



2023/2108

9.10.2023

REGLAMENTO (UE) 2023/2108 DE LA COMISIÓN

de 6 de octubre de 2023

por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión en lo que se refiere a los aditivos alimentarios nitritos (E 249-250) y nitratos (E 251-252)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios ⁽¹⁾, y en particular su artículo 10, apartado 3, y su artículo 14,

Visto el Reglamento (CE) n.º 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios ⁽²⁾, y en particular su artículo 7, apartado 5,

Considerando lo siguiente:

- (1) En el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se establece la lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados para su utilización en alimentos, así como sus condiciones de utilización.
- (2) El Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión ⁽³⁾ establece especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008.
- (3) Con arreglo a lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 1331/2008, la lista de aditivos alimentarios de la Unión puede actualizarse a iniciativa de la Comisión o en respuesta a una solicitud.
- (4) El nitrito potásico (E 249), el nitrito sódico (E 250), el nitrato sódico (E 251) y el nitrato potásico (E 252) son sustancias autorizadas de conformidad con el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008. Se utilizan desde hace muchas décadas como conservantes para garantizar, junto con otros factores, la conservación y la inocuidad microbiológica de los alimentos, en particular de los productos a base de carne, pescado y queso, y para contribuir a sus propiedades organolépticas características. No obstante, se reconoce que la presencia de nitritos y nitratos en los alimentos puede propiciar la formación de nitrosaminas, algunas de las cuales son carcinógenas. Por lo tanto, es necesario minimizar el riesgo de formación de nitrosaminas debido a la presencia de nitritos y nitratos en los alimentos manteniendo al mismo tiempo sus efectos protectores contra la multiplicación de bacterias, en particular de *Clostridium botulinum*, responsable del botulismo.
- (5) Los contenidos máximos de nitritos (E 249 y E 250) y nitratos (E 251 y E 252) en los alimentos establecidos actualmente en el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se basan en dictámenes del Comité Científico de la Alimentación Humana emitidos en 1990 ⁽⁴⁾ y 1995 ⁽⁵⁾, así como en el dictamen de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (en lo sucesivo denominada «la Autoridad») de 26 de noviembre de 2003 ⁽⁶⁾. Se expresan como «cantidad añadida», cuando es posible, ya que, según la Autoridad, es la cantidad añadida de nitritos la que contribuye a la actividad inhibidora contra *C. botulinum*, en lugar de la cantidad residual.

⁽¹⁾ DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

⁽²⁾ DO L 354 de 31.12.2008, p. 1.

⁽³⁾ Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 83 de 22.3.2012, p. 1).

⁽⁴⁾ Dictamen sobre nitratos y nitritos formulado el 19 de octubre de 1990, Comisión Europea, Informes del Comité Científico de la Alimentación Humana (serie vigésimo sexta), p. 21.

⁽⁵⁾ Dictamen sobre nitratos y nitritos formulado el 22 de septiembre de 1995, Comisión Europea, Informes del Comité Científico de la Alimentación Humana (serie trigésimo octava), p. 1.

⁽⁶⁾ Dictamen de la Comisión Técnica Científica de Factores de Peligro Biológicos a petición de la Comisión acerca de los efectos de los nitritos y los nitratos sobre la seguridad microbiológica de los productos cárnicos, <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/14>.

- (6) Con carácter excepcional, se establecen contenidos residuales máximos de nitritos y nitratos para determinados productos cárnicos curados por métodos tradicionales. En el caso de tales productos, cuyo curado se hace por inmersión en una solución de curado o por aplicación en seco a la superficie de la carne de una mezcla de curado, o bien mediante una combinación de ambos procedimientos, o en los que se incluyen nitritos y/o nitratos en un producto compuesto o se inyecta una solución de curado en el producto antes de la cocción, no es posible determinar la cantidad añadida de sales de curado absorbidas por la carne debido a la naturaleza del proceso de fabricación asociado a esos productos tradicionales.
- (7) En 2014 la Comisión finalizó un estudio teórico para hacer un seguimiento de cómo aplican los Estados miembros las normas de la Unión relativas a los nitritos. El estudio reveló que, con algunas excepciones, la cantidad típica de nitritos añadidos a los productos cárnicos no esterilizados es inferior al contenido máximo establecido en la Unión. En el informe, la Comisión llegó a la conclusión de que, teniendo en cuenta que en la mayoría de los Estados miembros se añadían nitritos a los productos cárnicos a niveles inferiores a los máximos permitidos, debía estudiarse la posibilidad de revisar los actuales contenidos máximos de nitritos para reducir aún más la exposición a estos aditivos alimentarios. En consecuencia, la Comisión puso en marcha un estudio específico sobre el uso de nitritos por la industria en diversas categorías de productos cárnicos. El estudio, finalizado en 2016, también llegó a la conclusión de que debía reducir los contenidos máximos de nitritos autorizados actualmente por la legislación de la UE.
- (8) Con arreglo al artículo 32, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 1333/2008, la Autoridad debe efectuar una nueva determinación del riesgo de todos los aditivos alimentarios que estuvieran permitidos en la Unión antes del 20 de enero de 2009. El 15 de junio de 2017, la Autoridad emitió sus dictámenes científicos para reevaluar la seguridad de los nitritos y nitratos como aditivos alimentarios ⁽⁷⁾.
- (9) Para los nitritos, la Autoridad obtuvo una ingesta diaria admisible (IDA) de 0,07 mg de ion nitrito/kg de peso corporal al día. La exposición estimada resultante de su uso como aditivo alimentario no superaba esta IDA para la población en general, salvo una ligera superación en niños en el percentil más alto, y representó aproximadamente el 17 % de la exposición alimentaria global. Si se examinan juntas todas las fuentes de exposición alimentaria (aditivos alimentarios, presencia natural y contaminación), esta IDA se superaría en el caso de los lactantes, los niños de corta edad y otros niños en la exposición media, y en todos los grupos de edad en la exposición más elevada. Por lo que se refiere a la exposición a nitrosaminas exógenas, la Autoridad concluyó que no es posible discernir claramente las nitrosaminas formadas a partir del nitrito añadido como aditivo alimentario de las formadas a partir del nitrito presente en el alimento de forma natural o como resultado de la contaminación. La Autoridad observó que había habido cierta inquietud sobre la exposición general a nitrosaminas exógenas a niveles elevados para todos los grupos de edad, excepto para las personas de edad avanzada. Por último, la Autoridad confirmó la existencia de pruebas que vinculan la N-nitrosodimetilamina preformada con los cánceres colorrectales, y de algunos datos que apuntan a un vínculo entre el nitrito alimentario y los cánceres gástricos, y a un vínculo entre la combinación de nitrito más nitrato a partir de carne elaborada y los cánceres colorrectales. Esto está en consonancia con la conclusión alcanzada por el Centro Internacional de Investigaciones sobre el Cáncer en 2015 ⁽⁸⁾.
- (10) En cuanto a los nitratos, la Autoridad mantuvo una IDA de 3,7 mg de ion nitrato/kg de peso corporal al día y estimó que la exposición resultante de su uso como aditivo alimentario no superaba esta IDA. Si se consideraran conjuntamente todas las fuentes de exposición alimentaria a los nitratos, se superaría la IDA para todos los grupos de edad a la exposición media y la exposición más alta. La contribución de los nitratos utilizados como aditivos alimentarios representaba en torno al 2 % de la exposición general.
- (11) En ambos dictámenes, la Autoridad emitió recomendaciones en las que sugería nuevos estudios sobre los compuestos nitrosados, los nitritos y los nitratos y reducía los límites actuales para los elementos tóxicos (plomo, mercurio y arsénico) en las especificaciones de la Unión para nitritos (E 249 y E 250) y nitratos (E 251 y E 252).
- (12) El 7 de diciembre de 2022, la Comisión puso en marcha una convocatoria pública de datos técnicos sobre elementos tóxicos para responder a esta última recomendación de la Autoridad. Los datos se presentaron en enero de 2023.

