2023/2108

9.10.2023

# KOMISJONI MÄÄRUS (EL) 2023/2108,

## 6. oktoober 2023,

## millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa ning komisjoni määruse (EL) nr 231/2012 lisa toidu lisaainete nitritite (E 249–250) ja nitraatide (E 251–252) osas

**(EMPs kohaldatav tekst)**

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrust (EÜ) nr 1333/2008 toidu lisaainete kohta, ([1]) eriti selle artikli 10 lõiget 3 ja artiklit 14,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrust (EÜ) nr 1331/2008, millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus, ([2]) eriti selle artikli 7 lõiget 5,

ning arvestades järgmist:

(1) Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisas on esitatud liidu loetelu toidus kasutada lubatud lisaainetest ja kõnealuste lisaainete kasutustingimused.

(2) Komisjoni määruses (EL) nr 231/2012 ([3]) on sätestatud määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisas loetletud toidu lisaainete spetsifikatsioonid.

(3) Vastavalt määruse (EÜ) nr 1331/2008 artikli 3 lõikele 1 võib Euroopa Liidu toidu lisaainete loetelu ajakohastada kas komisjoni algatusel või vastava taotluse saamisel.

(4) Kaaliumnitrit (E 249), naatriumnitrit (E 250), naatriumnitraat (E 251) ja kaaliumnitraat (E 252) on ained, mida on lubatud kasutada vastavalt määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisale. Neid on aastakümneid kasutatud säilitusainena, et tagada koostoimes teiste teguritega toiduainete, eelkõige liha-, kala- ja juustutoodete säilimine ja mikrobioloogiline ohutus ning selleks, et säiliksid nende iseloomulikud organoleptilised omadused. Samas aga tunnistatakse, et toidus leiduvad nitritid ja nitraadid võivad põhjustada nitrosoamiinide moodustumist, millest mõned on kantserogeensed. Seetõttu on vaja vähendada nitrosoamiinide tekke ohtu, vähendades ühelt poolt nitritite ja nitraatide toidus esinemist ja säilitades teiselt poolt nende kaitsetoime bakterite, eelkõige botulismitekitaja *C. botulinum*'i paljunemise vastu.

(5) Nitritite (E 249 ja E 250) ja nitraatide (E 251 ja E 252) piirnormid toidus, mis on praegu sätestatud määruses (EÜ) nr 1333/2008, põhinevad toidu teaduskomitee 1990 ([4]). ja 1995. aasta arvamustel ([5]) ning Euroopa Toiduohutusameti (edaspidi „toiduohutusamet") 26. novembri 2003. aasta arvamusel ([6]). Neid väljendatakse võimaluse korral „lisatud kogusena", sest ameti sõnul aitab lisatud nitritite kogus, mitte jääkkogus, kaasa *C. botulinum*'i vastasele inhibeerivale toimele.

([1]) ELT L 354, 31.12.2008, lk 16.
([2]) ELT L 354, 31.12.2008, lk 1.
([3]) Komisjoni 9. märtsi 2012. aasta määrus (EL) nr 231/2012, millega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1333/2008 II ja III lisas loetletud toidu lisaainete spetsifikatsioonid (ELT L 83, 22.3.2012, lk 1).
([4]) Arvamus nitraatide ja nitritite kohta, mis avaldati 19. oktoobril 1990, Euroopa Komisjon – toidu teaduskomitee aruanded (26. seeria), lk 21.
([5]) Arvamus nitraatide ja nitritite kohta, mis avaldati 22. septembril 1995, Euroopa Komisjon – toidu teaduskomitee aruanded (38. seeria), lk 1.
([6]) Bioloogiliste ohtude teaduskomisjoni arvamus komisjoni taotluse kohta, mis käsitles nitritite/nitraatide mõju lihatoodete mikrobioloogilisele ohutusele, https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/14

(6) Erandina on teatavate traditsiooniliselt soolatud lihatoodete puhul sätestatud nitritite ja nitraatide jääkide piirnormid. Kui tegemist on selliste toodetega, mis on märgsoolatud soolalahuses või kuivsoolatud, kandes liha pinnale kuivsoolamissegu, või nende protsesside kombinatsiooniga või juhul, kui liittoode sisaldab nitriteid ja/või nitraate või kui tootesse on enne kuumtöötlemist pritsitud soolalahust, ei ole kõnealuste traditsiooniliste toodetega seotud tootmisprotsessi laadi tõttu võimalik määrata lihas imendunud soolade kogust.

(7) Komisjon viis 2014. aastal lõpule kättesaadaval teabel põhineva uuringu, milles jälgis nitriteid käsitlevate liidu eeskirjade kohaldamist liikmesriikides. Uuringust selgus, et vaatamata mõningatele eranditele on steriliseerimata lihatoodetele lisatavate nitritite tavaline kogus väiksem kui liidus kehtestatud piirnorm. Komisjon jõudis aruandes järeldusele, et arvestades, et enamikus liikmesriikides lisatakse lihatoodetele nitriteid tavaliselt lubatud piirnormidest madalamal tasemel, tuleb uurida võimalust vaadata läbi nitritite praegused piirnormid, et veelgi vähendada kokkupuudet nende lisaainetega. Seepärast võttis komisjon ette *ad hoc*-uuringu selle kohta, kuidas tööstuses kasutatakse nitriteid eri lihatootekategooriate puhul. 2016. aastal lõpule viidud uuringust nähtus ka, et praegu liidu õigusaktidega lubatud nitritite piirnorme on võimalik alandada.

(8) Määruse (EÜ) nr 1333/2008 artikli 32 lõikes 1 on sätestatud, et kõigi toidu lisaainete suhtes, mille kasutamiseks anti liidus luba enne 20. jaanuari 2009, korraldab toiduohutusamet uue riskihindamise. Toiduohutusamet esitas 15. juunil 2017 oma teaduslikud arvamused, milles hinnati uuesti nitritite ja nitraatide ohutust toidu lisaainetena ([7]).

(9) Toiduohutusamet määras, et nitritiooni lubatud päevane tarbitav kogus on 0,07 mg kehamassi kilogrammi kohta päevas. Nitriti toidu lisaainena kasutamine ei too tavaliselt inimeste puhul kaasa lubatud päevase tarbitava koguse ületamist (laste kõrgeima protsentiili puhul täheldati siiski kõnealuse koguse mõningast ületamist) ning selle osakaal kokkupuutes toidu kaudu tervikuna on ligikaudu 17 %. Kui liideti kõik allikad, millest võib toidu kaudu nitrititega kokku puutuda, st toidu lisaained, nitritite esinemine looduses ja saastumine, siis oleks lubatud päevane tarbitav kogus imikute, maimikute ja teiste laste puhul ületatud keskmise kokkupuute korral ja muude vanuserühmade puhul suurima kokkupuute korral. Mis puutub kokkupuutesse eksogeensete nitrosoamiinidega, siis leidis toiduohutusamet, et nitriti toidu lisaainena kasutamisel moodustunud nitrosoamiine ei ole võimalik selgelt eristada nendest, mis on moodustunud toidu koostises looduslikult esinevatest nitrititest või saastumise tagajärjel. Toiduohutusameti arvates tekitas teataval määral muret rohke üldine kokkupuude eksogeensete nitrosoamiinidega kõikides vanuserühmades peale vanemaealiste inimeste. Toiduohutusamet kinnitas ka tõendid, mis võimaldavad siduda N-nitrosodimetüülamiini esinemist toidus kolorektaalvähi tekkega, ja teatavad tõendid, millest nähtub, et on seos toiduga omistatud nitritite ja maovähi vahel ning töödeldud lihast saadava summaarse nitriti ja nitraadi ja kolorektaalvähi vahel. See on kooskõlas Rahvusvahelise Vähiuurimiskeskuse 2015. aasta järeldusega ([8]).

