



2023/2108

9.10.2023

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2023/2108

zo 6. októbra 2023,

ktorým sa mení príloha II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 a príloha k nariadeniu Komisie (EÚ) č. 231/2012, pokiaľ ide o dusitaný (E 249 – 250) a dusičnaný (E 251 – 252) ako prídavné látky v potravinách

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 10 ods. 3 a článok 14,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 zo 16. decembra 2008, ktorým sa ustanovuje spoločný postup schvaľovania prídavných látok v potravinách, potravinárskych enzýmov a potravinárskych aróm ⁽²⁾, a najmä na jeho článok 7 ods. 5,

keďže:

- (1) V prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa stanovuje zoznam Únie obsahujúci prídavné látky v potravinách schválené na používanie v potravinách, ako aj podmienky ich používania.
- (2) V nariadení Komisie (EÚ) č. 231/2012 ⁽³⁾ sa stanovujú špecifikácie prídavných látok v potravinách, ktoré sú uvedené v prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008.
- (3) V zmysle článku 3 ods. 1 nariadenia (ES) č. 1331/2008 možno zoznam Únie obsahujúci prídavné látky v potravinách aktualizovať buď na podnet Komisie, alebo po podaní žiadosti.
- (4) Dusitan draselný (E 249), dusitan sodný (E 250), dusičnan sodný (E 251) a dusičnan draselný (E 252) sú látky povolené v súlade s prílohou II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008. Tieto látky sa už celé desaťročia používajú ako konzervačné látky, ktoré spolu s inými faktormi zabezpečujú konzerváciu a mikrobiologickú bezpečnosť potravín, najmä mäsa, rýb a syrových výrobkov, a prispievajú k ich charakteristickým organoleptickým vlastnostiam. Zároveň sa však uznáva, že prítomnosť dusitanov a dusičnanov v potravinách môže viesť k vzniku nitrozamínov, z ktorých niektoré sú karcinogénne. Preto je na jednej strane potrebné minimalizovať riziko tvorby nitrozamínov v dôsledku prítomnosti dusitanov a dusičnanov v potravinách a na strane druhej treba zachovať ich ochranné účinky proti množeniu baktérií, najmä baktérií *C. botulinum*, ktoré spôsobujú botulizmus.
- (5) Najvyššie prípustné množstvá dusitanov (E 249 a E 250) a dusičnanov (E 251 a E 252) v potravinách, ktoré sú v súčasnosti stanovené v nariadení (ES) č. 1333/2008, vychádzajú zo stanovísk Vedeckého výboru pre potraviny z rokov 1990 ⁽⁴⁾ a 1995 ⁽⁵⁾, ako aj zo stanoviska Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín (ďalej len „úrad“) z 26. novembra 2003 ⁽⁶⁾. Ak je to možné, sú vyjadrené ako „pridané množstvo“, keďže podľa úradu prispieva k inhibičnej schopnosti proti *C. botulinum* skôr pridané množstvo dusitanov než reziduálne množstvo.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 1.

⁽³⁾ Nariadenie Komisie (EÚ) č. 231/2012 z 9. marca 2012, ktorým sa ustanovujú špecifikácie prídavných látok uvedených v prílohách II a III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (Ú. v. EÚ L 83, 22.3.2012, s. 1).

⁽⁴⁾ Stanovisko k dusičnanom a dusitanom vyjadrené 19. októbra 1990, Európska komisia – správy Vedeckého výboru pre potraviny (dvadsiata šiesta séria), s. 21.

⁽⁵⁾ Stanovisko k dusičnanom a dusitanom vyjadrené 22. septembra 1995, Európska komisia – správy Vedeckého výboru pre potraviny (tridsiata ôsma séria), s. 1.

⁽⁶⁾ Stanovisko Vedeckej skupiny pre biologické riziko na žiadosť Komisie v súvislosti s účinkami dusitanov/dusičnanov na mikrobiologickú bezpečnosť mäsových výrobkov, <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/14>.

- (6) Výnimočne sú pre určité tradične konzervované mäsové výrobky stanovené maximálne hladiny rezíduí dusitanov a dusičnanov. V prípade takýchto výrobkov, ktoré sa konzervujú ponorením do konzervačného roztoku, suchou aplikáciou konzervačnej zmesi na povrch mäsa alebo kombináciou oboch týchto metód, alebo ak sa dusitany a/alebo dusičnany pridávajú do zloženého výrobku, alebo ak sa pred varením do výrobku injektuje konzervačný roztok, nie je z dôvodu povahy výrobného procesu používaného pri týchto tradičných výrobkoch možné stanoviť pridané množstvo konzervačných solí absorbovaných mäsom.
- (7) V roku 2014 dokončila Komisia predbežnú štúdiu so zámerom monitorovať, ako členské štáty vykonávajú pravidlá Únie týkajúce sa dusitanov. Z uvedenej štúdie vyplynulo, že až na určité výnimky je bežné množstvo dusitanov pridávaných do nesterilizovaných mäsových výrobkov nižšie než najvyššie prípustné množstvo stanovené Úniou. Komisia dospela v správe k záveru, že vzhľadom na to, že vo väčšine členských štátov sa dusitany zvyčajne pridávajú do mäsových výrobkov v množstvách nižších, než sú najvyššie povolené hodnoty, je potrebné zvážiť možnosť preskúmania súčasných najvyšších prípustných množstiev dusitanov s cieľom ďalej znížiť expozíciu účinkom týchto prídavných látok v potravinách. Komisia preto začala *ad hoc* štúdiu týkajúcu sa používania dusitanov v priemysle v rôznych kategóriách mäsových výrobkov. Z tejto štúdie ukončenej v roku 2016 takisto vyplýva, že existuje možnosť znížiť súčasné najvyššie prípustné množstvá dusitanov povolené v právnych predpisoch Únie.
- (8) V článku 32 ods. 1 nariadenia (ES) č. 1333/2008 sa stanovuje, že všetky prídavné látky v potravinách, ktoré už boli povolené v Únii pred 20. januárom 2009, musia podliehať novému hodnoteniu rizika, ktoré vykonáva úrad. Úrad vydal 15. júna 2017 vedecké stanoviská, v ktorých prehodnotil bezpečnosť dusitanov a dusičnanov ako prídavných látok v potravinách ⁽⁷⁾.
- (9) V prípade dusitanov úrad odvodil prípustný denný príjem (ADI) 0,07 mg dusitanových iónov/kg telesnej hmotnosti na deň. Odhadovaná expozícia vyplývajúca z použitia dusitanov ako prídavnej látky v potravinách neprekračovala u bežnej populácie tento ADI, okrem mierneho prekročenia u detí v najvyššom percentile, a predstavovala približne 17 % celkovej expozície prostredníctvom potravín. Ak by sa vzali do úvahy všetky zdroje expozície prostredníctvom potravín spolu (prídavné látky v potravinách, prirodzená prítomnosť a kontaminácia), prípustný denný príjem by bol pri priemernej expozícii prekročený u dojčiat, batoliat a detí a pri najvyššej expozícii vo všetkých vekových skupinách. Pokiaľ ide o expozíciu účinkom exogénnych nitrozamínov, úrad dospel k záveru, že nitrozamíny vznikajúce z dusitanov pridaných ako prídavná látka v potravinách nie je možné jasne rozlíšiť od nitrozamínov vznikajúcich z dusitanov prítomných v potravinách prirodzene alebo v dôsledku kontaminácie. Úrad dospel k záveru, že pri všetkých vekových skupinách s výnimkou starších osôb existujú isté obavy z celkovej expozície vysokým úrovňam exogénnych nitrozamínov pri vysokých množstvách. Úrad v neposlednom rade potvrdil dôkazy, ktoré dávajú predformovaný N-dimetylnitrózoamín do súvislosti s rakovinou hrubého čreva a konečníka, ako aj určité dôkazy o súvislosti medzi dusitanmi v strave a rôznymi druhmi rakoviny žalúdka a o súvislosti medzi kombináciou dusitanov a dusičnanov zo spracovaného mäsa a rakovinou hrubého čreva a konečníka. To je v súlade so záverom, ku ktorému dospela Medzinárodná agentúra pre výskum rakoviny v roku 2015 ⁽⁸⁾.
- (10) V prípade dusičnanov úrad zachoval ADI na úrovni 3,7 mg dusičnanových iónov/kg telesnej hmotnosti na deň a odhadol, že expozícia vyplývajúca z ich používania ako prídavnej látky v potravinách tento prípustný denný príjem neprekročila. Ak by sa všetky zdroje expozície účinkom dusičnanov prostredníctvom potravín posudzovali spoločne, prípustný denný príjem by sa pri priemernej a najvyššej expozícii prekročil u všetkých vekových skupín. Podiel dusičnanov používaných ako prídavné látky v potravinách predstavoval približne 2 % celkovej expozície.
- (11) V oboch stanoviskách úrad vydal niekoľko odporúčaní, v ktorých navrhol ďalšie štúdie o dusíkatých zlúčeninách, dusitanoch a dusičnanoch a o znížení súčasných najvyšších prípustných množstiev toxických prvkov (olovo, ortuť a arzén) v špecifikáciách Únie pre dusitany (E 249 a E 250) a dusičnany (E 251 a E 252).
- (12) Komisia uverejnila 7. decembra 2022 verejnú výzvu na predkladanie technických údajov o toxických prvkoch s cieľom reagovať na toto posledné odporúčanie úradu. Údaje boli predložené v januári 2023.