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

⁽⁸⁾ IARC Monographs vol. 114: Evaluación del consumo de carne roja y carne elaborada.

- (13) En su dictamen científico sobre los riesgos para la salud pública relacionados con la presencia de nitrosaminas en los alimentos, publicado el 28 de marzo de 2023 ⁽⁹⁾, la Autoridad llegó a la conclusión de que es altamente probable que el margen de exposición a las nitrosaminas carcinógenas presentes en los alimentos sea inferior a 10 000 en la alta exposición para todos los grupos de edad, lo que puede plantear una preocupación sanitaria, y de que la carne y los productos cárnicos constituyen la principal categoría de alimentos que contribuye a la exposición.
- (14) El Reglamento de Ejecución (UE) 2021/1165 de la Comisión ⁽¹⁰⁾ solo autoriza el uso de nitrito sódico (E 250) y nitrito potásico (E 252) en productos cárnicos ecológicos con contenidos máximos más bajos que los contenidos máximos establecidos en el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 y únicamente a condición de que se haya demostrado, a satisfacción de la autoridad competente, que no existe ninguna alternativa tecnológica.
- (15) Mediante su Decisión (UE) 2021/741 ⁽¹¹⁾, la Comisión aprobó por un período limitado de tres años la solicitud del Reino de Dinamarca de mantener disposiciones nacionales más estrictas sobre la adición de nitritos a los productos cárnicos. Las disposiciones nacionales danesas mantienen contenidos máximos de nitritos más bajos para determinados productos cárnicos, en comparación con los contenidos máximos establecidos en el Reglamento (CE) n.º 1333/2008, y no permiten la introducción en el mercado de productos para los que solo pueden establecerse contenidos residuales máximos.
- (16) Teniendo en cuenta la reevaluación de los nitritos y nitratos como aditivos alimentarios y la evaluación de las nitrosaminas cancerígenas en los alimentos por parte de la Autoridad, y tomando en consideración el estudio teórico con los Estados miembros, el estudio específico sobre el uso de nitritos por la industria, la experiencia adquirida con la aplicación de los contenidos máximos de nitritos y nitratos autorizados en los productos cárnicos ecológicos, la experiencia de Dinamarca relacionada con disposiciones nacionales más estrictas para el uso de nitritos en los productos cárnicos y la amplia consulta a organizaciones que representan a los explotadores de empresas alimentarias pertinentes, a los consumidores y a los expertos de las autoridades competentes de los Estados miembros, conviene modificar las condiciones actuales de uso de los nitritos y nitratos como aditivos alimentarios.
- (17) Teniendo en cuenta la reevaluación de los nitritos y nitratos como aditivos alimentarios por la Autoridad, conviene también reducir los límites máximos existentes para la presencia de plomo, mercurio y arsénico en los nitritos (E 249 y E 250) y nitratos (E 251 y E 252) establecidos en las especificaciones de la Unión.
- (18) En particular, conviene reducir las cantidades máximas de nitritos y nitratos que pueden añadirse como aditivos a los alimentos para mantener lo más bajo posible el nivel de nitrosaminas que puedan formarse debido a ese uso, garantizando al mismo tiempo la inocuidad microbiológica. Además, para cada disposición relativa al uso de nitritos y nitratos, deben establecerse contenidos residuales máximos procedentes de todas las fuentes en los productos listos para su comercialización durante toda la vida útil, a fin de controlar mejor la exposición con arreglo a las respectivas IDA. El uso de contenidos máximos para las cantidades añadidas y las cantidades residuales está en consonancia con el enfoque acordado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios ⁽¹²⁾. No obstante, teniendo en cuenta la menor preocupación por la contribución de los nitratos utilizados como aditivos alimentarios a la exposición global y el debate actual sobre la necesidad de establecer un contenido residual único tanto para los nitritos como para los nitratos en cada categoría de alimentos, conviene seguir permitiendo la introducción en el mercado de los productos si superan los nuevos contenidos residuales máximos de nitratos, si bien el explotador de empresa alimentaria pertinente debe investigar el motivo de este exceso.
- (19) Las categorías de alimentos 08.3.1 (Productos cárnicos no sometidos a tratamiento térmico) y 08.3.2 (Productos cárnicos sometidos a tratamiento térmico) de la parte D del anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 abarcan una amplia variedad de productos cárnicos elaborados, incluidos algunos productos tradicionales y productos curados por métodos tradicionales para los que no existen disposiciones específicas en la categoría de alimentos 08.3.4 (Productos cárnicos tradicionales curados con disposiciones específicas para nitritos y nitratos). Sin embargo, los nuevos contenidos máximos de nitritos establecidos para las categorías 08.3.1 y 08.3.2 pueden no ser suficientes para la conservación de algunos de estos productos cárnicos tradicionales y curados por métodos tradicionales. En consecuencia, conviene establecer disposiciones en la categoría de alimentos 08.3.4 para los productos en cuestión.