(10) Nitraatide puhul säilitas toiduohutusamet nitraatiooni lubatud päevase tarbitava koguse 3,7 mg kehamassi kilogrammi kohta päevas ja hindas, et nitraadi toidu lisaainena kasutamisest tulenev kokkupuude ei ületanud seda aktsepteeritavat päevadoosi. Kui liita kõik allikad, millest võib toidu kaudu nitraatidega kokku puutuda, siis oleks lubatud päevane tarbitav kogus kõikide vanuserühmade puhul ületatud keskmise ja suurima kokkupuute korral. Toidu lisaainena kasutatavate nitraatide osakaal üldises kokkupuutes oli ligikaudu 2 %.

(11) Mõlemas arvamuses esitas toiduohutusamet mõned soovitused teha täiendavaid uuringuid nitrosoamiiniühendite, nitritite ja nitraatide kohta ning vähendada nitritite (E 249 ja E 250) ja nitraatide (E 251 ja E 252) puhul liidu spetsifikatsioonides mürgiste elementide (plii, elavhõbe ja arseen) suhtes kehtivaid piirnorme.

(12) Toiduohutusameti viimati nimetatud soovituse järgimiseks algatas komisjon 7. detsembril 2022 avaliku andmepäringu, et koguda tehnilisi andmeid mürgiste elementide kohta. Andmed esitati 2023. aasta jaanuaris.

([7]) *EFSA Journal* 2017;15(6):4786 ja *EFSA Journal* 2017;15(6):4786.
([8]) *IARC Monographs Volume 114*: Evaluation of consumption of red meat and processed meat.

(13) Toiduohutusamet jõudis oma 28. märtsil 2023. aastal avaldatud teaduslikus arvamuses rahvatervisele avalduvate riskide kohta, mis on seotud nitrosoamiinide esinemisega toidus, ([9]) järeldusele, et toidus esinevate kantserogeensete nitrosoamiinidega kokkupuute ohutuspiir suure kokkupuute korral kõikide vanuserühmade puhul on väga tõenäoliselt alla 10 000, mis on tervise seisukohalt probleemne, ning et liha ja lihatooted on peamine toidukategooria, kus kokkupuudet kõige rohkem esineb.

(14) Komisjoni rakendusmäärusega (EL) 2021/1165 ([10]) on naatriumnitriti (E 250) ja kaaliumnitraadi (E 252) puhul lubatud mahepõllumajanduslikes lihatoodetes kasutada madalamaid piirnorme kui määruses (EÜ) nr 1333/2008 sätestatud lisatava koguse piirnormid ainult juhul, kui pädevale asutusele on tõendatud, et ei ole ühtegi muud tehnoloogilist lahendust.

(15) Komisjoni kiitis otsusega (EL) 2021/741 ([11]) kolmeks aastaks heaks Taani Kuningriigi taotluse, et lihatoodetele nitritite lisamist käsitlevad rangemad siseriiklikud õigusnormid jääksid kehtima. Taanis kohaldatakse vastavalt siseriiklikele sätetele teatavate lihatoodete puhul nitritite madalamaid piirnorme võrreldes määruses (EÜ) nr 1333/2008 sätestatud piirnormidega ega ole lubatud turule lasta tooteid, mille puhul on võimalik kindlaks määrata vaid jääkide piirnormid.

(16) Kuna toiduohutusamet tegi uuesti hindamise seoses nitritite ja nitraatide kasutamisega toidu lisaainetena ja hindas toidus leiduvaid kantserogeenseid nitrosoamiine ning võttes arvesse liikmesriikide vastustel põhinevat uuringut, nitritite kasutamist tööstuses käsitlevat sihtuuringut, mahepõllumajanduslikes lihatoodetes lubatud nitritite ja nitraatide piirnormide kohaldamisel saadud kogemusi, Taani kogemusi seoses rangemate riiklike sätetega nitritite kasutamise kohta lihatoodetes ning ulatuslikke konsultatsioone asjaomaseid toidukäitlejaid, tarbijaid ja liikmesriikide pädevate asutuste eksperte esindavate organisatsioonidega, on asjakohane muuta nitritite ja nitraatide toidu lisaainetena kasutamise praeguseid tingimusi.

(17) Võttes arvesse nitritite ja nitraatide uuesti hindamist toidu lisaainetena, on asjakohane vähendada ka nitritites (E 249 ja E 250) ja nitraatides (E 251 ja E 252) esinevate plii, elavhõbeda ja arseeni suhtes kehtivaid piirnorme, mis on sätestatud liidu spetsifikatsioonides.

(18) Eelkõige tuleks vähendada nitritite ja nitraatide maksimumkogust, mida võib toidule lisaainetena lisada, et hoida selle tulemusel tekkinud nitrosoamiinide tase võimalikult madal, tagades samas mikrobioloogilise ohutuse. Lisaks tuleks igasuguse nitritite ja nitraatide kasutamise lubamise korral kehtestada turustamisvalmis toodetele kõikidest allikatest pärit jääkide piirnormid toote kogu säilivusaja jooksul, et paremini jälgida kokkupuute ja vastavate aktsepteeritavate päevadooside suhet. Nii lisatud koguste kui ka jääkide piirnormide kasutamine on kooskõlas Codex'i lisaainete komitees kokku lepitud lähenemisviisiga ([12]). Võttes siiski arvesse väiksemat ohtu seoses toidu lisaainetena kasutatavate nitraatide osakaaluga üldises kokkupuutes ja käimasolevat arutelu vajaduse üle kehtestada igas toidukategoorias nii nitritite kui ka nitraatide jaoks ühtne jääkide tase, tuleks tooteid lubada turule lasta ka siis, kui nitraatide uued jääkide piirnormid on ületatud, kuid asjaomane toidukäitleja peaks uurima selle ületamise põhjust.

