ze wszystkich źródeł dla produktu gotowego do wprowadzenia do obrotu przez cały okres przydatności do spożycia produktu wyrażona jako jon NO₂.

(XI): Maksymalna ilość pozostałości ze wszystkich źródeł dla produktu gotowego do wprowadzenia do obrotu przez cały okres przydatności do spożycia produktu wyrażona jako jon NO₃.”;

l) w kategorii 08.3.4.3 (Inne tradycyjne i tradycyjnie peklowane produkty mięsne (w tym peklowanie w zalewie i na sucho stosowane łącznie lub gdy azotyn lub azotan jest zawarty w produkcie złożonym, lub gdy produkt jest nastrzykiwany roztworem peklującym przed gotowaniem)) wprowadza się następujące zmiany:

(i) wpisy dotyczące E 249–250 (Azotyny) i E 251–252 (Azotany) otrzymują brzmienie:

| | | | | |
|------------|---------|-----|-----------|---|
| „E 249–250 | Azotyny | 30 | (XH) | Tylko tradycyjnie peklowane produkty. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |
| E 249–250 | Azotyny | 50 | (39) | Tylko Rohschinken, trocken-/nassgepökelt i produkty podobne: Peklowanie na sucho i w zalewie stosowane łącznie (bez nastrzykiwania roztworem peklującym). Czas peklowania zależy od kształtu i masy kawałków mięsa i wynosi około 14–35 dni, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 250 | (39) (59) | Tylko Rohschinken, trocken-/nassgepökelt i produkty podobne: Peklowanie na sucho i w zalewie stosowane łącznie (bez nastrzykiwania roztworem peklującym). Czas peklowania zależy od kształtu i masy kawałków mięsa i wynosi około 14–35 dni, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |

| | | | | |
|-----------|---------|-----|---------------------|---|
| E 251–252 | Azotany | 150 | (59) (XI) | Tylko Rohschinken, trocken-/nassgepökelt i produkty podobne: Peklowanie na sucho i w zalewie stosowane łącznie (bez nastrzykiwania roztworem peklującym). Czas peklowania zależy od kształtu i masy kawałków mięsa i wynosi około 14–35 dni, po czym następuje stabilizacja/dojrzwienie. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |
| E 249–250 | Azotyny | 50 | (39) | Tylko jellied veal and brisket: Nastrzykiwanie roztworem peklującym, a następnie, po co najmniej 2 dniach, gotowanie we wrzątku do 3 godzin. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 10 | (39) (59) | Tylko jellied veal and brisket: Nastrzykiwanie roztworem peklującym, a następnie, po co najmniej 2 dniach, gotowanie we wrzątku do 3 godzin. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 7 | (59) (XI) | Tylko jellied veal and brisket: Nastrzykiwanie roztworem peklującym, a następnie, po co najmniej 2 dniach, gotowanie we wrzątku do 3 godzin. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 300 | (40) (7) | Tylko Rohwürste (Salami i Kantwurst): Produkt poddawany procesowi dojrzewania przez minimum 4 tygodnie; stosunek wody do białka poniżej 1,7. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 180 | (40) (XA) (XK) | Tylko Rohwürste (Salami i Kantwurst): Produkt poddawany procesowi dojrzewania przez minimum 4 tygodnie; stosunek wody do białka poniżej 1,7. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 250 | (40) (7) (59) | Tylko salchichón y chorizo tradicionales de larga curación i produkty podobne: Okres dojrzewania co najmniej 30 dni. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 180 | (40) (59) (XA) (XK) | Tylko salchichón y chorizo tradicionales de larga curación i produkty podobne: Okres dojrzewania co najmniej 30 dni. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |

| | | | | |
|-----------|---------|-----|---------------------|--|
| E 249–250 | Azotyny | 180 | (7) | Tylko vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikáš i produkty podobne: Suszony produkt gotowany w 70 °C, a następnie poddawany przez 8–12 dni procesowi suszenia i wędzenia. Fermentowany produkt jest poddawany 14–30-dniowemu, trzystopniowemu procesowi fermentacji, a następnie procesowi wędzenia. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 249–250 | Azotyny | 105 | (XC) (XI) | Tylko vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikáš i produkty podobne: Suszony produkt gotowany w 70 °C, a następnie poddawany przez 8–12 dni procesowi suszenia i wędzenia. Fermentowany produkt jest poddawany 14–30-dniowemu, trzystopniowemu procesowi fermentacji, a następnie procesowi wędzenia. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |
| E 249–250 | Azotyny | 100 | (XC) (XI) | Tylko Svensk julskinka i Svensk leverpastej oraz produkty podobne: Peklowane/niegotowane lub gotowane w opakowaniu konsumenckim. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |
| E 249–250 | Azotyny | 100 | (XC) (XI) | Tylko Mettwurst, Teewurst i produkty podobne: Kielbasy surowe do smarowania, miękkie, krótko dojrzewające. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 250 | (40) (7) (59) | Tylko saucisson sec i produkty podobne: Surowe, fermentowane, suszone kielbasy bez dodatku azotynów. Produkt jest poddawany fermentacji w temperaturze w zakresie 18–22 °C lub niższej (10–12 °C), a następnie co najmniej trzytygodniowemu okresowi dojrzewania. Stosunek wody do białka poniżej 1,7. Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 180 | (40) (59) (XA) (XK) | Tylko saucisson sec i produkty podobne: Surowe, fermentowane, suszone kielbasy bez dodatku azotynów. Produkt jest poddawany fermentacji w temperaturze w zakresie 18–22 °C lub niższej (10–12 °C), a następnie co najmniej trzytygodniowemu okresowi dojrzewania. Stosunek wody do białka poniżej 1,7. Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r.” |

(ii) dodaje się następujące przypisy:

„(XA): Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji, wyrażona jako jon NO_3 .