⁽⁷⁾ Vestník EFSA (EFSA Journal) (2017) 15(6):4786 a Vestník EFSA (EFSA Journal) (2017) 15(6):4786.

⁽⁸⁾ IARC Monographs Volume 114: Evaluation of consumption of red meat and processed meat (Monografie IARC, zväzok 114: Hodnotenie spotreby červeného a spracovaného mäsa).

- (13) Úrad vo svojom vedeckom stanovisku o rizikách pre verejné zdravie v súvislosti s prítomnosťou nitrozamínov v potravinách, ktoré bolo uverejnené 28. marca 2023 ⁽⁹⁾, dospel k záveru, že rozpätie expozície účinkom karcinogénnych nitrozamínov vyskytujúcim sa v potravinách je pri vysokej expozícii u všetkých vekových skupín s vysokou pravdepodobnosťou nižšie ako 10 000, čo môže znamenať zdravotné riziko, a že hlavnou kategóriou potravín, ktorá prispieva k expozícii sú „mäso a mäsové výrobky“.
- (14) Vykonávacím nariadením Komisie (EÚ) 2021/1165 ⁽¹⁰⁾ sa povoľuje iba používanie dusitanu sodného (E 250) a dusičnanu draselného (E 252) v mäsoých výrobkoch z ekologickej poľnohospodárskej výroby v nižších najvyšších prípustných množstvách, ako sú najvyššie prípustné množstvá stanovené v nariadení (ES) č. 1333/2008, a len pod podmienkou, že sa príslušnému orgánu uspokojivo preukáže, že neexistuje žiadna technologická alternatíva.
- (15) Rozhodnutím Komisie (EÚ) 2021/741 ⁽¹¹⁾ Komisia schválila na obmedzené obdobie troch rokov žiadosť Dánskeho kráľovstva o zachovanie prísnejších vnútroštátnych ustanovení týkajúcich sa pridávania dusitanov do mäsoých výrobkov. V dánskych vnútroštátnych ustanoveniach sa zachovávajú nižšie najvyššie prípustné množstvá dusitanov v prípade určitých mäsoých výrobkov v porovnaní s najvyššími prípustnými množstvami stanovenými v nariadení (ES) č. 1333/2008 a nepovoľuje uvádzať na trh výrobky, v prípade ktorých možno stanoviť len maximálne hladiny reziduí.
- (16) Vzhľadom na prehodnotenie dusitanov a dusičnanov ako prídavných látok v potravinách a posúdenie karcinogénnych nitrozamínov v potravinách úradom, ako aj vzhľadom na predbežnú štúdiu s členskými štátmi, *ad hoc* štúdiu o používaní dusitanov v priemysle, skúsenosti s uplatňovaním najvyšších prípustných množstiev dusitanov a dusičnanov povolených v mäsoých výrobkoch z ekologickej poľnohospodárskej výroby, skúsenosti Dánska týkajúce sa prísnejších vnútroštátnych ustanovení o používaní dusitanov v mäsoých výrobkoch a rozsiahle konzultácie s organizáciami zastupujúcimi dotknutých prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, spotrebiteľov a odborníkov z príslušných orgánov členských štátov, je vhodné zmeniť súčasné podmienky používania dusitanov a dusičnanov ako prídavných látok v potravinách.
- (17) Vzhľadom na prehodnotenie dusitanov a dusičnanov ako prídavných látok v potravinách úradom je takisto vhodné znížiť existujúce najvyššie prípustné množstvá pre prítomnosť olova, ortuti a arzénu v dusitanoch (E 249 a E 250) a dusičnanoch (E 251 a E 252) stanovené v špecifikáciách Únie.
- (18) Predovšetkým by sa mali znížiť najvyššie prípustné množstvá dusitanov a dusičnanov, ktoré sa môžu pridávať do potravín ako prídavné látky, aby bolo množstvo nitrozamínov, ktoré by mohli vzniknúť v dôsledku tohto používania, čo najnižšie, a tým sa zaručila mikrobiologická bezpečnosť. Okrem toho by sa v prípade každého ustanovenia týkajúceho sa používania dusitanov a dusičnanov mali stanoviť pre výrobky pripravené na uvedenie na trh počas celého obdobia trvanlivosti maximálne hladiny reziduí zo všetkých zdrojov tak, aby bolo možné lepšie monitorovať expozíciu vzhľadom na príslušné prípustné denné príjmy. Používanie najvyšších prípustných limitov pre pridané aj zvyškové množstvá je v súlade s prístupom, na ktorom sa dohodol kódexový výbor pre prídavné látky v potravinách ⁽¹²⁾. Vzhľadom na znížené obavy týkajúce sa podielu dusičnanov používaných ako prídavné látky v potravinách na celkovej expozícii a na prebiehajúcu diskusiu o potrebe stanoviť jednu hladinu reziduí dusitanov aj dusičnanov pre každú kategóriu potravín by sa však malo povoliť, aby sa na trh mohli naďalej uvádzať aj výrobky s vyššími hodnotami, ako sú hodnoty nových maximálnych hladín reziduí dusičnanov s tým, že dôvod ich prekročenia by mal prešetriť príslušný prevádzkovateľ potravinárskeho podniku.
- (19) Kategórie potravín 08.3.1 „Mäsové výrobky bez tepelného ošetrovania“ a 08.3.2 „Tepelne ošetrované mäsové výrobky“ v časti D prílohy II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 zahŕňajú širokú škálu spracovaných mäsoých výrobkov vrátane niektorých tradičných a tradične konzervovaných výrobkov, pre ktoré neexistujú osobitné ustanovenia v kategórii potravín 08.3.4 „Tradične konzervované mäsové výrobky, na ktoré sa vzťahujú osobitné ustanovenia týkajúce sa dusitanov a dusičnanov“. Nové maximálne množstvá dusitanov stanovené pre kategórie 08.3.1 a 08.3.2 však nemusia byť dostatočné na zachovanie niektorých z týchto tradičných a tradične konzervovaných mäsoých výrobkov. Preto je vhodné stanoviť pre príslušné výrobky ustanovenia v kategórii potravín 08.3.4.