(19) Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa D osa toidugrupid 08.3.1 „Kuumtöötlemata lihatooted" ja 08.3.2 „Kuumtöödeldud lihatooted" hõlmavad mitmesuguseid töödeldud lihatooteid, sealhulgas mõningaid traditsioonilisi ja traditsiooniliselt soolatud tooteid, mille kohta toidugrupis 08.3.4 „Traditsioonilised soolatud lihatooted, mille puhul kehtivad nitritite ja nitraatide osas lisasätted" puuduvad lisasätted. Toidugruppide 08.3.1 ja 08.3.2 jaoks kehtestatud nitritite uued piirnormid ei pruugi siiski olla piisavad mõnede traditsiooniliste ja traditsiooniliselt soolatud lihatoodete säilitamiseks. Seepärast on asjakohane kehtestada sätted toidugruppi 08.3.4 kuuluvate asjaomaste toodete jaoks.

([9]) EFSA Journal 2023; 21(3): 7884.

([10]) Komisjoni 15. juuli 2021. aasta rakendusmäärus (EL) 2021/1165, millega lubatakse mahepõllumajanduslikus tootmises kasutada teatavaid tooteid ja aineid ning koostatakse nende loetelud (ELT L 253, 16.7.2021, lk 13).

([11]) Komisjoni 5. mai 2021. aasta otsus (EL) 2021/741 Taani teatatud riiklike õigusnormide kohta, mis käsitlevad nitriti lisamist teatavatele lihatoodetele (ELT L 159, 6.5.2021, lk 13).

([12]) Codex'i lisaainete komitee 51. istungjärgu aruande punkt 107.

(20) Kuigi praegused piirnormid on väljendatud naatriumnitriti või naatriumnitraadina, tuleks läbivaadatud piirnorme väljendada vastavalt nitritiooni ja nitraatioonina kooskõlas toiduohutusameti kehtestatud aktsepteeritavate päevadoosidega. Naatriumnitriti ja nitritiooni teisendustegur on 0,67 ning naatriumnitraadi ja nitraatiooni puhul on see 0,73.

(21) Uute piirnormide kohaldamist tuleks edasi lükata ja enne vastavate piirnormide kohaldamise kuupäeva turule lastud toodete suhtes tuleks ette näha üleminekuperioodid, et toidukäitlejad, sealhulgas väikesed ja keskmise suurusega ettevõtjad, saaksid kohaneda käesolevas määruses sätestatud uute rangemate kasutustingimustega. Juustude puhul tuleks kohaldamise kuupäeva kindlaksmääramisel võtta arvesse aega, mis kulub enne nende turulelaskmist laagerdumiseks, mis võib teatavate toodete puhul olla kuni 24 kuud või rohkem.

(22) Võttes arvesse, et toiduohutusamet ei tuvastanud otsest terviseprobleemi, mis on seotud mürgiste elementide esinemisega toidu lisaainetes kaaliumnitritis (E 249), naatriumnitritis (E 250), naatriumnitraadis (E 251) ja kaaliumnitraadis (E 252), on asjakohane lubada üleminekuperioodil kasutada kõnealuseid toidu lisaaineid, mis on seaduslikult turule lastud enne käesoleva määruse jõustumise kuupäeva. Samadel põhjustel on asjakohane, et toidu lisaaineid kaaliumnitritit (E 249), naatriumnitritit (E 250), naatriumnitraati (E 251) ja kaaliumnitraati (E 252) sisaldavat toitu, mis on seaduslikult turule lastud enne käesoleva määruse jõustumise kuupäeva, võib üleminekuperioodi jooksul jätkuvalt turule lasta ja see võib jääda turule kuni oma minimaalse säilivusaja või tarvitamise lõpptähtpäevani.

(23) Määrusi (EÜ) nr 1333/2008 ja (EL) nr 231/2012 tuleks seepärast vastavalt muuta.

(24) Käesoleva määrusega ettenähtud meetmed on kooskõlas alalise taime-, looma-, toidu- ja söödakomitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

*Artikkel 1*

Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa muudetakse vastavalt käesoleva määruse I lisale.

*Artikkel 2*

Määruse (EL) nr 231/2012 lisa muudetakse vastavalt käesoleva määruse II lisale.

*Artikkel 3*

1. Toit, mis ei vasta I lisa sätetele, mida kohaldatakse alates I lisas osutatud vastavast kuupäevast, kuid mis on seaduslikult turule lastud enne vastavat kohaldamiskuupäeva, võib jääda turule kuni oma minimaalse säilivusaja või tarvitamise lõpptähtpäevani.

2. Toidu lisaaineid kaaliumnitritit (E 249) ja/või naatriumnitritit (E 250) ja/või naatriumnitraati (E 251) ja/või kaaliumnitraati (E 252), mis on seaduslikult turule lastud enne 29. oktoobrit 2023 ja mis ei vasta II lisas sätestatud plii, elavhõbeda ja arseeni piirnormidele, mida kohaldatakse alates 29. oktoobrist 2023, võib lisada toidule kooskõlas määruse (EÜ) nr 1333/2008 II ja III lisaga kuni 29. aprillini 2024.

3. Toitu, mis sisaldab toidu lisaaineid kaaliumnitritit (E 249) ja/või naatriumnitritit (E 250) ja/või naatriumnitraati (E 251) ja/või kaaliumnitraati (E 252), mis on seaduslikult turule lastud enne 29. oktoobrit 2023 ja mis ei vasta II lisas sätestatud plii, elavhõbeda ja arseeni piirnormidele, mida kohaldatakse alates 29. oktoobrist 2023, võib jätkuvalt turule lasta kuni 29. aprillini 2024 ja see võib jääda turule kuni oma minimaalse säilivusaja või tarvitamise lõpptähtpäevani.

*Artikkel 4*

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 6. oktoober 2023

*Komisjoni nimel*
*president*
Ursula VON DER LEYEN

Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa muudetakse järgmiselt.

1) D osa muudetakse järgmiselt:

a) toidugruppi 08.3.4 käsitlev kanne asendatakse järgmisega:

| | |
|---|---|
| „08.3.4 | Traditsioonilised ja traditsiooniliselt soolatud lihatooted, mille puhul kehtivad nitritite ja nitraatide osas lisasätted“ |

b) toidugruppi 08.3.4.3 käsitlev kanne asendatakse järgmisega:

| | |
|---|---|
| „08.3.4.3 | Muud traditsioonilised ja traditsiooniliselt soolatud lihatooted (sh märg- ja kuivsoolamisprotsesse kasutatakse kas kombineeritult või sisaldab liittoode nitriteid ja/või nitraate või tootesse on enne kuumtöötlemist pritsitud soolalahust)“ |