⁽⁹⁾ EFSA Journal 2023;21(3):7884.

⁽¹⁰⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2021/1165 de la Comisión, de 15 de julio de 2021, por el que se autorizan determinados productos y sustancias para su uso en la producción ecológica y se establecen sus listas (DO L 253 de 16.7.2021, p. 13).

⁽¹¹⁾ Decisión (UE) 2021/741 de la Comisión, de 5 de mayo de 2021, relativa a las disposiciones nacionales notificadas por Dinamarca sobre la adición de nitritos a determinados productos cárnicos (DO L 159 de 6.5.2021, p. 13).

⁽¹²⁾ Informe del 51.º período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, apartado 107.

- (20) Por último, si bien los contenidos máximos actuales se expresan como nitrito sódico o nitrato sódico, los contenidos máximos revisados deben expresarse respectivamente como ion nitrito e ion nitrato, en consonancia con las IDA establecidas por la Autoridad. Los factores de conversión entre el nitrito sódico y el ion nitrito y entre el nitrato sódico y el ion nitrato son, respectivamente, de 0,67 y 0,73.
- (21) Conviene aplazar la aplicación de los nuevos contenidos máximos y prever períodos transitorios para los productos introducidos en el mercado antes de la fecha de aplicación de los contenidos máximos respectivos, a fin de que los explotadores de empresas alimentarias, incluidas las pequeñas y medianas empresas, puedan adaptarse a las nuevas condiciones de uso más estrictas establecidas en el presente Reglamento. En el caso de los quesos, la fecha de aplicación debe fijarse teniendo en cuenta el tiempo necesario para la maduración antes de su introducción en el mercado, que en el caso de determinados productos puede ser de hasta veinticuatro meses o más.
- (22) Teniendo en cuenta que la Autoridad no detectó un problema sanitario inmediato relacionado con la presencia de elementos tóxicos en los aditivos alimentarios nitrito potásico (E 249), nitrito sódico (E 250), nitrato sódico (E 251) y nitrato potásico (E 252), procede permitir durante un período transitorio el uso de estos aditivos alimentarios introducidos legalmente en el mercado antes de la fecha de entrada en vigor del presente Reglamento. Por las mismas razones, procede que los alimentos que contengan los aditivos alimentarios nitrito potásico (E 249), nitrito sódico (E 250), nitrato sódico (E 251) y nitrato potásico (E 252) y que se hayan introducido legalmente en el mercado antes de la fecha de entrada en vigor del presente Reglamento puedan seguir introduciéndose en el mercado durante un período transitorio y permanecer en el mercado hasta su fecha de duración mínima o fecha de caducidad.
- (23) Conviene, por tanto, modificar los Reglamentos (CE) n.º 1333/2008 y (UE) n.º 231/2012 en consecuencia.
- (24) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se modifica con arreglo a lo dispuesto en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 se modifica con arreglo a lo dispuesto en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 3

1. Los alimentos que no cumplan las disposiciones del anexo I aplicables a partir de la fecha respectiva indicada en él y que hayan sido introducidos legalmente en el mercado antes de la fecha de aplicación respectiva podrán seguir siendo comercializados hasta su fecha de duración mínima o de caducidad.

2. Los aditivos alimentarios nitrito potásico (E 249), nitrito sódico (E 250), nitrato sódico (E 251) y/o nitrato potásico (E 252) que hayan sido introducidos legalmente en el mercado antes del 29 de octubre de 2023 y que no respeten los límites máximos de plomo, mercurio y arsénico establecidos en el anexo II aplicables a partir del 29 de octubre de 2023 podrán añadirse a los alimentos de conformidad con los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 hasta el 29 de abril de 2024.

3. Los alimentos que contengan los aditivos alimentarios nitrito potásico (E 249), nitrito sódico (E 250), nitrato sódico (E 251) y/o nitrato potásico (E 252) que hayan sido introducidos legalmente en el mercado antes del 29 de octubre de 2023 y que no respeten los límites máximos de plomo, mercurio y arsénico establecidos en el anexo II aplicables a partir del 29 de octubre de 2023 podrán seguir siendo introducidos en el mercado hasta el 29 de abril de 2024 y podrán seguir siendo comercializados hasta su fecha de duración mínima o de caducidad.

Artículo 4

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 6 de octubre de 2023.