⁽⁹⁾ Vestník EFSA (EFSA Journal) (2023) 21(3):7884.

⁽¹⁰⁾ Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2021/1165 z 15. júla 2021, ktorým sa povoľujú určité produkty a látky na používanie v ekologickej poľnohospodárskej výrobe a stanovujú ich zoznamy (Ú. v. EÚ L 253, 16.7.2021, s. 13).

⁽¹¹⁾ Rozhodnutie Komisie (EÚ) 2021/741 z 5. mája 2021 o vnútroštátnych ustanoveniach oznámených Dánskom, ktoré sa týkajú pridávania dusitanov do určitých mäsoých výrobkov (Ú. v. EÚ L 159, 6.5.2021, s. 13).

⁽¹²⁾ Správa z 51. zasadnutia kódexového výboru pre prídavné látky v potravinách, bod 107.

- (20) V neposlednom rade, zatiaľ čo súčasné najvyššie prípustné množstvá sú vyjadrené ako dusitan sodný alebo dusičnan sodný, revidované najvyššie prípustné množstvá by mali byť vyjadrené ako dusitanové a dusičnanové ióny v súlade s prípustnými dennými príjmami stanovenými úradom. Konverzný faktor medzi dusitanom sodným a dusitanovým iónom je 0,67 a medzi dusičnanom sodným a dusičnanovým iónom 0,73.
- (21) Uplatňovanie nových najvyšších prípustných hodnôt by sa malo odložiť a mali by sa stanoviť prechodné obdobia pre výrobky uvedené na trh pred dátumom začiatku uplatňovania príslušných najvyšších prípustných hodnôt tak, aby sa prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, vrátane malých a stredných podnikov, mohli prispôbiť novým prísnejším podmienkam používania stanoveným v tomto nariadení. V prípade syrov by sa dátum začiatku uplatňovania mal stanoviť s prihliadnutím na čas potrebný na zrenie pred ich uvedením na trh, ktorý môže byť v prípade určitých výrobkov až 24 mesiacov alebo viac.
- (22) Vzhľadom na to, že úrad nezistil bezprostredné zdravotné riziko spojené s prítomnosťou toxických prvkov v dusitane draselnom (E 249), dusitane sodnom (E 250), dusičnane sodnom (E 251) a dusičnane draselnom (E 252) ako prídavných látkach v potravinách, je vhodné povoliť počas prechodného obdobia používanie týchto prídavných látok v tých potravinách, ktoré boli zákonne uvedené na trh pred dátumom nadobudnutia účinnosti tohto nariadenia. Z rovnakých dôvodov je vhodné, aby sa tie potraviny obsahujúce dusitan draselný (E 249), dusitan sodný (E 250), dusičnan sodný (E 251) a dusičnan draselný (E 252) ako prídavné látky, ktoré boli v súlade s právnymi predpismi uvedené na trh pred dátumom nadobudnutia účinnosti tohto nariadenia, mohli počas prechodného obdobia naďalej uvádzať na trh a zostať na trhu až do dátumu minimálnej trvanlivosti alebo dátumu spotreby.
- (23) Nariadenie (ES) č. 1333/2008 a nariadenie (EÚ) č. 231/2012 by sa preto mali zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (24) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre rastliny, zvieratá, potraviny a krmivá,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa mení v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Príloha k nariadeniu (EÚ) č. 231/2012 sa mení v súlade s prílohou II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

- Potraviny, ktoré nespĺňajú ustanovenia prílohy I uplatniteľné od príslušného dátumu uvedeného v prílohe I a ktoré boli v súlade s právnymi predpismi uvedené na trh pred príslušným dátumom začiatku uplatňovania, sa môžu aj naďalej uvádzať na trh až do dátumu ich minimálnej trvanlivosti alebo dátumu spotreby.
- Dusitan draselný (E 249), dusitan sodný (E 250), dusičnan sodný (E 251) a/alebo dusičnan draselný (E 252) ako prídavné látky v potravinách, ktoré boli v súlade s právnymi predpismi uvedené na trh pred 29. októbrom 2023 a ktoré nespĺňajú najvyššie prípustné množstvá olova, ortuti a arzénu stanovené v prílohe II a uplatniteľné od 29. októbra 2023, sa môžu pridávať do potravín v súlade s prílohami II a III k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 do 29. apríla 2024.

3. Potraviny obsahujúce dusitan draselný (E 249), dusitan sodný (E 250), dusičnan sodný (E 251) a/alebo dusičnan draselný (E 252) ako prídavné látky, ktoré boli v súlade s právnymi predpismi uvedené na trh pred 29. októbrom 2023 a ktoré nespĺňajú najvyššie prípustné množstvá olova, ortuti a arzénu stanovené v prílohe II a uplatniteľné od 29. októbra 2023, sa môžu aj naďalej uvádzať na trh do 29. apríla 2024 a môžu sa naďalej predávať až do dátumu minimálnej trvanlivosti alebo dátumu spotreby.