2) E osa muudetakse järgmiselt:

a) toidugruppi 08.3.4 käsitlev kanne asendatakse järgmisega:

| | |
|---|---|
| „08.3.4 | Traditsioonilised ja traditsiooniliselt soolatud lihatooted, mille puhul kehtivad nitritite ja nitraatide osas lisasätted“ |

b) toidugruppi 08.3.4.3 käsitlev kanne asendatakse järgmisega:

| | |
|---|---|
| „08.3.4.3 | Muud traditsioonilised ja traditsiooniliselt soolatud tooted (sh märg- ja kuivsoolamisprotsesse kasutatakse kas kombineeritult või sisaldab liittoode nitriteid ja/või nitraate või tootesse on enne kuumtöötlemist pritsitud soolalahust)“ |

c) toidugrupis 01.7.2 (valminud juust) tehakse järgmised parandused:

i) E 251–252 (nitraadid) käsitlev kanne asendatakse järgmisega:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | „E 251–252 | Nitraadid | 150 | (30) | Ainult kõva, poolkõva ja poolpehme juust<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2026 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 75 | (30) (XA) (XB) | Ainult kõva, poolkõva ja poolpehme juust<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2026 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | E 251–252 | Nitraadid | 110 | (30) (XA) (XB) | Ainult Gäsenest pärit traditsiooniline Rootsi granuleeritud juust, mis on laagerdunud vähemalt 11 kuud<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2027 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 110 | (30) (XA) (XB) | Ainult Kvibillest pärit traditsiooniline Rootsi Cheddari juust, mis on laagerdunud vähemalt 4 kuud<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2027 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 110 | (30) (XA) (XB) | Ainult Falköpingist pärit traditsiooniline Rootsi granuleeritud juust, mis on laagerdunud vähemalt 12 kuud<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2027“ |

ii) lisatakse järgmised joonealused märkused:

„(XA): Maksimaalne kogus, mida võib töötlemisel lisada, väljendatud $NO_3$ ioonina.

(XB): Kui turustamisvalmis toote kõikidest allikatest pärit jääksumma toote kogu säilivusaja jooksul ületab 35 mg/kg, väljendatuna $NO_3$ ioonina, uurivad toidukäitlejad selle ületamise põhjust.“;

d) toidugrupis 01.7.4 (vadakujuust) tehakse järgmised parandused:

i) E 251–252 (nitraadid) käsitlev kanne asendatakse järgmisega:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | „E 251–252 | Nitraadid | 150 | (30) | Ainult piim kõva, poolkõva ja poolpehme juustu valmistamiseks<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2026 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 75 | (30) (XA) (XB) | Ainult piim kõva, poolkõva ja poolpehme juustu valmistamiseks<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2026“ |

ii) lisatakse järgmised joonealused märkused:

„(XA): Maksimaalne kogus, mida võib töötlemisel lisada, väljendatud $NO_3$ ioonina.

(XB): Kui turustamisvalmis toote kõikidest allikatest pärit jääksumma toote kogu säilivusaja jooksul ületab 35 mg/kg, väljendatuna $NO_3$ ioonina, uurivad toidukäitlejad selle ületamise põhjust.“;

e) toidugruppi 01.7.6 (juustutooted (v.a kategooriasse 16 kuuluvad tooted)) muudetakse järgmiselt:

i) E 251–252 (nitraadid) käsitlev kanne asendatakse järgmisega:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | „E 251–252 | Nitraadid | 150 | (30) | Ainult kõvad, poolkõvad ja poolpehmed valminud tooted<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2026 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 75 | (30) (XA) (XB) | Ainult kõvad, poolkõvad ja poolpehmed valminud tooted<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2026“ |

ii) lisatakse järgmised joonealused märkused:

„(XA): Maksimaalne kogus, mida võib töötlemisel lisada, väljendatud $NO_3$ ioonina.

(XB): Kui turustamisvalmis toote kõikidest allikatest pärit jääksumma toote kogu säilivusaja jooksul ületab 35 mg/kg, väljendatuna $NO_3$ ioonina, uurivad toidukäitlejad selle ületamise põhjust.“;

f) toidugruppi 01.8 (piimatoodete analoogid, sealhulgas joogivalgendajad) muudetakse järgmiselt:

i) E 251–252 (nitraadid) käsitlev kanne asendatakse järgmisega:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | „E 251–252 | Nitraadid | 150 | (30) | Ainult piimapõhine juustuanaloog<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 75 | (30) (XA) (XB) | Ainult piimapõhine juustuanaloog<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025“ |

ii) lisatakse järgmised joonealused märkused:

„(XA): Maksimaalne kogus, mida võib töötlemisel lisada, väljendatud $NO_3$ ioonina.

(XB): Kui turustamisvalmis toote kõikidest allikatest pärit jääksumma toote kogu säilivusaja jooksul ületab 35 mg/kg, väljendatuna $NO_3$ ioonina, uurivad toidukäitlejad selle ületamise põhjust.“;

g) toidugrupis 08.2 (lihavalmistised, nagu määratletud määruses (EÜ) nr 853/2004) tehakse järgmised muudatused:

i) E 249–250 (nitritid) käsitlev kanne asendatakse järgmisega:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | „E 249–250 | Nitritid | 150 | (7) | Ainult *lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlõkk, ahjupraad, kiełbasa surowa biała, kiełbasa surowa metka, tatar wołowy (danie tatarskie) ja golonka peklowana*<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 249–250 | Nitritid | 80 | (XC) (XD) | Ainult *lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlõkk, ahjupraad, kiełbasa surowa biała, kiełbasa surowa metka, tatar wołowy (danie tatarskie) ja golonka peklowana*<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025“ |

ii) lisatakse järgmised joonealused märkused:

„(XC): Maksimaalne kogus, mida võib töötlemisel lisada, väljendatud $NO_2$ ioonina.

(XD): Turustamisvalmis toote kõikidest allikatest pärit jääksumma toote kogu säilivusaja jooksul ei tohi ületada 45 mg/kg, väljendatuna $NO_2$ ioonina.“;

h) toidugrupis 08.3.1 (kuumtöötlemata lihatooted) tehakse järgmised parandused:

i) E 249–250 (nitritid) ja E 251–252 (nitraadid) käsitlevad kanded asendatakse järgmistega:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | „E 249–250 | Nitritid | 150 | (7) | Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 249–250 | Nitritid | 80 | (XC) (XD) | Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 150 | (7) | Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 90 | (XA) (XE) | Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 110 | (XA) (XF) | Ainult suured peekonid ja kuivvorstid, millele ei ole lisatud nitriteid<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025“ |

ii) lisatakse järgmised joonealused märkused:

„(XA): Maksimaalne kogus, mida võib töötlemisel lisada, väljendatud $NO_3$ ioonina.

(XC): Maksimaalne kogus, mida võib töötlemisel lisada, väljendatud $NO_2$ ioonina.

(XD): Turustamisvalmis toote kõikidest allikatest pärit jääksumma toote kogu säilivusaja jooksul ei tohi ületada 45 mg/kg, väljendatuna $NO_2$ ioonina.

(XE): Kui turustamisvalmis toote kõikidest allikatest pärit jääksumma toote kogu säilivusaja jooksul ületab 90 mg/kg, väljendatuna $NO_3$ ioonina, uurivad toidukäitlejad selle ületamise põhjust.