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN

El anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se modifica como sigue:

1) La parte D se modifica como sigue:

a) la entrada relativa a la categoría de alimentos 08.3.4 se sustituye por el texto siguiente:

«08.3.4	Productos cárnicos tradicionales o curados por métodos tradicionales con disposiciones específicas para nitritos y nitratos»
---------	--

b) la entrada relativa a la categoría de alimentos 08.3.4.3 se sustituye por el texto siguiente:

«08.3.4.3	Otros productos tradicionales o curados por métodos tradicionales (como inmersión y curado en seco utilizados conjuntamente, o inclusión de nitritos y/o nitratos en un producto compuesto, o inyección de la solución de curado en el producto antes de cocinarlo)»
-----------	--

2) La parte E se modifica como sigue:

a) la entrada relativa a la categoría de alimentos 08.3.4 se sustituye por el texto siguiente:

«08.3.4	Productos cárnicos tradicionales o curados por métodos tradicionales con disposiciones específicas para nitritos y nitratos»
---------	--

b) la entrada relativa a la categoría de alimentos 08.3.4.3 se sustituye por el texto siguiente:

«08.3.4.3	Otros productos tradicionales o curados por métodos tradicionales (como inmersión y curado en seco utilizados conjuntamente, o inclusión de nitritos y/o nitratos en un producto compuesto, o inyección de la solución de curado en el producto antes de cocinarlo)»
-----------	--

c) la categoría de alimentos 01.7.2 (Queso curado), se modifica como sigue:

i) la entrada relativa a E 251-252 (Nitratos) se sustituye por el texto siguiente:

	«E 251-252	Nitratos	150	(30)	Solo queso duro, semiduro y semiblando Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2026
	E 251-252	Nitratos	75	(30) (XA) (XB)	Solo queso duro, semiduro y semiblando Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2026

	E 251-252	Nitratos	110	(30) (XA) (XB)	Solo queso con agujeros granulares tradicional sueco de Gäsene, madurado durante un mínimo de once meses Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2027
	E 251-252	Nitratos	110	(30) (XA) (XB)	Solo queso Cheddar tradicional sueco de Kvibille, madurado durante un mínimo de cuatro meses Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2027
	E 251-252	Nitratos	110	(30) (XA) (XB)	Solo queso con agujeros granulares tradicional sueco de Falköping, madurado durante un mínimo de doce meses Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2027»

ii) se añaden las siguientes notas a pie de página:

«(XA): Cantidad máxima que puede añadirse durante la elaboración, expresada como ion nitrato.

(XB): En caso de que la cantidad residual procedente de todas las fuentes en el producto listo para su comercialización durante toda la vida útil del producto supere los 35 mg/kg, expresada como ion nitrato, los explotadores de empresas alimentarias investigarán el motivo de ese exceso.»;

d) la categoría de alimentos 01.7.4 (Requesón), se modifica como sigue:

i) la entrada relativa a E 251-252 (Nitratos) se sustituye por el texto siguiente:

	«E 251-252	Nitratos	150	(30)	Solo leche de quesería de queso duro, semiduro y semiblando Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2026
	E 251-252	Nitratos	75	(30) (XA) (XB)	Solo leche de quesería de queso duro, semiduro y semiblando Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2026»

ii) se añaden las siguientes notas a pie de página:

«(XA): Cantidad máxima que puede añadirse durante la elaboración, expresada como ion nitrato.

(XB): En caso de que la cantidad residual procedente de todas las fuentes en el producto listo para su comercialización durante toda la vida útil del producto supere los 35 mg/kg, expresada como ion nitrato, los explotadores de empresas alimentarias investigarán el motivo de ese exceso.»;

e) la categoría 01.7.6 [Productos a base de queso (excepto los incluidos en la categoría 16)] se modifica como sigue:

i) la entrada relativa a E 251-252 (Nitratos) se sustituye por el texto siguiente:

	«E 251-252	Nitratos	150	(30)	Solo productos curados a base de queso duro, semiduro y semiblando Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2026
	E 251-252	Nitratos	75	(30) (XA) (XB)	Solo productos curados a base de queso duro, semiduro y semiblando Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2026»

ii) se añaden las siguientes notas a pie de página:

«(XA): Cantidad máxima que puede añadirse durante la elaboración, expresada como ion nitrato.

(XB): En caso de que la cantidad residual procedente de todas las fuentes en el producto listo para su comercialización durante toda la vida útil del producto supere los 35 mg/kg, expresada como ion nitrato, los explotadores de empresas alimentarias investigarán el motivo de ese exceso.»;

f) la categoría 01.8 (Sucedáneos de productos lácteos, incluso blanqueadores de bebidas) se modifica como sigue:

i) la entrada relativa a E 251-252 (Nitratos) se sustituye por el texto siguiente:

«E 251-252	Nitratos	150	(30)	Solo sucedáneos de queso a base de leche Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	75	(30) (XA) (XB)	Solo sucedáneos de queso a base de leche Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025»

ii) se añaden las siguientes notas a pie de página:

«(XA): Cantidad máxima que puede añadirse durante la elaboración, expresada como ion nitrato.

(XB): En caso de que la cantidad residual procedente de todas las fuentes en el producto listo para su comercialización durante toda la vida útil del producto supere los 35 mg/kg, expresada como ion nitrato, los explotadores de empresas alimentarias investigarán el motivo de ese exceso.»;

g) la categoría 08.2 [Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) n.º 853/2004] se modifica como sigue:

i) la entrada relativa a E 249-250 (Nitritos) se sustituye por el texto siguiente:

«E 249-250	Nitritos	150	(7)	Solo lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metka, tatar wołowy (danie tatarskie) y golonka peklowana Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 249-250	Nitritos	80	(XC) (XD)	Solo lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metka, tatar wołowy (danie tatarskie) y golonka peklowana Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025»

ii) se añaden las siguientes notas a pie de página:

«(XC): Cantidad máxima que puede añadirse durante la elaboración, expresada como ion nitrato.

(XD): La cantidad residual máxima procedente de todas las fuentes en el producto listo para su comercialización durante toda la vida útil del producto no excederá de 45 mg/kg, expresada como ion nitrato.»;

h) la categoría de alimentos 08.3.1 (Productos cárnicos no sometidos a tratamiento térmico) se modifica como sigue:

i) las entradas relativas a E 249-250 (Nitritos) y E 251-252 (Nitratos) se sustituyen por el texto siguiente:

«E 249-250	Nitritos	150	(7)	Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 249-250	Nitritos	80	(XC) (XD)	Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	150	(7)	Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	90	(XA) (XE)	Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	110	(XA) (XF)	Solo despieces mayores de beicon y embutidos secos sin nitritos añadidos Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025»

ii) se añaden las siguientes notas a pie de página:

«(XA): Cantidad máxima que puede añadirse durante la elaboración, expresada como ion nitrato.