Článok 4

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 6. októbra 2023

Za Komisiu
predsedníčka
Ursula VON DER LEYEN

Príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa mení takto:

1. Časť D sa mení takto:

a) položka týkajúca sa kategórie potravín 08.3.4 sa nahrádza takto:

„08.3.4	Tradičné a tradične konzervované mäsové výrobky, na ktoré sa vzťahujú osobitné ustanovenia týkajúce sa dusitanov a dusičnanov“
---------	--

b) položka týkajúca sa kategórie potravín 08.3.4.3 sa nahrádza takto:

„08.3.4.3	Iné tradičné a tradične konzervované mäsové výrobky (vrátane procesov konzervovania ponorením a suchou aplikáciou, ktoré sa buď vzájomne kombinujú, alebo sa pridáva dusitan a/alebo dusičnan do zloženého výrobku, alebo sa pred varením do výrobku injektuje konzervačný roztok)“
-----------	---

2. Časť E sa mení takto:

a) položka týkajúca sa kategórie potravín 08.3.4 sa nahrádza takto:

„08.3.4	Tradičné a tradične konzervované mäsové výrobky, na ktoré sa vzťahujú osobitné ustanovenia týkajúce sa dusitanov a dusičnanov“
---------	--

b) položka týkajúca sa kategórie potravín 08.3.4.3 sa nahrádza takto:

„08.3.4.3	Iné tradičné a tradične konzervované mäsové výrobky (vrátane procesov konzervovania ponorením a suchou aplikáciou, ktoré sa buď vzájomne kombinujú, alebo sa pridáva dusitan a/alebo dusičnan do zloženého výrobku, alebo sa pred varením do výrobku injektuje konzervačný roztok)“
-----------	---

c) Kategória 01.7.2 (Zrejúci syr) sa mení takto:

i) položka E 251 – 252 (Dusičnany) sa nahrádza takto:

„E 251 – 252	Dusičnany	150	(30)	iba tvrdé, polotvrde a polomäkké syry Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2026
E 251 – 252	Dusičnany	75	(30) (XA) (XB)	iba tvrdé, polotvrde a polomäkké syry Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2026

	E 251 – 252	Dusičnany	110	(30) (XA) (XB)	iba tradičný švédsky zrnitý syr od Gäsene zrejúci minimálne 11 mesiacov Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2027
	E 251 – 252	Dusičnany	110	(30) (XA) (XB)	iba tradičný švédsky syr čedar z Kvibille zrejúci minimálne 4 mesiace Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2027
	E 251 – 252	Dusičnany	110	(30) (XA) (XB)	iba tradičný švédsky zrnitý syr z Falköping zrejúci minimálne 12 mesiacov Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2027“

ii) dopĺňajú sa tieto poznámky pod čiarou:

„(XA): maximálne množstvo, ktoré sa môže pridať počas výroby, vyjadrené ako NO₃ ión.

(XB): v prípade, že zvyškové množstvo zo všetkých zdrojov presahuje vo výrobku pripravenom na uvedenie na trh počas celého obdobia trvanlivosti 35 mg/kg, vyjadrené ako NO₃ ión, prevádzkovatelia potravinárskych podnikov prešetria dôvod tohto prekročenia.“

d) Kategória 01.7.4 (Srvátkový syr) sa mení takto:

i) položka E 251 – 252 (Dusičnany) sa nahrádza takto:

	„E 251 – 252	Dusičnany	150	(30)	iba mlieko na výrobu tvrdých, polotvrdých a polomäkkých syrov Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2026
	E 251 – 252	Dusičnany	75	(30) (XA) (XB)	iba mlieko na výrobu tvrdých, polotvrdých a polomäkkých syrov Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2026“

ii) dopĺňajú sa tieto poznámky pod čiarou:

„(XA): maximálne množstvo, ktoré sa môže pridať počas výroby, vyjadrené ako NO₃ ión.

(XB): v prípade, že zvyškové množstvo zo všetkých zdrojov presahuje vo výrobku pripravenom na uvedenie na trh počas celého obdobia trvanlivosti 35 mg/kg, vyjadrené ako NO₃ ión, prevádzkovatelia potravinárskych podnikov prešetria dôvod tohto prekročenia.“

e) Kategória 01.7.6 [Výrobky zo syra (okrem výrobkov, ktoré patria do kategórie 16)] sa mení takto:

i) položka E 251 – 252 (Dusičnany) sa nahrádza takto:

	„E 251 – 252	Dusičnany	150	(30)	iba tvrdé, polotvrdé a polomäkké zrejúce výrobky Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2026
	E 251 – 252	Dusičnany	75	(30) (XA) (XB)	iba tvrdé, polotvrdé a polomäkké zrejúce výrobky Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2026“

ii) dopĺňajú sa tieto poznámky pod čiarou:

„(XA): maximálne množstvo, ktoré sa môže pridať počas výroby, vyjadrené ako NO₃ ión.

(XB): v prípade, že zvyškové množstvo zo všetkých zdrojov presahuje vo výrobku pripravenom na uvedenie na trh počas celého obdobia trvanlivosti 35 mg/kg, vyjadrené ako NO₃ ión, prevádzkovatelia potravinárskych podnikov prešetria dôvod tohto prekročenia.“

f) Kategória 01.8 (Analogý mliečnych výrobkov vrátane bielidiel do nápojov) sa mení takto:

i) položka E 251 – 252 (Dusičnany) sa nahrádza takto:

„E 251 – 252	Dusičnany	150	(30)	iba analógy syrov na báze mlieka Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 251 – 252	Dusičnany	75	(30) (XA) (XB)	iba analógy syrov na báze mlieka Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025“

ii) dopĺňajú sa tieto poznámky pod čiarou:

„(XA): maximálne množstvo, ktoré sa môže pridať počas výroby, vyjadrené ako NO₃ ión.

(XB): v prípade, že zvyškové množstvo zo všetkých zdrojov presahuje vo výrobku pripravenom na uvedenie na trh počas celého obdobia trvanlivosti 35 mg/kg, vyjadrené ako NO₃ ión, prevádzkovatelia potravinárskych podnikov prešetria dôvod tohto prekročenia.“

g) Kategória 08.2 [Mäsové prípravky v zmysle vymedzenia v nariadení (ES) č. 853/2004] sa mení takto:

i) položka E 249 – 250 (Dusitany) sa nahrádza takto:

„E 249 – 250	Dusitany	150	(7)	iba lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlôkk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metka, tatar wołowy (danie tatarskie) a golonka peklowana Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 249 – 250	Dusitany	80	(XC) (XD)	iba lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlôkk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metka, tatar wołowy (danie tatarskie) a golonka peklowana Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025“

ii) dopĺňajú sa tieto poznámky pod čiarou:

„(XC): maximálne množstvo, ktoré sa môže pridať počas výroby, vyjadrené ako NO₂ ión.

(XD): najvyššie zvyškové množstvo zo všetkých zdrojov vo výrobku pripravenom na uvedenie na trh počas celého obdobia jeho trvanlivosti nesmie prekročiť 45 mg/kg, vyjadrené ako NO₂ ión.“

h) Kategória 08.3.1 (Mäsové výrobky bez tepelného ošetrovania) sa mení takto:

i) položky E 249 – 250 (Dusitany) a E 251 – 252 (Dusičnany) sa nahrádzajú takto:

„E 249 – 250	Dusitany	150	(7)	Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 249 – 250	Dusitany	80	(XC) (XD)	Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 251 – 252	Dusičnany	150	(7)	Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 251 – 252	Dusičnany	90	(XA) (XE)	Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 251 – 252	Dusičnany	110	(XA) (XF)	iba veľké kusy slaniny a suché klobásky bez pridaných dusitanov Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025“

ii) dopĺňajú sa tieto poznámky pod čiarou:

„(XA): maximálne množstvo, ktoré sa môže pridať počas výroby, vyjadrené ako NO₃ ión.