(XC): Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji, wyrażona jako jon NO_2 .

(XH): Maksymalna ilość pozostałości ze wszystkich źródeł dla produktu gotowego do wprowadzenia do obrotu przez cały okres przydatności do spożycia produktu wyrażona jako jon NO_2 .

(XI): Maksymalna ilość pozostałości ze wszystkich źródeł dla produktu gotowego do wprowadzenia do obrotu przez cały okres przydatności do spożycia produktu wyrażona jako jon NO_3 .

(XJ): Maksymalna ilość pozostałości ze wszystkich źródeł dla produktu gotowego do wprowadzenia do obrotu przez cały okres przydatności do spożycia produktu nie przekracza 50 mg/kg wyrażonych jako jon NO_2 .

(XK): W przypadku gdy ilość pozostałości ze wszystkich źródeł dla produktu gotowego do wprowadzenia do obrotu przez cały okres przydatności do spożycia produktu przekracza 95 mg/kg wyrażonych jako jon NO_3 , podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze badają przyczynę tej nadwyżki.”;

m) w kategorii 09.2 (Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym mięczaki i skorupiaki) wprowadza się następujące zmiany:

(i) wpis dotyczący E 251–252 (Azotany) otrzymuje brzmienie:

| | | | | |
|------------|---------|-----|-----------|--|
| „E 251–252 | Azotany | 500 | | Tylko marynowany śledź i szprot Okres stosowania: do dnia 9 października 2025 r. |
| E 251–252 | Azotany | 270 | (XA) (XD) | Tylko marynowany śledź i szprot Okres stosowania: od dnia 9 października 2025 r.” |

(ii) dodaje się następujące przypisy:

„(XA): Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji, wyrażona jako jon NO_3 .

(XD): Maksymalna ilość pozostałości ze wszystkich źródeł dla produktu gotowego do wprowadzenia do obrotu przez cały okres przydatności do spożycia produktu nie przekracza 45 mg/kg wyrażonych jako jon NO_2 .”.

ZAŁĄCZNIK II

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 wprowadza się następujące zmiany:

- 1) w pozycji „E 249 azotyn potasu” specyfikacja „Czystość” otrzymuje brzmienie:

| „Czystość | |
|----------------------|---|
| Strata przy suszeniu | Nie więcej niż 3 % (4 godz., nad żelem krzemionkowym) |
| Arsen | Nie więcej niż 0,1 mg/kg |
| Ołów | Nie więcej niż 0,1 mg/kg |
| Rtęć | Nie więcej niż 0,1 mg/kg” |

- 2) w pozycji „E 250 azotyn sodu” specyfikacja „Czystość” otrzymuje brzmienie:

| „Czystość | |
|----------------------|--|
| Strata przy suszeniu | Nie więcej niż 0,25 % (4 godz., nad żelem krzemionkowym) |
| Arsen | Nie więcej niż 0,1 mg/kg |
| Ołów | Nie więcej niż 0,1 mg/kg |
| Rtęć | Nie więcej niż 0,1 mg/kg” |

- 3) w pozycji „E 251 azotan sodu” część I „azotan sodu w postaci stałej” specyfikacja „Czystość” otrzymuje brzmienie:

| „Czystość | |
|----------------------|---|
| Strata przy suszeniu | Nie więcej niż 2 % (105 °C, 4 godz.) |
| Azotyny | Nie więcej niż 30 mg/kg w przeliczeniu na NaNO ₂ |
| Arsen | Nie więcej niż 0,1 mg/kg |
| Ołów | Nie więcej niż 0,1 mg/kg |
| Rtęć | Nie więcej niż 0,1 mg/kg” |

- 4) w pozycji „E 251 azotan sodu” część II „azotan sodu w postaci płynnej” specyfikacja „Czystość” otrzymuje brzmienie:

| „Czystość | |
|--------------------|---|
| Wolny kwas azotowy | Nie więcej niż 0,01 % |
| Azotyny | Nie więcej niż 10 mg/kg w przeliczeniu na NaNO ₂ |
| Arsen | Nie więcej niż 0,1 mg/kg |
| Ołów | Nie więcej niż 0,1 mg/kg |
| Rtęć | Nie więcej niż 0,1 mg/kg” |

5) w pozycji „E 252 azotan potasu” specyfikacja „Czystość” otrzymuje brzmienie:

| „Czystość | |
|----------------------|--|
| Strata przy suszeniu | Nie więcej niż 1 % (105 °C, 4 godz.) |
| Azotyny | Nie więcej niż 20 mg/kg w przeliczeniu na KNO ₂ |
| Arsen | Nie więcej niż 0,1 mg/kg |
| Ołów | Nie więcej niż 0,1 mg/kg |
| Rtęć | Nie więcej niż 0,1 mg/kg” |