(XC): Cantidad máxima que puede añadirse durante la elaboración, expresada como ion nitrito.

(XD): La cantidad residual máxima procedente de todas las fuentes en el producto listo para su comercialización durante toda la vida útil del producto no excederá de 45 mg/kg, expresada como ion nitrito.

(XE): En caso de que la cantidad residual procedente de todas las fuentes en el producto listo para su comercialización durante toda la vida útil del producto supere los 90 mg/kg, expresada como ion nitrato, los explotadores de empresas alimentarias investigarán el motivo de ese exceso.

(XF): En caso de que la cantidad residual procedente de todas las fuentes en el producto listo para su comercialización durante toda la vida útil del producto supere los 110 mg/kg, expresada como ion nitrato, los explotadores de empresas alimentarias investigarán el motivo de ese exceso.»

i) la categoría de alimentos 08.3.2 (Productos cárnicos sometidos a tratamiento térmico) se modifica como sigue:

i) las entradas relativas a E 249-250 (Nitritos) se sustituye por el texto siguiente:

«E 249-250	Nitritos	100	(7) (58) (59)	Solo productos cárnicos esterilizados (Fo > 3,00) Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 249-250	Nitritos	55	(58) (59) (XC) (XG)	Solo productos cárnicos esterilizados (Fo > 3,00) Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025
E 249-250	Nitritos	150	(7) (59)	Excepto productos cárnicos esterilizados (Fo > 3,00) Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 249-250	Nitritos	80	(59) (XC) (XD)	Excepto productos cárnicos esterilizados (Fo > 3,00) Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025»

ii) se añaden las siguientes notas a pie de página:

«(XC): Cantidad máxima que puede añadirse durante la elaboración, expresada como ion nitrito.

(XD): La cantidad residual máxima procedente de todas las fuentes en el producto listo para su comercialización durante toda la vida útil del producto no excederá de 45 mg/kg, expresada como ion nitrito.

(XG): La cantidad residual máxima procedente de todas las fuentes en el producto listo para su comercialización durante toda la vida útil del producto no excederá de 25 mg/kg, expresada como ion nitrito.»;

j) la categoría 08.3.4.1 [Productos tradicionales que se sumergen en una solución de curado (productos cárnicos curados por inmersión en una solución de curado que contiene nitritos y/o nitratos, sal y otros componentes)] se modifica como sigue:

i) las entradas relativas a E 249-250 (Nitritos) y E 251-252 (Nitratos) se sustituyen por el texto siguiente:

«E 249-250	Nitritos	30	(XH)	Solo productos curados por métodos tradicionales Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025
E 249-250	Nitritos	175	(39)	Solo Wiltshire bacon y productos similares: se inyecta en la carne una solución de curado, y después se somete la carne a curado por inmersión durante 3-10 días; la solución de salmuera para inmersión también incluye cultivos iniciadores microbianos. Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 249-250	Nitritos	105	(XH)	Solo Wiltshire bacon y productos similares: se inyecta en la carne una solución de curado, y después se somete la carne a curado por inmersión durante 3-10 días; la solución de salmuera para inmersión también incluye cultivos iniciadores microbianos. Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	Solo Wiltshire bacon y productos similares: se inyecta en la carne una solución de curado, y después se somete la carne a curado por inmersión durante 3-10 días; la solución de salmuera para inmersión también incluye cultivos iniciadores microbianos. Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	150	(59) (XI)	Solo Wiltshire bacon y productos similares: se inyecta en la carne una solución de curado, y después se somete la carne a curado por inmersión durante 3-10 días; la solución de salmuera para inmersión también incluye cultivos iniciadores microbianos. Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025

E 249-250	Nitritos	100	(39)	Solo Wiltshire ham y productos similares: se inyecta en la carne una solución de curado, y después se somete la carne a curado por inmersión durante 3-10 días; la solución de salmuera para inmersión también incluye cultivos iniciadores microbianos. Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 249-250	Nitritos	65	(XH)	Solo Wiltshire ham y productos similares: se inyecta en la carne una solución de curado, y después se somete la carne a curado por inmersión durante 3-10 días; la solución de salmuera para inmersión también incluye cultivos iniciadores microbianos. Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	Solo Wiltshire ham y productos similares: se inyecta en la carne una solución de curado, y después se somete la carne a curado por inmersión durante 3-10 días; la solución de salmuera para inmersión también incluye cultivos iniciadores microbianos. Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	150	(59) (XI)	Solo Wiltshire ham y productos similares: se inyecta en la carne una solución de curado, y después se somete la carne a curado por inmersión durante 3-10 días; la solución de salmuera para inmersión también incluye cultivos iniciadores microbianos. Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025
E 249-250	Nitritos	175	(39)	Solo entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado y productos similares: curado por inmersión durante 3-5 días; el producto no es tratado por calor y tiene una elevada actividad hídrica. Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 249-250	Nitritos	105	(XH)	Solo entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado y productos similares: curado por inmersión durante 3-5 días; el producto no es tratado por calor y tiene una elevada actividad hídrica. Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	Solo entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado y productos similares: curado por inmersión durante 3-5 días; el producto no es tratado por calor y tiene una elevada actividad hídrica. Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025