(XF): Kui turustamisvalmis toote kõikidest allikatest pärit jääksumma toote kogu säilivusaja jooksul ületab 110 mg/kg, väljendatuna $NO_3$ ioonina, uurivad toidukäitlejad selle ületamise põhjust.“;

i) gruppi 08.3.2 („Kuumtöödeldud lihatooted“) muudetakse järgmiselt:

i) E 249–250 (nitritid) käsitlev kanne asendatakse järgmisega:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | „E 249–250 | Nitritid | 100 | (7) (58) (59) | Ainult steriliseeritud lihatooted (Fo > 3,00)<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 249–250 | Nitritid | 55 | (58) (59) (XC) (XG) | Ainult steriliseeritud lihatooted (Fo > 3,00)<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |
| | E 249–250 | Nitritid | 150 | (7) (59) | Välja arvatud steriliseeritud lihatooted (Fo > 3,00)<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 249–250 | Nitritid | 80 | (59) (XC) (XD) | Välja arvatud steriliseeritud lihatooted (Fo > 3,00)<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025“ |

ii) lisatakse järgmised joonealused märkused:

„(XC): Maksimaalne kogus, mida võib töötlemisel lisada, väljendatud $NO_2$ ioonina.

(XD): Turustamisvalmis toote kõikidest allikatest pärit jääksumma toote kogu säilivusaja jooksul ei tohi ületada 45 mg/kg, väljendatuna $NO_2$ ioonina.

(XG): Turustamisvalmis toote kõikidest allikatest pärit jääksumma toote kogu säilivusaja jooksul ei tohi ületada 25 mg/kg, väljendatuna $NO_2$ ioonina.“;

j) toidugruppi 08.3.4.1 „Traditsioonilised märgsoolatud lihatooted, mida töödeldakse nitriteid ja/või nitraate, keedusoola ning muid koostisaineid sisaldavas lahuses soolamisega“ muudetakse järgmiselt:

i) E 249–250 (nitritid) ja E 251–252 (nitraadid) käsitlevad kanded asendatakse järgmistega:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | „E 249–250 | Nitritid | 30 | (XH) | Ainult traditsiooniliselt soolatud lihatooted<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |
| | E 249–250 | Nitritid | 175 | (39) | **Ainult *Wiltshire bacon* ja samalaadsed tooted:** liha sisse pritsitakse soolalahust, millele järgneb 3–10 päeva kestev märgsoolamine. Soolalahus sisaldab muu hulgas ka mikrobioloogilisi starterkultuure.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 249–250 | Nitritid | 105 | (XH) | **Ainult *Wiltshire bacon* ja samalaadsed tooted:** liha sisse pritsitakse soolalahust, millele järgneb 3–10 päeva kestev märgsoolamine. Soolalahus sisaldab muu hulgas ka mikrobioloogilisi starterkultuure.<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 250 | (39) (59) | **Ainult *Wiltshire bacon* ja samalaadsed tooted:** liha sisse pritsitakse soolalahust, millele järgneb 3–10 päeva kestev märgsoolamine. Soolalahus sisaldab muu hulgas ka mikrobioloogilisi starterkultuure.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 150 | (59) (XI) | **Ainult *Wiltshire bacon* ja samalaadsed tooted:** liha sisse pritsitakse soolalahust, millele järgneb 3–10 päeva kestev märgsoolamine. Soolalahus sisaldab muu hulgas ka mikrobioloogilisi starterkultuure.<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | E 249–250 | Nitritid | 100 | (39) | **Ainult *Wiltshire ham* ja samalaadsed tooted:** liha sisse pritsitakse soolalahust, millele järgneb 3–10 päeva kestev märgsoolamine. Soolalahus sisaldab muu hulgas ka mikrobioloogilisi starterkultuure.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 249–250 | Nitritid | 65 | (XH) | **Ainult *Wiltshire ham ja samalaadsed tooted*** liha sisse pritsitakse soolalahust, millele järgneb 3–10 päeva kestev märgsoolamine. Soolalahus sisaldab muu hulgas ka mikrobioloogilisi starterkultuure.<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 250 | (39) (59) | **Ainult *Wiltshire ham* ja samalaadsed tooted**: liha sisse pritsitakse soolalahust, millele järgneb 3–10 päeva kestev märgsoolamine. Soolalahus sisaldab muu hulgas ka mikrobioloogilisi starterkultuure.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 150 | (59) (XI) | **Ainult *Wiltshire ham* ja samalaadsed tooted**: liha sisse pritsitakse soolalahust, millele järgneb 3–10 päeva kestev märgsoolamine. Soolalahus sisaldab muu hulgas ka mikrobioloogilisi starterkultuure.<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |
| | E 249–250 | Nitritid | 175 | (39) | **Ainult *entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado* ja samalaadsed tooted**: märgsoolamine 3–5 päeva jooksul. Toodet ei kuumtöödelda ja tal on suur veeaktiivsus.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 249–250 | Nitritid | 105 | (XH) | **Ainult *entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado* ja samalaadsed tooted**: märgsoolamine 3–5 päeva jooksul. Toodet ei kuumtöödelda ja tal on suur veeaktiivsus.<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 250 | (39) (59) | **Ainult *entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado* ja samalaadsed tooted**: märgsoolamine 3–5 päeva jooksul. Toodet ei kuumtöödelda ja tal on suur veeaktiivsus.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | E 251–252 | Nitraadid | 150 | (59) (XI) | **Ainult *entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado* ja samalaadsed tooted**: märgsoolamine 3–5 päeva jooksul. Toodet ei kuumtöödelda ja tal on suur veeaktiivsus.<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |
| | E 249–250 | Nitritid | 50 | (39) | **Ainult *cured tongue***: märgsoolatud vähemalt neli päeva ja eelkeedetud<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 10 | (39) (59) | **Ainult *cured tongue***: märgsoolatud vähemalt neli päeva ja eelkeedetud<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 7 | (59) (XI) | **Ainult *cured tongue***: märgsoolatud vähemalt neli päeva ja eelkeedetud<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |
| | E 249–250 | Nitritid | 150 | (7) | **Ainult *kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött***:<br>liha sisse pritsitakse soolalahust, millele järgneb märgsoolamine.<br>Sooldumisaeg on 14–21 päeva, millele järgneb 4–5-nädalane laagerdumine külmas suitsus.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 249–250 | Nitritid | 100 | (XC) (XJ) | **Ainult *kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött***:<br>liha sisse pritsitakse soolalahust, millele järgneb märgsoolamine.<br>Sooldumisaeg on 14–21 päeva, millele järgneb 4–5-nädalane laagerdumine külmas suitsus.<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 300 | (7) | **Ainult *kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött***: liha sisse pritsitakse soolalahust, millele järgneb märgsoolamine.<br>Sooldumisaeg on 14–21 päeva, millele järgneb 4–5-nädalane laagerdumine külmas suitsus.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 180 | (XA) (XK) | **Ainult *kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött***:<br>liha sisse pritsitakse soolalahust, millele järgneb märgsoolamine.<br>Sooldumisaeg on 14–21 päeva, millele järgneb 4–5-nädalane laagerdumine külmas suitsus.<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | E 249–250 | Nitritid | 150 | (7) | **Ainult *bacon, filet de bacon* ja samalaadsed tooted:** märgsoolamine 4–5 päeva temperatuuril 5–7 °C, laagerdumine tavaliselt 24–40 tundi temperatuuril 22 °C, võib-olla suitsutamine 24 tunni vältel temperatuuril 20–25 °C ning 3–6 nädalat hoidmist temperatuuril 12–14 °C.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 249–250 | Nitritid | 100 | (XC) (XJ) | **Ainult *bacon, filet de bacon* ja samalaadsed tooted:** märgsoolamine 4–5 päeva temperatuuril 5–7 °C, laagerdumine tavaliselt 24–40 tundi temperatuuril 22 °C, võib-olla suitsutamine 24 tunni vältel temperatuuril 20–25 °C ning 3–6 nädalat hoidmist temperatuuril 12–14 °C.<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 250 | (7) (40) (59) | **Ainult *bacon, filet de bacon* ja samalaadsed tooted:** märgsoolamine 4–5 päeva temperatuuril 5–7 °C, laagerdumine tavaliselt 24–40 tundi temperatuuril 22 °C, võib-olla suitsutamine 24 tunni vältel temperatuuril 20–25 °C ning 3–6 nädalat hoidmist temperatuuril 12–14 °C.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 180 | (40) (59) (XA) (XK) | **Ainult *bacon, filet de bacon* ja samalaadsed tooted:** märgsoolamine 4–5 päeva temperatuuril 5–7 °C, laagerdumine tavaliselt 24–40 tundi temperatuuril 22 °C, võib-olla suitsutamine 24 tunni vältel temperatuuril 20–25 °C ning 3–6 nädalat hoidmist temperatuuril 12–14 °C.<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |
| | E 249–250 | Nitritid | 50 | (39) | **Ainult *Rohschinken, nassgepökelt* ja samalaadsed tooted**: sooldumisaeg sõltuvalt lihatükkide kujust ja kaalust on umbes kaks päeva 1 kg kohta, millele järgneb stabiliseerumine/laagerdumine.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 250 | (39) | **Ainult *Rohschinken, nassgepökelt* ja samalaadsed tooted**: sooldumisaeg sõltuvalt lihatükkide kujust ja kaalust on umbes kaks päeva 1 kg kohta, millele järgneb stabiliseerumine/laagerdumine.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 150 | (XI) | **Ainult *Rohschinken, nassgepökelt* ja samalaadsed tooted**: sooldumisaeg sõltuvalt lihatükkide kujust ja kaalust on umbes kaks päeva 1 kg kohta, millele järgneb stabiliseerumine/laagerdumine.<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025“ |