(XC): maximálne množstvo, ktoré sa môže pridať počas výroby, vyjadrené ako NO₂ ión.

(XD): najvyššie zvyškové množstvo zo všetkých zdrojov vo výrobku pripravenom na uvedenie na trh počas celého obdobia jeho trvanlivosti nesmie prekročiť 45 mg/kg, vyjadrené ako NO₂ ión.

(XE): v prípade, že zvyškové množstvo zo všetkých zdrojov presahuje vo výrobku pripravenom na uvedenie na trh počas celého obdobia trvanlivosti 90 mg/kg, vyjadrené ako NO₃ ión, prevádzkovatelia potravinárskych podnikov prešetria dôvod tohto prekročenia.

(XF): v prípade, že zvyškové množstvo zo všetkých zdrojov presahuje vo výrobku pripravenom na uvedenie na trh počas celého obdobia trvanlivosti 110 mg/kg, vyjadrené ako NO₃ ión, prevádzkovatelia potravinárskych podnikov prešetria dôvod tohto prekročenia.“

i) Kategória 08.3.2 (Tepelne ošetrované mäsové výrobky) sa mení takto:

i) položka E 249 – 250 (Dusitany) sa nahrádza takto:

„E 249 – 250	Dusitany	100	(7) (58) (59)	iba sterilizované mäsové výrobky (Fo > 3,00) Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 249 – 250	Dusitany	55	(58) (59) (XC) (XG)	iba sterilizované mäsové výrobky (Fo > 3,00) Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 249 – 250	Dusitany	150	(7) (59)	okrem sterilizovaných mäsových výrobkov (Fo > 3,00) Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 249 – 250	Dusitany	80	(59) (XC) (XD)	okrem sterilizovaných mäsových výrobkov (Fo > 3,00) Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025“

ii) dopĺňajú sa tieto poznámky pod čiarou:

„(XC): maximálne množstvo, ktoré sa môže pridať počas výroby, vyjadrené ako NO₂ ión.

(XD): najvyššie zvyškové množstvo zo všetkých zdrojov vo výrobku pripravenom na uvedenie na trh počas celého obdobia jeho trvanlivosti nesmie prekročiť 45 mg/kg, vyjadrené ako NO₂ ión.

(XG): najvyššie zvyškové množstvo zo všetkých zdrojov vo výrobku pripravenom na uvedenie na trh počas celého obdobia jeho trvanlivosti nesmie prekročiť 25 mg/kg, vyjadrené ako NO₂ ión.“

j) Kategória 08.3.4.1 [Tradičné mäsové výrobky konzervované ponorením do roztoku (mäsové výrobky konzervované ponorením do konzervačného roztoku s obsahom dusitanov a/alebo dusičnanov, soli a iných zložiek)]“ sa mení takto:

i) položky E 249 – 250 (Dusitany) a E 251 – 252 (Dusičnany) sa nahrádzajú takto:

„E 249 – 250	Dusitany	30	(XH)	iba tradične konzervované výrobky Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 249 – 250	Dusitany	175	(39)	iba Wiltshire bacon a podobné výrobky: do mäsa sa najskôr injektuje konzervačný roztok a mäso sa následne konzervuje ponorením na 3 až 10 dní. Solný roztok na konzervovanie ponorením obsahuje aj mikrobiologické štartovacie kultúry. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 249 – 250	Dusitany	105	(XH)	iba Wiltshire bacon a podobné výrobky: do mäsa sa najskôr injektuje konzervačný roztok a mäso sa následne konzervuje ponorením na 3 až 10 dní. Solný roztok na konzervovanie ponorením obsahuje aj mikrobiologické štartovacie kultúry. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 251 – 252	Dusičnany	250	(39) (59)	iba Wiltshire bacon a podobné výrobky: do mäsa sa najskôr injektuje konzervačný roztok a mäso sa následne konzervuje ponorením na 3 až 10 dní. Solný roztok na konzervovanie ponorením obsahuje aj mikrobiologické štartovacie kultúry. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 251 – 252	Dusičnany	150	(59) (XI)	iba Wiltshire bacon a podobné výrobky: do mäsa sa najskôr injektuje konzervačný roztok a mäso sa následne konzervuje ponorením na 3 až 10 dní. Solný roztok na konzervovanie ponorením obsahuje aj mikrobiologické štartovacie kultúry. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025

E 249 – 250	Dusitany	100	(39)	iba Wiltshire bacon a podobné výrobky: do mäsa sa najskôr injektuje konzervačný roztok a mäso sa následne konzervuje ponorením na 3 až 10 dní. Soľný roztok na konzervovanie ponorením obsahuje aj mikrobiologické štartovacie kultúry. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 249 – 250	Dusitany	65	(XH)	iba Wiltshire bacon a podobné výrobky: do mäsa sa najskôr injektuje konzervačný roztok a mäso sa následne konzervuje ponorením na 3 až 10 dní. Soľný roztok na konzervovanie ponorením obsahuje aj mikrobiologické štartovacie kultúry. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 251 – 252	Dusičnany	250	(39) (59)	iba Wiltshire bacon a podobné výrobky: do mäsa sa najskôr injektuje konzervačný roztok a mäso sa následne konzervuje ponorením na 3 až 10 dní. Soľný roztok na konzervovanie ponorením obsahuje aj mikrobiologické štartovacie kultúry. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 251 – 252	Dusičnany	150	(59) (XI)	iba Wiltshire bacon a podobné výrobky: do mäsa sa najskôr injektuje konzervačný roztok a mäso sa následne konzervuje ponorením na 3 až 10 dní. Soľný roztok na konzervovanie ponorením obsahuje aj mikrobiologické štartovacie kultúry. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 249 – 250	Dusitany	175	(39)	iba entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado a podobné výrobky: konzervovanie ponorením trvá 3 až 5 dní. Výrobok sa tepelne neošetruje a vykazuje značnú aktivitu vody. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 249 – 250	Dusitany	105	(XH)	iba entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado a podobné výrobky: konzervovanie ponorením trvá 3 až 5 dní. Výrobok sa tepelne neošetruje a vykazuje značnú aktivitu vody. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 251 – 252	Dusičnany	250	(39) (59)	iba entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado a podobné výrobky: konzervovanie ponorením trvá 3 až 5 dní. Výrobok sa tepelne neošetruje a vykazuje značnú aktivitu vody. Obdobie uplatňovania: do do 9. októbra 2025