E 251-252	Nitratos	150	(59) (XI)	Solo entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado y productos similares: curado por inmersión durante 3-5 días; el producto no es tratado por calor y tiene una elevada actividad hídrica. Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025
E 249-250	Nitritos	50	(39)	Solo cured tongue: curado por inmersión durante cuatro días como mínimo, y precocinado Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	10	(39) (59)	Solo cured tongue: curado por inmersión durante cuatro días como mínimo, y precocinado Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	7	(59) (XI)	Solo cured tongue: curado por inmersión durante cuatro días como mínimo, y precocinado Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025
E 249-250	Nitritos	150	(7)	Solo kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: se inyecta en la carne una solución de curado y después se la somete a curado por inmersión; el tiempo de curado es entre catorce y veintiún días, seguido de maduración en humo frío entre cuatro y cinco semanas. Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 249-250	Nitritos	100	(XC) (XJ)	Solo kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: se inyecta en la carne una solución de curado y después se la somete a curado por inmersión; el tiempo de curado es entre catorce y veintiún días, seguido de maduración en humo frío entre cuatro y cinco semanas. Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	300	(7)	Solo kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: se inyecta en la carne una solución de curado y después se la somete a curado por inmersión; el tiempo de curado es entre catorce y veintiún días, seguido de maduración en humo frío entre cuatro y cinco semanas. Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	180	(XA) (XK)	Solo kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: se inyecta en la carne una solución de curado y después se la somete a curado por inmersión; el tiempo de curado es entre catorce y veintiún días, seguido de maduración en humo frío entre cuatro y cinco semanas. Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025

E 249-250	Nitritos	150	(7)	Solo bacon, filet de bacon y productos similares: curado por inmersión entre cuatro y cinco días a 5-7 °C, maduración normalmente entre veinticuatro y cuarenta horas a 22 °C, posibilidad de ahumado durante veinticuatro horas a 20-25 °C y almacenamiento entre tres y seis semanas a 12-14 °C Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 249-250	Nitritos	100	(XC) (XJ)	Solo bacon, filet de bacon y productos similares: curado por inmersión entre cuatro y cinco días a 5-7 °C, maduración normalmente entre veinticuatro y cuarenta horas a 22 °C, posibilidad de ahumado durante veinticuatro horas a 20-25 °C y almacenamiento entre tres y seis semanas a 12-14 °C Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	250	(7) (40) (59)	Solo bacon, filet de bacon y productos similares: curado por inmersión entre cuatro y cinco días a 5-7 °C, maduración normalmente entre veinticuatro y cuarenta horas a 22 °C, posibilidad de ahumado durante veinticuatro horas a 20-25 °C y almacenamiento entre tres y seis semanas a 12-14 °C Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	180	(40) (59) (XA) (XK)	Solo bacon, filet de bacon y productos similares: curado por inmersión entre cuatro y cinco días a 5-7 °C, maduración normalmente entre veinticuatro y cuarenta horas a 22 °C, posibilidad de ahumado durante veinticuatro horas a 20-25 °C y almacenamiento entre tres y seis semanas a 12-14 °C Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025
E 249-250	Nitritos	50	(39)	Solo Rohschinken, nassgepökelt y productos similares: el tiempo de curado depende de la forma y el peso de las piezas de carne (aproximadamente 2 días/kg), seguido de estabilización y maduración Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	250	(39)	Solo Rohschinken, nassgepökelt y productos similares: el tiempo de curado depende de la forma y el peso de las piezas de carne (aproximadamente 2 días/kg), seguido de estabilización y maduración Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	150	(XI)	Solo Rohschinken, nassgepökelt y productos similares: el tiempo de curado depende de la forma y el peso de las piezas de carne (aproximadamente 2 días/kg), seguido de estabilización y maduración Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025;»

ii) se añaden las siguientes notas a pie de página:

«(XA): Cantidad máxima que puede añadirse durante la elaboración, expresada como ion nitrato.

(XC): Cantidad máxima que puede añadirse durante la elaboración, expresada como ion nitrito.

(XH): Cantidad residual máxima procedente de todas las fuentes en el producto listo para su comercialización durante toda la vida útil del producto expresada como ion nitrito.

(XI): Cantidad residual máxima procedente de todas las fuentes en el producto listo para su comercialización durante toda la vida útil del producto, expresada como ion nitrato.

(X): La cantidad residual máxima procedente de todas las fuentes en el producto listo para su comercialización durante toda la vida útil del producto no excederá de 50 mg/kg, expresada como ion nitrito.

(XK): En caso de que la cantidad residual procedente de todas las fuentes en el producto listo para su comercialización durante toda la vida útil del producto supere los 95 mg/kg, expresada como ion nitrato, los explotadores de empresas alimentarias investigarán el motivo de ese exceso.»;

k) la categoría de alimentos 08.3.4.2 [Productos tradicionales curados en seco (el procedimiento de curado en seco supone la aplicación en seco a la superficie de la carne de una mezcla de curado que contiene nitratos y/o nitritos, sal y otros componentes, seguido de un período de estabilización o maduración)] se modifica como sigue:

i) las entradas relativas a E 249-250 (Nitritos) y E 251-252 (Nitratos) se sustituyen por el texto siguiente:

	«E 249-250	Nitritos	30	(XH)	Solo productos curados por métodos tradicionales Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025
	E 249-250	Nitritos	175	(39)	Solo dry cured bacon y productos similares: curado en seco seguido de maduración de cuatro días como mínimo Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
	E 249-250	Nitritos	105	(XH)	Solo dry cured bacon y productos similares: curado en seco seguido de maduración de cuatro días como mínimo Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	Solo dry cured bacon y productos similares: curado en seco seguido de maduración de cuatro días como mínimo Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
	E 251-252	Nitratos	150	(59) (XI)	Solo dry cured bacon y productos similares: curado en seco seguido de maduración de cuatro días como mínimo Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025