ii) lisatakse järgmised joonealused märkused:

„(XA): Maksimaalne kogus, mida võib töötlemisel lisada, väljendatud $NO_3$ ioonina.

(XC): Maksimaalne kogus, mida võib töötlemisel lisada, väljendatud $NO_2$ ioonina.

(XH): Turustamisvalmis toote kõikidest allikatest pärit jääksumma toote kogu säilivusaja jooksul, väljendatuna $NO_2$ ioonina.

(XI): Turustamisvalmis toote kõikidest allikatest pärit jääksumma toote kogu säilivusaja jooksul, väljendatuna $NO_3$ ioonina.

(XJ): Turustamisvalmis toote kõikidest allikatest pärit jääksumma toote kogu säilivusaja jooksul ei tohi ületada 50 mg/kg, väljendatuna $NO_2$ ioonina.

(XK): Kui turustamisvalmis toote kõikidest allikatest pärit jääksumma toote kogu säilivusaja jooksul ületab 95 mg/kg, väljendatuna $NO_3$ ioonina, uurivad toidukäitlejad selle ületamise põhjust.“;

k) toidugruppi 08.3.4.2 „Traditsioonilised kuivsoolatud lihatooted (tooted soolatakse liha pinnale kantud nitriteid ja/või nitraate, soola ning muid koostisaineid sisaldava kuivsoolamisseguga, millele järgneb stabiliseerumine/laagerdumine)“ muudetakse järgmiselt:

i) E 249–250 (nitritid) ja E 251–252 (nitraadid) käsitlevad kanded asendatakse järgmistega:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | „E 249–250 | Nitritid | 30 | (XH) | Ainult traditsiooniliselt soolatud lihatooted<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |
| | E 249–250 | Nitritid | 175 | (39) | **Ainult *dry cured bacon* ja samalaadsed tooted:** kuivsoolamine, millele järgneb vähemalt neli päeva laagerdumist.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 249–250 | Nitritid | 105 | (XH) | **Ainult *dry cured bacon* ja samalaadsed tooted:** kuivsoolamine, millele järgneb vähemalt neli päeva laagerdumist.<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 250 | (39) (59) | **Ainult *dry cured bacon* ja samalaadsed tooted:** kuivsoolamine, millele järgneb vähemalt neli päeva laagerdumist.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 150 | (59) (XI) | **Ainult *dry cured bacon* ja samalaadsed tooted:** kuivsoolamine, millele järgneb vähemalt neli päeva laagerdumist.<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | E 249–250 | Nitritid | 100 | (39) | **Ainult *dry cured ham* ja samalaadsed tooted:** kuivsoolamine, millele järgneb vähemalt neli päeva laagerdumist.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 249–250 | Nitritid | 65 | (XH) | **Ainult *dry cured ham* ja samalaadsed tooted:** kuivsoolamine, millele järgneb vähemalt neli päeva laagerdumist.<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 250 | (39) (59) | **Ainult *dry cured ham* ja samalaadsed tooted:** kuivsoolamine, millele järgneb vähemalt neli päeva laagerdumist.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 150 | (59) (XI) | **Ainult *dry cured ham* ja samalaadsed tooted:** kuivsoolamine, millele järgneb vähemalt neli päeva laagerdumist.<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |
| | E 249–250 | Nitritid | 100 | (39) | **Ainult *jamón curado, paleta curada, lomo embuchado ja cecina* ning samalaadsed tooted**: kuivsoolamisele järgneb vähemalt 10-päevane stabiliseerumisaeg ning üle 45-päevane laagerdumisaeg.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 249–250 | Nitritid | 65 | (XH) | **Ainult *jamón curado, paleta curada, lomo embuchado ja cecina* ning samalaadsed tooted**: kuivsoolamisele järgneb vähemalt 10-päevane stabiliseerumisaeg ning üle 45-päevane laagerdumisaeg.<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 250 | (39) (59) | **Ainult *jamón curado, paleta curada, lomo embuchado ja cecina* ning samalaadsed tooted**: kuivsoolamisele järgneb vähemalt 10-päevane stabiliseerumisaeg ning üle 45-päevane laagerdumisaeg.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 150 | (59) (XI) | **Ainult *jamón curado, paleta curada, lomo embuchado ja cecina* ning samalaadsed tooted**: kuivsoolamisele järgneb vähemalt 10-päevane stabiliseerumisaeg ning üle 45-päevane laagerdumisaeg.<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | E 249–250 | Nitritid | 100 | (39) | **Ainult *presunto, presunto da pá ja paio do lombo* ning samalaadsed tooted:** kuivsoolamine 10–15 päeva, millele järgneb 30–45-päevane stabiliseerumisaeg ning vähemalt kaks kuud laagerdumist.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 249–250 | Nitritid | 65 | (XH) | **Ainult *presunto, presunto da pá ja paio do lombo* ning samalaadsed tooted:** kuivsoolamine 10–15 päeva, millele järgneb 30–45-päevane stabiliseerumisaeg ning vähemalt kaks kuud laagerdumist.<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 250 | (39) (59) | **Ainult *presunto, presunto da pá ja paio do lombo* ning samalaadsed tooted:** kuivsoolamine 10–15 päeva, millele järgneb 30–45-päevane stabiliseerumisaeg ning vähemalt kaks kuud laagerdumist.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 150 | (59) (XI) | **Ainult *presunto, presunto da pá ja paio do lombo* ning samalaadsed tooted:** kuivsoolamine 10–15 päeva, millele järgneb 30–45-päevane stabiliseerumisaeg ning vähemalt kaks kuud laagerdumist.<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |
| | E 249–250 | Nitritid | 50 | (39) | **Ainult *Rohschinken, trockengepökelt* ja samalaadsed tooted:** sooldumisaeg sõltuvalt lihatükkide kujust ja kaalust on 10–14 päeva, millele järgneb stabiliseerumine/laagerdumine.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 250 | (39) (59) | **Ainult *Rohschinken, trockengepökelt* ja samalaadsed tooted:** sooldumisaeg sõltuvalt lihatükkide kujust ja kaalust on 10–14 päeva, millele järgneb stabiliseerumine/laagerdumine.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 150 | (59) (XI) | **Ainult *Rohschinken, trockengepökelt* ja samalaadsed tooted:** sooldumisaeg sõltuvalt lihatükkide kujust ja kaalust on 10–14 päeva, millele järgneb stabiliseerumine/laagerdumine.<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | E 251–252 | Nitraadid | 250 | (39) (40) (59) | **Ainult *jambon sec, jambon sel sec* ja muud sarnased vinnutatud laagerdunud tooted:** kuivsoolamine kolm päeva + üks päev/kg, millele järgneb ühenädalane soolamisjärgne periood ning 45-päevane kuni 18-kuuline valmimisperiood.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 150 | (40) (59) (XI) | **Ainult *jambon sec, jambon sel sec* ja muud sarnased vinnutatud laagerdunud tooted:** kuivsoolamine kolm päeva + üks päev/kg, millele järgneb ühenädalane soolamisjärgne periood ning 45-päevane kuni 18-kuuline valmimisperiood.<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025“ |

ii) lisatakse järgmised joonealused märkused:

„(XH): Turustamisvalmis toote kõikidest allikatest pärit jääksumma toote kogu säilivusaja jooksul, väljendatuna $NO_2$ ioonina.

(XI): Turustamisvalmis toote kõikidest allikatest pärit jääksumma toote kogu säilivusaja jooksul, väljendatuna $NO_3$ ioonina.“;

l) toidugruppi 08.3.4.3 „Muud traditsiooniliselt soolatud tooted (sh märg- ja kuivsoolamisprotsesse kasutatakse kas kombineeritult või sisaldab liittoode nitriteid ja/või nitraate või tootesse on enne kuumtöötlemist pritsitud soolalahust)“ muudetakse järgmiselt:

i) E 249–250 (nitritid) ja E 251–252 (nitraadid) käsitlevad kanded asendatakse järgmistega:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | „E 249–250 | Nitritid | 30 | (XH) | Ainult traditsiooniliselt soolatud lihatooted<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |
| | E 249–250 | Nitritid | 50 | (39) | **Ainult *Rohschinken, trocken-/nassgepökelt* ja samalaadsed tooted:** kuiv- ja märgsoolamist kasutatakse kombineeritult (ilma soolalahuse sissepritsimiseta). Sooldumisaeg sõltuvalt lihatükkide kujust ja kaalust on 14–35 päeva, millele järgneb stabiliseerumine/laagerdumine.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 250 | (39) (59) | **Ainult *Rohschinken, trocken-/nassgepökelt* ja samalaadsed tooted:** kuiv- ja märgsoolamist kasutatakse kombineeritult (ilma soolalahuse sissepritsimiseta). Sooldumisaeg sõltuvalt lihatükkide kujust ja kaalust on 14–35 päeva, millele järgneb stabiliseerumine/laagerdumine.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | E 251–252 | Nitraadid | 150 | (59) (XI) | **Ainult *Rohschinken, trocken-/nassgepökelt* ja samalaadsed tooted:** kuiv- ja märgsoolamist kasutatakse kombineeritult (ilma soolalahuse sissepritsimiseta). Sooldumisaeg sõltuvalt lihatükkide kujust ja kaalust on 14–35 päeva, millele järgneb stabiliseerumine/laagerdumine.<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |
| | E 249–250 | Nitritid | 50 | (39) | **Ainult *jellied veal* ja *brisket*:** soolalahuse sissepritsimisele järgneb mitte varem kui kahe päeva pärast kuni kolmetunnine vees keetmine.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 10 | (39) (59) | **Ainult *jellied veal* ja *brisket*:** soolalahuse sissepritsimisele järgneb mitte varem kui kahe päeva pärast kuni kolmetunnine vees keetmine.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 7 | (59) (XI) | **Ainult *jellied veal* ja *brisket*:** soolalahuse sissepritsimisele järgneb mitte varem kui kahe päeva pärast kuni kolmetunnine vees keetmine.<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 300 | (40) (7) | **Ainult *Rohwürste* (*Salami* ja *Kantwurst*):** tootel on vähemalt neljanädalane laagerdumisaeg ning vee ja valkude suhe on alla 1,7.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 180 | (40) (XA) (XK) | **Ainult *Rohwürste* (*Salami* ja *Kantwurst*):** tootel on vähemalt neljanädalane laagerdumisaeg ning vee ja valkude suhe on alla 1,7.<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 250 | (40) (7) (59) | **Ainult *salchichón ja chorizo tradicionales de larga curación* ning samalaadsed tooted**: laagerdumisaeg on vähemalt 30 päeva.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 180 | (40) (59) (XA) (XK) | **Ainult *salchichón ja chorizo tradicionales de larga curación* ning samalaadsed tooted**: laagerdumisaeg on vähemalt 30 päeva.<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | E 249–250 | Nitritid | 180 | (7) | **Ainult *vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikáš* ja samalaadsed tooted**: kuivatatud toodet kuumutatakse kuni 70 °C, millele järgneb 8–12-päevane kuivatamis- ja suitsutamisprotsess. Fermenteeritud toote 14–30-päevasele kolmeastmelisele fermenteerimisprotsessile järgneb suitsutamine.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 249–250 | Nitritid | 105 | (XC) (XJ) | **Ainult *vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikáš* ja samalaadsed tooted**: kuivatatud toodet kuumutatakse kuni 70 °C, millele järgneb 8–12-päevane kuivatamis- ja suitsutamisprotsess. Fermenteeritud toote 14–30-päevasele kolmeastmelisele fermenteerimisprotsessile järgneb suitsutamine.<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |
| | E 249–250 | Nitritid | 100 | (XC) (XJ) | **Ainult *Svensk julskinka* ja *Svensk leverpastej* ning samalaadsed tooted:** soolatud/kuumtöötlemata või kuumtöödeldud toode tarbijapakendis<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |
| | E 249–250 | Nitritid | 100 | (XC) (XJ) | **Ainult *Mettwurst, Teewurst* ja samalaadsed tooted**: määritavad pehmed lühikese valmimisajaga toorvorstid<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 250 | (40) (7) (59) | **Ainult *saucisson sec* ja samalaadsed tooted:** fermenteeritud ja kuivatatud toorvorst, millesse ei ole lisatud nitriteid. Toodet fermenteeritakse temperatuuril 18–22 °C või madalamal temperatuuril (10–12 °C) ja seejärel lastakse tootel vähemalt 3 nädalat valmida. Toote vee ja valkude suhe on alla 1,7.<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 180 | (40) (59) (XA) (XK) | **Ainult *saucisson sec* ja samalaadsed tooted:** fermenteeritud ja kuivatatud toorvorst, millesse ei ole lisatud nitriteid. Toodet fermenteeritakse temperatuuril 18–22 °C või madalamal temperatuuril (10–12 °C) ja seejärel lastakse tootel vähemalt 3 nädalat valmida. Toote vee ja valkude suhe on alla 1,7.<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025“ |