E 251 – 252	Dusičnany	150	(59) (XI)	iba entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado a podobné výrobky: konzervovanie ponorením trvá 3 až 5 dní. Výrobok sa tepelne neošetruje a vykazuje značnú aktivitu vody. Obdobie uplatňovania: do do 9. októbra 2025
E 249 – 250	Dusitany	50	(39)	iba cured tongue: konzervovanie ponorením počas najmenej 4 dní a predvarenie. Obdobie uplatňovania: do do 9. októbra 2025
E 251 – 252	Dusičnany	10	(39) (59)	iba cured tongue: konzervovanie ponorením počas najmenej 4 dní a predvarenie. Obdobie uplatňovania: do do 9. októbra 2025
E 251 – 252	Dusičnany	7	(59) (XI)	iba cured tongue: konzervovanie ponorením počas najmenej 4 dní a predvarenie. Obdobie uplatňovania: do do 9. októbra 2025
E 249 – 250	Dusitany	150	(7)	iba kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: do mäsa sa injektuje konzervačný roztok a mäso sa následne konzervuje ponorením. Konzervovanie trvá 14 až 21 dní a po ňom nasleduje dozrievanie pri údení za studena počas 4 až 5 týždňov. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 249 – 250	Dusitany	100	(XC) (XJ)	iba kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: do mäsa sa injektuje konzervačný roztok a mäso sa následne konzervuje ponorením. Konzervovanie trvá 14 až 21 dní a po ňom nasleduje dozrievanie pri údení za studena počas 4 až 5 týždňov. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 251 – 252	Dusičnany	300	(7)	iba kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: do mäsa sa injektuje konzervačný roztok a mäso sa následne konzervuje ponorením. Konzervovanie trvá 14 až 21 dní a po ňom nasleduje dozrievanie pri údení za studena počas 4 až 5 týždňov. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 251 – 252	Dusičnany	180	(XA) (XK)	iba kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: do mäsa sa injektuje konzervačný roztok a mäso sa následne konzervuje ponorením. Konzervovanie trvá 14 až 21 dní a po ňom nasleduje dozrievanie pri údení za studena počas 4 až 5 týždňov. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025

E 249 – 250	Dusitany	150	(7)	iba bacon, filet de bacon a podobné výrobky: konzervujú sa ponorením na 4 až 5 dní pri teplote 5 až 7 °C, zrejú zvyčajne 24 až 40 hodín pri teplote 22 °C, možno ich údiť počas 24 hodín pri teplote 20 až 25 °C a skladujú sa počas 3 až 6 týždňov pri teplote 12 až 14 °C. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 249 – 250	Dusitany	100	(XC) (XJ)	iba bacon, filet de bacon a podobné výrobky: konzervujú sa ponorením na 4 až 5 dní pri teplote 5 až 7 °C, zrejú zvyčajne 24 až 40 hodín pri teplote 22 °C, možno ich údiť počas 24 hodín pri teplote 20 až 25 °C a skladujú sa počas 3 až 6 týždňov pri teplote 12 až 14 °C. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 251 – 252	Dusičnany	250	(7) (40) (59)	iba bacon, filet de bacon a podobné výrobky: konzervujú sa ponorením na 4 až 5 dní pri teplote 5 až 7 °C, zrejú zvyčajne 24 až 40 hodín pri teplote 22 °C, možno ich údiť počas 24 hodín pri teplote 20 až 25 °C a skladujú sa počas 3 až 6 týždňov pri teplote 12 až 14 °C. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 251 – 252	Dusičnany	180	(40) (59) (XA) (XK)	iba bacon, filet de bacon a podobné výrobky: konzervujú sa ponorením na 4 až 5 dní pri teplote 5 až 7 °C, zrejú zvyčajne 24 až 40 hodín pri teplote 22 °C, možno ich údiť počas 24 hodín pri teplote 20 až 25 °C a skladujú sa počas 3 až 6 týždňov pri teplote 12 až 14 °C. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 249 – 250	Dusitany	50	(39)	iba Rohschinken, nassgepökelt a podobné výrobky: obdobie konzervovania je približne 2 dni/kg v závislosti od tvaru a hmotnosti kusov mäsa, potom nasleduje stabilizácia/zrenie. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 251 – 252	Dusičnany	250	(39)	iba Rohschinken, nassgepökelt a podobné výrobky: obdobie konzervovania je približne 2 dni/kg v závislosti od tvaru a hmotnosti kusov mäsa, potom nasleduje stabilizácia/zrenie. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 251 – 252	Dusičnany	150	(XI)	iba Rohschinken, nassgepökelt a podobné výrobky: obdobie konzervovania je približne 2 dni/kg v závislosti od tvaru a hmotnosti kusov mäsa, potom nasleduje stabilizácia/zrenie. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025“

ii) dopĺňajú sa tieto poznámky pod čiarou:

„(XA): maximálne množstvo, ktoré sa môže pridať počas výroby, vyjadrené ako NO₃ ión.

(XC): maximálne množstvo, ktoré sa môže pridať počas výroby, vyjadrené ako NO₂ ión.

(XH): najvyššie zvyškové množstvo zo všetkých zdrojov vo výrobku pripravenom na uvedenie na trh počas celého obdobia jeho trvanlivosti vyjadrené ako NO₂ ión.

(XI): najvyššie zvyškové množstvo zo všetkých zdrojov vo výrobku pripravenom na uvedenie na trh počas celého obdobia jeho trvanlivosti vyjadrené ako NO₃ ión.

(XJ): najvyššie zvyškové množstvo zo všetkých zdrojov vo výrobku pripravenom na uvedenie na trh počas celého obdobia jeho trvanlivosti nesmie prekročiť 50 mg/kg, vyjadrené ako NO₂ ión.

(XK): v prípade, že zvyškové množstvo zo všetkých zdrojov presahuje vo výrobku pripravenom na uvedenie na trh počas celého obdobia trvanlivosti 95 mg/kg, vyjadrené ako NO₃ ión, prevádzkovatelia potravinárskych podnikov prešetria dôvod tohto prekročenia.“

k) Kategória 08.3.4.2 [Tradičné mäsové výrobky konzervované sušením. (Proces suchého konzervovania zahŕňa suchú aplikáciu konzervačnej zmesi s obsahom dusitanov a/alebo dusičnanov, soli a iných zložiek na povrch mäsa, po ktorej nasleduje obdobie stabilizácie/zrenia.)] sa mení takto:

i) položky E 249 – 250 (Dusitany) a E 251 – 252 (Dusičnany) sa nahrádzajú takto:

„E 249 – 250	Dusitany	30	(XH)	iba tradične konzervované výrobky Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 249 – 250	Dusitany	175	(39)	iba dry cured bacon a podobné výrobky: suché konzervovanie a následné zrenie najmenej 4 dni. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 249 – 250	Dusitany	105	(XH)	iba dry cured bacon a podobné výrobky: suché konzervovanie a následné zrenie najmenej 4 dni. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 251 – 252	Dusičnany	250	(39) (59)	iba dry cured bacon a podobné výrobky: suché konzervovanie a následné zrenie najmenej 4 dni. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 251 – 252	Dusičnany	150	(59) (XI)	iba dry cured bacon a podobné výrobky: suché konzervovanie a následné zrenie najmenej 4 dni. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025