E 249-250	Nitritos	100	(39)	Solo dry cured ham y productos similares: curado en seco seguido de maduración de cuatro días como mínimo Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 249-250	Nitritos	65	(XH)	Solo dry cured ham y productos similares: curado en seco seguido de maduración de cuatro días como mínimo Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	Solo dry cured ham y productos similares: curado en seco seguido de maduración de cuatro días como mínimo Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	150	(59) (XI)	Solo dry cured ham y productos similares: curado en seco seguido de maduración de cuatro días como mínimo Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025
E 249-250	Nitritos	100	(39)	Solo jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina y productos similares: curado en seco con un período de estabilización de diez días como mínimo, seguido de un período de maduración de más de cuarenta y cinco días Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 249-250	Nitritos	65	(XH)	Solo jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina y productos similares: curado en seco con un período de estabilización de diez días como mínimo, seguido de un período de maduración de más de cuarenta y cinco días Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	Solo jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina y productos similares: curado en seco con un período de estabilización de diez días como mínimo, seguido de un período de maduración de más de cuarenta y cinco días Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	150	(59) (XI)	Solo jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina y productos similares: curado en seco con un período de estabilización de diez días como mínimo, seguido de un período de maduración de más de cuarenta y cinco días Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025

E 249-250	Nitritos	100	(39)	Solo presunto, presunto da pá e paio do lombo y productos similares: curado en seco entre diez y quince días, seguido de un período de estabilización de treinta a cuarenta y cinco días y de un período de maduración de dos meses como mínimo Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 249-250	Nitritos	65	(XH)	Solo presunto, presunto da pá e paio do lombo y productos similares: curado en seco entre diez y quince días, seguido de un período de estabilización de treinta a cuarenta y cinco días y de un período de maduración de dos meses como mínimo Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	Solo presunto, presunto da pá e paio do lombo y productos similares: curado en seco entre diez y quince días, seguido de un período de estabilización de treinta a cuarenta y cinco días y de un período de maduración de dos meses como mínimo Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	150	(59) (XI)	Solo presunto, presunto da pá e paio do lombo y productos similares: curado en seco entre diez y quince días, seguido de un período de estabilización de treinta a cuarenta y cinco días y de un período de maduración de dos meses como mínimo Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025
E 249-250	Nitritos	50	(39)	Solo Rohschinken, trockengepökelt y productos similares: el tiempo de curado depende de la forma y el peso de las piezas de carne (entre diez y catorce días), seguido de estabilización y maduración Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	Solo Rohschinken, trockengepökelt y productos similares: el tiempo de curado depende de la forma y el peso de las piezas de carne (entre diez y catorce días), seguido de estabilización y maduración Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	150	(59) (XI)	Solo Rohschinken, trockengepökelt y productos similares: el tiempo de curado depende de la forma y el peso de las piezas de carne (entre diez y catorce días), seguido de estabilización y maduración Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025

	E 251-252	Nitratos	250	(39) (40) (59)	Solo jambon sec, jambon sel y otros productos curados secos similares: curado en seco durante tres días más un día por kilo, seguido de un período de postsalado de una semana y de un período de envejecimiento y maduración de cuarenta y cinco días a dieciocho meses Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
	E 251-252	Nitratos	150	(40) (59) (XI)	Solo jambon sec, jambon sel y otros productos curados secos similares: curado en seco durante tres días más un día por kilo, seguido de un período de postsalado de una semana y de un período de envejecimiento y maduración de cuarenta y cinco días a dieciocho meses Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025»

ii) se añaden las siguientes notas a pie de página:

«(XH): Cantidad residual máxima procedente de todas las fuentes en el producto listo para su comercialización durante toda la vida útil del producto expresada como ion nitrito.

(XI): Cantidad residual máxima procedente de todas las fuentes en el producto listo para su comercialización durante toda la vida útil del producto, expresada como ion nitrato.»;

l) la categoría 08.3.4.3 [Otros productos curados por métodos tradicionales (procesos de inmersión y curado en seco utilizados conjuntamente, o inclusión de nitritos y/o nitratos en un producto compuesto, o inyección de la solución de curado en el producto antes de cocinarlo)] se modifica como sigue:

i) las entradas relativas a E 249-250 (Nitritos) y E 251-252 (Nitratos) se sustituyen por el texto siguiente:

	«E 249-250	Nitritos	30	(XH)	Solo productos curados por métodos tradicionales Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025
	E 249-250	Nitritos	50	(39)	Solo Rohschinken, trocken-/nassgepökelt y productos similares: Combinación de curado en seco y curado por inmersión (sin inyección de solución de curado). el tiempo de curado depende de la forma y el peso de las piezas de carne (entre catorce y treinta y cinco días, seguido de estabilización y maduración) Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	Solo Rohschinken, trocken-/nassgepökelt y productos similares: Combinación de curado en seco y curado por inmersión (sin inyección de solución de curado). el tiempo de curado depende de la forma y el peso de las piezas de carne (entre catorce y treinta y cinco días, seguido de estabilización y maduración) Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025

E 251-252	Nitratos	150	(59) (XI)	Solo Rohschinken, trocken-/nassgepökelt y productos similares: Combinación de curado en seco y curado por inmersión (sin inyección de solución de curado). el tiempo de curado depende de la forma y el peso de las piezas de carne (entre catorce y treinta y cinco días, seguido de estabilización y maduración) Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025
E 249-250	Nitritos	50	(39)	Solo jellied veal and brisket: inyección de solución de curado y, tras dos días como mínimo, cocido hasta tres horas en agua hirviendo Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	10	(39) (59)	Solo jellied veal and brisket: inyección de solución de curado y, tras dos días como mínimo, cocido hasta tres horas en agua hirviendo Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	7	(59) (XI)	Solo jellied veal and brisket: inyección de solución de curado y, tras dos días como mínimo, cocido hasta tres horas en agua hirviendo Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	300	(40) (7)	Solo Rohwürste (Salami und Kantwurst): maduración mínima de cuatro semanas y proporción agua/proteína inferior a 1,7 Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	180	(40) (XA) (XK)	Solo Rohwürste (Salami und Kantwurst): maduración mínima de cuatro semanas y proporción agua/proteína inferior a 1,7 Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	250	(40) (7) (59)	Solo salchichón y chorizo tradicionales de larga curación y productos similares: maduración de treinta días como mínimo Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	180	(40) (59) (XA) (XK)	Solo salchichón y chorizo tradicionales de larga curación y productos similares: maduración de treinta días como mínimo Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025