ii) lisatakse järgmised joonealused märkused:

„(XA): Maksimaalne kogus, mida võib töötlemisel lisada, väljendatud $NO_3$ ioonina.

(XC): Maksimaalne kogus, mida võib töötlemisel lisada, väljendatud $NO_2$ ioonina.

(XH): Turustamisvalmis toote kõikidest allikatest pärit jääksumma toote kogu säilivusaja jooksul, väljendatuna $NO_2$ ioonina.

(XI): Turustamisvalmis toote kõikidest allikatest pärit jääksumma toote kogu säilivusaja jooksul, väljendatuna $NO_3$ ioonina.

(XJ): Turustamisvalmis toote kõikidest allikatest pärit jääksumma toote kogu säilivusaja jooksul ei tohi ületada 50 mg/kg, väljendatuna $NO_2$ ioonina.

(XK): Kui turustamisvalmis toote kõikidest allikatest pärit jääksumma toote kogu säilivusaja jooksul ületab 95 mg/kg, väljendatuna $NO_3$ ioonina, uurivad toidukäitlejad selle ületamise põhjust.“;

m) toidugrupis 09.2 (töödeldud kala ja kalatooted, sh molluskid ja vähilaadsed) tehakse järgmised parandused:

i) E 251–252 (nitraadid) käsitlev kanne asendatakse järgmisega:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | „E 251–252 | Nitraadid | 500 | | Ainult marineeritud heeringas, räim ja kilu<br>Kohaldatakse kuni 9. oktoobrini 2025 |
| | E 251–252 | Nitraadid | 270 | (XA) (XD) | Ainult marineeritud heeringas, räim ja kilu<br>Kohaldatakse alates 9. oktoobrist 2025“ |

ii) lisatakse järgmised joonealused märkused:

„(XA): Maksimaalne kogus, mida võib töötlemisel lisada, väljendatud $NO_3$ ioonina.

(XD): Turustamisvalmis toote kõikidest allikatest pärit jääksumma toote kogu säilivusaja jooksul ei tohi ületada 45 mg/kg, väljendatuna $NO_2$ ioonina.“

*II LISA*

Määruse (EL) nr 231/2012 lisa muudetakse järgmiselt:

1) kandes „E 249 kaaliumnitrit“ asendatakse spetsifikatsioon „Puhtus“ järgmisega:

| „**Puhtus** | |
|---|---|
| Massikadu kuivatamisel | Mitte üle 3 % (4 tundi, silikageeli kohal) |
| Arseen | Mitte üle 0,1 mg/kg |
| Plii | Mitte üle 0,1 mg/kg |
| Elavhõbe | Mitte üle 0,1 mg/kg“ |

2) kandes „E 250 naatriumnitrit“ asendatakse spetsifikatsioon „Puhtus“ järgmisega:

| „**Puhtus** | |
|---|---|
| Massikadu kuivatamisel | Mitte üle 0,25 % (4 tundi, silikageeli kohal) |
| Arseen | Mitte üle 0,1 mg/kg |
| Plii | Mitte üle 0,1 mg/kg |
| Elavhõbe | Mitte üle 0,1 mg/kg“ |

3) kande „E 251 naatriumnitraat“ osas „i) tahke naatriumnitraat“ asendatakse spetsifikatsioon „Puhtus“ järgmisega:

| „**Puhtus** | |
|---|---|
| Massikadu kuivatamisel | Mitte üle 2 % (105 °C, 4 tundi) |
| Nitritid | Mitte üle 30 mg/kg (väljendatud $NaNO_2$-na) |
| Arseen | Mitte üle 0,1 mg/kg |
| Plii | Mitte üle 0,1 mg/kg |
| Elavhõbe | Mitte üle 0,1 mg/kg“ |

4) kande „E 251 naatriumnitraat“ osas „ii) vedel naatriumnitraat“ asendatakse spetsifikatsioon „Puhtus“ järgmisega:

| „**Puhtus** | |
|---|---|
| Vaba lämmastikhape | Mitte üle 0,01 % |
| Nitritid | Mitte üle 10 mg/kg (väljendatud $NaNO_2$-na) |
| Arseen | Mitte üle 0,1 mg/kg |
| Plii | Mitte üle 0,1 mg/kg |
| Elavhõbe | Mitte üle 0,1 mg/kg“ |

5) kandes „E 252 kaaliumnitraat“ asendatakse spetsifikatsioon „Puhtus“ järgmisega:

| „**Puhtus** | |
|---|---|
| Massikadu kuivatamisel | Mitte üle 1 % (105 °C, 4 tundi) |
| Nitritid | Mitte üle 20 mg/kg (väljendatud $KNO_2$-na) |
| Arseen | Mitte üle 0,1 mg/kg |
| Plii | Mitte üle 0,1 mg/kg |
| Elavhõbe | Mitte üle 0,1 mg/kg“ |