E 249 – 250	Dusitany	100	(39)	iba dry cured ham a podobné výrobky: suché konzervovanie a následné zrenie najmenej 4 dni. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 249 – 250	Dusitany	65	(XH)	iba dry cured ham a podobné výrobky: suché konzervovanie a následné zrenie najmenej 4 dni. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 251 – 252	Dusičnany	250	(39) (59)	iba dry cured ham a podobné výrobky: suché konzervovanie a následné zrenie najmenej 4 dni. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 251 – 252	Dusičnany	150	(59) (XI)	iba dry cured ham a podobné výrobky: suché konzervovanie a následné zrenie najmenej 4 dni. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 249 – 250	Dusitany	100	(39)	iba jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina a podobné výrobky: suché konzervovanie s obdobím stabilizácie najmenej 10 dní a obdobím zrenia viac ako 45 dní. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 249 – 250	Dusitany	65	(XH)	iba jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina a podobné výrobky: suché konzervovanie s obdobím stabilizácie najmenej 10 dní a obdobím zrenia viac ako 45 dní. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 251 – 252	Dusičnany	250	(39) (59)	iba jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina a podobné výrobky: suché konzervovanie s obdobím stabilizácie najmenej 10 dní a obdobím zrenia viac ako 45 dní. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 251 – 252	Dusičnany	150	(59) (XI)	iba jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina a podobné výrobky: suché konzervovanie s obdobím stabilizácie najmenej 10 dní a obdobím zrenia viac ako 45 dní. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025

	E 249 – 250	Dusitany	100	(39)	iba presunto, presunto da pá e paio do lombo a podobné výrobky: suché konzervovanie počas 10 – 15 dní a následné obdobie stabilizácie 30 – 45 dní a obdobie zrenia najmenej 2 mesiace. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
	E 249 – 250	Dusitany	65	(XH)	iba presunto, presunto da pá e paio do lombo a podobné výrobky: suché konzervovanie počas 10 – 15 dní a následné obdobie stabilizácie 30 – 45 dní a obdobie zrenia najmenej 2 mesiace. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
	E 251 – 252	Dusičnany	250	(39) (59)	iba presunto, presunto da pá e paio do lombo a podobné výrobky: suché konzervovanie počas 10 – 15 dní a následné obdobie stabilizácie 30 – 45 dní a obdobie zrenia najmenej 2 mesiace. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
	E 251 – 252	Dusičnany	150	(59) (XI)	iba presunto, presunto da pá e paio do lombo a podobné výrobky: suché konzervovanie počas 10 – 15 dní a následné obdobie stabilizácie 30 – 45 dní a obdobie zrenia najmenej 2 mesiace. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
	E 249 – 250	Dusitany	50	(39)	iba Rohschinken, trockengepökelt a podobné výrobky: konzervovanie trvá približne 10 – 14 dní v závislosti od tvaru a hmotnosti kusov mäsa, potom nasleduje stabilizácia/zrenie. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
	E 251 – 252	Dusičnany	250	(39) (59)	iba Rohschinken, trockengepökelt a podobné výrobky: konzervovanie trvá približne 10 – 14 dní v závislosti od tvaru a hmotnosti kusov mäsa, potom nasleduje stabilizácia/zrenie. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
	E 251 – 252	Dusičnany	150	(59) (XI)	iba Rohschinken, trockengepökelt a podobné výrobky: konzervovanie trvá približne 10 – 14 dní v závislosti od tvaru a hmotnosti kusov mäsa, potom nasleduje stabilizácia/zrenie. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025

	E 251 – 252	Dusičnany	250	(39) (40) (59)	iba jambon sec, jambon sel a iné podobné sušené výrobky: suché konzervovanie 3 dni + 1 deň/kg, po ktorom nasleduje solenie a odležanie 1 týždeň a starnutie/zrenie od 45 dní do 18 mesiacov. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
	E 251 – 252	Dusičnany	150	(40) (59) (XI)	iba jambon sec, jambon sel a iné podobné sušené výrobky: suché konzervovanie 3 dni + 1 deň/kg, po ktorom nasleduje solenie a odležanie 1 týždeň a starnutie/zrenie od 45 dní do 18 mesiacov. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025“

ii) dopĺňajú sa tieto poznámky pod čiarou:

„(XH): najvyššie zvyškové množstvo zo všetkých zdrojov vo výrobku pripravenom na uvedenie na trh počas celého obdobia jeho trvanlivosti vyjadrené ako NO₂ ión.

(XI): najvyššie zvyškové množstvo zo všetkých zdrojov vo výrobku pripravenom na uvedenie na trh počas celého obdobia jeho trvanlivosti vyjadrené ako NO₃ ión.“

- l) Kategória 08.3.4.3 [Iné tradičné a tradične konzervované mäsové výrobky (vrátane procesov konzervovania ponorením a suchou aplikáciou, ktoré sa buď vzájomne kombinujú, alebo sa pridáva dusitan a/alebo dusičnan do zloženého výrobku, alebo sa pred varením do výrobku injektuje konzervačný roztok)] sa mení takto:

i) položky E 249 – 250 (Dusitany) a E 251 – 252 (Dusičnany) sa nahrádzajú takto:

	„E 249 – 250	Dusitany	30	(XH)	iba tradične konzervované výrobky Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
	E 249 – 250	Dusitany	50	(39)	iba Rohschinken, trocken-/nassgepökelt a podobné výrobky: suché konzervovanie a konzervovanie ponorením sa používa v kombinácii (bez injektovania konzervačného roztoku). Konzervovanie trvá približne 14 – 35 dní v závislosti od tvaru a hmotnosti kusov mäsa, potom nasleduje stabilizácia/zrenie. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
	E 251 – 252	Dusičnany	250	(39) (59)	iba Rohschinken, trocken-/nassgepökelt a podobné výrobky: suché konzervovanie a konzervovanie ponorením sa používa v kombinácii (bez injektovania konzervačného roztoku). Konzervovanie trvá približne 14 – 35 dní v závislosti od tvaru a hmotnosti kusov mäsa, potom nasleduje stabilizácia/zrenie. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025

	E 251 – 252	Dusičnany	150	(59) (XI)	iba Rohschinken, trocken-/nassgepökelt a podobné výrobky: suché konzervovanie a konzervovanie ponorením sa používa v kombinácii (bez injektovania konzervačného roztoku). Konzervovanie trvá približne 14 – 35 dní v závislosti od tvaru a hmotnosti kusov mäsa, potom nasleduje stabilizácia/zrenie. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
	E 249 – 250	Dusitany	50	(39)	iba jellied veal a brisket: injektovanie konzervačného roztoku, následne najskôr po 2 dňoch varenie vo vriacej vode najviac 3 hodiny. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
	E 251 – 252	Dusičnany	10	(39) (59)	iba jellied veal a brisket: injektovanie konzervačného roztoku, následne najskôr po 2 dňoch varenie vo vriacej vode najviac 3 hodiny. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
	E 251 – 252	Dusičnany	7	(59) (XI)	iba jellied veal a brisket: injektovanie konzervačného roztoku, následne najskôr po 2 dňoch varenie vo vriacej vode najviac 3 hodiny. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
	E 251 – 252	Dusičnany	300	(40) (7)	iba Rohwürste (Salami a Kantwurst): zrenie výrobku trvá najmenej 4 týždne a pomer vody a bielkovín je menej ako 1,7. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
	E 251 – 252	Dusičnany	180	(40) (XA) (XK)	iba Rohwürste (Salami a Kantwurst): zrenie výrobku trvá najmenej 4 týždne a pomer vody a bielkovín je menej ako 1,7. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
	E 251 – 252	Dusičnany	250	(40) (7) (59)	iba salchichón y chorizo tradicionales de larga curación a podobné výrobky: zrenie trvá najmenej 30 dní. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
	E 251 – 252	Dusičnany	180	(40) (59) (XA) (XK)	iba salchichón y chorizo tradicionales de larga curación a podobné výrobky: zrenie trvá najmenej 30 dní. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025