E 249-250	Nitritos	180	(7)	Solo vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikáš y productos similares: secado, cocinado a 70 °C y sometido a un proceso de secado y ahumado de entre ocho y doce días; fermentado, sometido a un proceso de fermentación entre catorce y treinta días, en tres fases, seguido del ahumado Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 249-250	Nitritos	105	(XC) (XJ)	Solo vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikáš y productos similares: secado, cocinado a 70 °C y sometido a un proceso de secado y ahumado de entre ocho y doce días; fermentado, sometido a un proceso de fermentación entre catorce y treinta días, en tres fases, seguido del ahumado Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025
E 249-250	Nitritos	100	(XC) (XJ)	Solo Svensk julsinka, Svensk leverpastej y productos similares: Curado/sin cocer o cocido en su envase destinado al consumidor Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025
E 249-250	Nitritos	100	(XC) (XJ)	Solo Mettwurst, Teewurst y productos similares: Embutidos crudos para untar, suaves y poco madurados Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	250	(40) (7) (59)	Solo saucisson sec y productos similares: salchicha cruda fermentada y secada sin adición de nitritos; Fermentada a temperaturas de 18-22 °C o inferiores (10-12 °C) y a continuación sometida a un período de envejecimiento y maduración de tres semanas como mínimo; proporción agua/proteína inferior a 1,7 Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
E 251-252	Nitratos	180	(40) (59) (XA) (XK)	Solo saucisson sec y productos similares: salchicha cruda fermentada y secada sin adición de nitritos; Fermentada a temperaturas de 18-22 °C o inferiores (10-12 °C) y a continuación sometida a un período de envejecimiento y maduración de tres semanas como mínimo; proporción agua/proteína inferior a 1,7 Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025»

ii) se añaden las siguientes notas a pie de página:

«(XA): Cantidad máxima que puede añadirse durante la elaboración, expresada como ion nitrato.

(XC): Cantidad máxima que puede añadirse durante la elaboración, expresada como ion nitrito.

(XH): Cantidad residual máxima procedente de todas las fuentes en el producto listo para su comercialización durante toda la vida útil del producto expresada como ion nitrito.

(XI): Cantidad residual máxima procedente de todas las fuentes en el producto listo para su comercialización durante toda la vida útil del producto, expresada como ion nitrato.

(X): La cantidad residual máxima procedente de todas las fuentes en el producto listo para su comercialización durante toda la vida útil del producto no excederá de 50 mg/kg, expresada como ion nitrito.

(XK): En caso de que la cantidad residual procedente de todas las fuentes en el producto listo para su comercialización durante toda la vida útil del producto supere los 95 mg/kg, expresada como ion nitrato, los explotadores de empresas alimentarias investigarán el motivo de ese exceso.»;

m) la categoría 09.2 (Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos) se modifica como sigue:

i) la entrada relativa a E 251-252 (Nitratos) se sustituye por el texto siguiente:

	«E 251-252	Nitratos	500		Solo arenque y espadín escabechados Período de aplicación: hasta el 9 de octubre de 2025
	E 251-252	Nitratos	270	(XA) (XD)	Solo arenque y espadín escabechados Período de aplicación: a partir del 9 de octubre de 2025»

ii) se añaden las siguientes notas a pie de página:

«(XA): Cantidad máxima que puede añadirse durante la elaboración, expresada como ion nitrato.

(XD): La cantidad residual máxima procedente de todas las fuentes en el producto listo para su comercialización durante toda la vida útil del producto no excederá de 45 mg/kg, expresada como ion nitrito.».

ANEXO II

El anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 se modifica como sigue:

- 1) En la entrada relativa a E 249 (Nitrito potásico), la especificación «Pureza» se sustituye por el texto siguiente:

«Pureza»	
Pérdida por desecación	No más del 3 % (4 horas sobre gel de sílice)
Arsénico	No más de 0,1 mg/kg
Plomo	No más de 0,1 mg/kg
Mercurio	No más de 0,1 mg/kg»

- 2) En la entrada relativa a E 250 (Nitrito sódico), la especificación «Pureza» se sustituye por el texto siguiente:

«Pureza»	
Pérdida por desecación	No más del 0,25 % (4 horas sobre gel de sílice)
Arsénico	No más de 0,1 mg/kg
Plomo	No más de 0,1 mg/kg
Mercurio	No más de 0,1 mg/kg»

- 3) En la entrada relativa a E 251 (Nitrato sódico), parte I (Nitrato sódico sólido), la especificación «Pureza» se sustituye por el texto siguiente:

«Pureza»	
Pérdida por desecación	No más del 2 % (105 °C, 4 h)
Nitritos	No más de 30 mg/kg, expresado como NaNO ₂
Arsénico	No más de 0,1 mg/kg
Plomo	No más de 0,1 mg/kg
Mercurio	No más de 0,1 mg/kg»

- 4) En la entrada relativa a E 251 (Nitrato sódico), parte II (Nitrato sódico líquido), la especificación «Pureza» se sustituye por el texto siguiente:

«Pureza»	
Ácido nítrico libre	No más del 0,01 %
Nitritos	No más de 10 mg/kg, expresado como NaNO ₂
Arsénico	No más de 0,1 mg/kg
Plomo	No más de 0,1 mg/kg
Mercurio	No más de 0,1 mg/kg»

- 5) En la entrada relativa a E 252 (Nitrato potásico), la especificación «Pureza» se sustituye por el texto siguiente:

«Pureza»	
Pérdida por desecación	No más del 1 % (105 °C, 4 h)
Nitritos	No más de 20 mg/kg, expresado como KNO ₂
Arsénico	No más de 0,1 mg/kg
Plomo	No más de 0,1 mg/kg
Mercurio	No más de 0,1 mg/kg»