E 249 – 250	Dusitany	180	(7)	iba vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikáš a podobné výrobky: sušený výrobok sa varí pri teplote 70 °C, potom sa suší a údi 8 – 12 dní. Fermentované výrobky podliehajú trojfázovému procesu fermentácie, ktorý trvá 14 – 30 dní, a následne sa výrobky údia. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 249 – 250	Dusitany	105	(XC) (XJ)	iba vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikáš a podobné výrobky: sušený výrobok sa varí pri teplote 70 °C, potom sa suší a údi 8 – 12 dní. Fermentované výrobky podliehajú trojfázovému procesu fermentácie, ktorý trvá 14 – 30 dní, a následne sa výrobky údia. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 249 – 250	Dusitany	100	(XC) (XJ)	iba Svensk julsinka a Svensk leverpastej a podobné výrobky: konzervované/nevarené alebo varené v spotrebiteľskom balení. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 249 – 250	Dusitany	100	(XC) (XJ)	iba Mettwurst, Teewurst a podobné výrobky: roztierateľné, mäkké, krátko zrejúce surové klobásky Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 251 – 252	Dusičnany	250	(40) (7) (59)	iba saucisson sec a podobné výrobky: surové fermentované sušené klobásky bez pridaných dusitanov. Výrobok sa fermentuje pri teplote 18 – 22 °C alebo nižšej (10 – 12 °C) a potom nasleduje obdobie starnutia/zrenia, ktoré trvá najmenej 3 týždne. Pomer vody a bielkovín vo výrobku je menej ako 1,7. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 251 – 252	Dusičnany	180	(40) (59) (XA) (XK)	iba saucisson sec a podobné výrobky: surové fermentované sušené klobásky bez pridaných dusitanov. Výrobok sa fermentuje pri teplote 18 – 22 °C alebo nižšej (10 – 12 °C) a potom nasleduje obdobie starnutia/zrenia, ktoré trvá najmenej 3 týždne. Pomer vody a bielkovín vo výrobku je menej ako 1,7. Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025“

ii) dopĺňajú sa tieto poznámky pod čiarou:

„(XA): maximálne množstvo, ktoré sa môže pridať počas výroby, vyjadrené ako NO₃ ión.

(XC): maximálne množstvo, ktoré sa môže pridať počas výroby, vyjadrené ako NO₂ ión.

(XH): najvyššie zvyškové množstvo zo všetkých zdrojov vo výrobku pripravenom na uvedenie na trh počas celého obdobia jeho trvanlivosti vyjadrené ako NO₂ ión.

(XI): najvyššie zvyškové množstvo zo všetkých zdrojov vo výrobku pripravenom na uvedenie na trh počas celého obdobia jeho trvanlivosti vyjadrené ako NO₃ ión.

(XJ): najvyššie zvyškové množstvo zo všetkých zdrojov vo výrobku pripravenom na uvedenie na trh počas celého obdobia jeho trvanlivosti nesmie prekročiť 50 mg/kg, vyjadrené ako NO₂ ión.

(XK): v prípade, že zvyškové množstvo zo všetkých zdrojov presahuje vo výrobku pripravenom na uvedenie na trh počas celého obdobia trvanlivosti 95 mg/kg, vyjadrené ako NO₃ ión, prevádzkovatelia potravinárskych podnikov prešetria dôvod tohto prekročenia.“

m) Kategória 09.2 (Spracované ryby a produkty rybolovu vrátane mäkkýšov a kôrovcov) sa mení takto:

i) položka E 251 – 252 (Dusičnany) sa nahrádza takto:

„E 251 – 252	Dusičnany	500		iba nakladané slede a šproty Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025
E 251 – 252	Dusičnany	270	(XA) (XD)	iba nakladané slede a šproty Obdobie uplatňovania: do 9. októbra 2025“

ii) dopĺňajú sa tieto poznámky pod čiarou:

„(XA): maximálne množstvo, ktoré sa môže pridať počas výroby, vyjadrené ako NO₃ ión.

(XD): najvyššie zvyškové množstvo zo všetkých zdrojov pri výrobku pripravenom na uvedenie na trh počas celého obdobia jeho trvanlivosti nesmie prekročiť 45 mg/kg, vyjadrené ako NO₂ ión.“

PRÍLOHA II

Príloha k nariadeniu (EÚ) č. 231/2012 sa mení takto:

1. v položke „E 249 Dusitan draselný“ sa špecifikácia „Čistota“ nahrádza takto:

„Čistota“	
Strata sušením	Najviac 3 % (4 hodiny nad silikagélom)
Arzén	Najviac 0,1 mg/kg
Olovo	Najviac 0,1 mg/kg
Ortuť	Najviac 0,1 mg/kg“

2. v položke „E 250 Dusitan sodný“ sa špecifikácia „Čistota“ nahrádza takto:

„Čistota“	
Strata sušením	Najviac 0,25 % (4 hodiny nad silikagélom)
Arzén	Najviac 0,1 mg/kg
Olovo	Najviac 0,1 mg/kg
Ortuť	Najviac 0,1 mg/kg“

3. v položke „E 251 Dusičnan sodný, časť I. Tuhý dusičnan sodný“ sa špecifikácia „Čistota“ nahrádza takto:

„Čistota“	
Strata sušením	Najviac 2 % (105 °C, 4 hodiny)
Dusitany	Najviac 30 mg/kg, vyjadrené ako NaNO ₂
Arzén	Najviac 0,1 mg/kg
Olovo	Najviac 0,1 mg/kg
Ortuť	Najviac 0,1 mg/kg“

4. v položke „E 251 Dusičnan sodný, časť II. Kvapalný dusičnan sodný“ sa špecifikácia „Čistota“ nahrádza takto:

„Čistota“	
Voľná kyselina dusičná	Najviac 0,01 %
Dusitany	Najviac 10 mg/kg, vyjadrené ako NaNO ₂
Arzén	Najviac 0,1 mg/kg
Olovo	Najviac 0,1 mg/kg
Ortuť	Najviac 0,1 mg/kg“

5. v položke „E 252 Dusičnan draselný“ sa špecifikácia „Čistota“ nahrádza takto:

„Čistota“	
Strata sušením	Najviac 1 % (105 °C, 4 hodiny)
Dusitany	Najviac 20 mg/kg, vyjadrené ako NaNO ₂
Arzén	Najviac 0,1 mg/kg
Olovo	Najviac 0,1 mg/kg
Ortuť	Najviac 0,1 mg/kg“