



2023/2108

9.10.2023.

KOMISIJAS REGULA (ES) 2023/2108

(2023. gada 6. oktobris),

ar ko attiecībā uz pārtikas piedevām nitrātiem (E 249-250) un nitrātiem (E 251-252) groza Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 1333/2008 II pielikumu un Komisijas Regulas (ES) Nr. 231/2012 pielikumu

(Dokuments attiecas uz EEZ)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 1333/2008 (2008. gada 16. decembris) par pārtikas piedevām ⁽¹⁾ un jo īpaši tās 10. panta 3. punktu un 14. pantu,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 1331/2008 (2008. gada 16. decembris), ar ko nosaka vienotu atļauju piešķiršanas procedūru attiecībā uz pārtikas piedevām, fermentiem un aromatizētājiem ⁽²⁾, un jo īpaši tās 7. panta 5. punktu,

tā kā:

- (1) Regulas (EK) Nr. 1333/2008 II pielikumā ir noteikts Savienības atļauto pārtikas piedevu saraksts un lietošanas nosacījumi.
- (2) Komisijas Regula (ES) Nr. 231/2012 ⁽³⁾ nosaka Regulas (EK) Nr. 1333/2008 II pielikuma sarakstā norādīto pārtikas piedevu specifikācijas.
- (3) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1331/2008 3. panta 1. punktu pēc Komisijas iniciatīvas vai pēc pieteikuma saņemšanas Savienības atļauto pārtikas piedevu sarakstu var atjaunināt.
- (4) Kālija nitrāts (E 249), nātrijs nitrāts (E 250), nātrijs nitrāts (E 251) un kālija nitrāts (E 252) ir saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1333/2008 II pielikumu atļautas vielas. Tos jau daudzus desmitus gadu izmanto par konservantiem, lai apvienojumā ar citiem faktoriem panāktu pārtikas produktu, jo īpaši gaļas, zivju un siera produktu, iekonservēšanu un mikrobioloģisko drošumu un veicinātu tiem raksturīgās organoleptiskās īpašības. Tomēr tajā pašā laikā ir atzīts, ka nitrāti un nitrāti pārtikas produktos var veicināt nitrozamīnu veidošanos, no kuriem daži ir kancerogēniski. Tāpēc, no vienas puses, ir jāsamazina nitrozamīnu veidošanās risks, ko izraisa nitrātu un nitrātu klātbūtne pārtikas produktos, un, no otras puses, jāaizsargā to aizsargājošā iedarbība pret baktēriju, jo īpaši botulismu izraisošās *C. botulinum*, savairošanos.
- (5) Maksimālie nitrātu (E 249 un E 250) un nitrātu (E 251 un E 252) daudzumi pārtikas produktos, kas pašlaik noteikti Regulā (EK) Nr. 1333/2008, ir balstīti uz Pārtikas zinātniskās komitejas 1990. ⁽⁴⁾ un 1995. gada ⁽⁵⁾ atzinumiem, kā arī uz Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādes ("Iestāde") 2003. gada 26. novembra atzinumu ⁽⁶⁾. Kur vien iespējams, tos izsaka kā "pievienoto daudzumu", jo saskaņā ar Iestādes sniegto informāciju inhibējošo aktivitāti pret *C. botulinum* veicina pievienotais nitrātu daudzums, nevis atlikušais daudzums.

⁽¹⁾ OV L 354, 31.12.2008., 16. lpp.

⁽²⁾ OV L 354, 31.12.2008., 1. lpp..

⁽³⁾ Komisijas Regula (ES) Nr. 231/2012 (2012. gada 9. marts), ar ko nosaka Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 1333/2008 II un III pielikumā uzskaitīto pārtikas piedevu specifikācijas (OV L 83, 22.3.2012., 1. lpp.).

⁽⁴⁾ *Opinion on nitrates and nitrites expressed on 19 October 1990, European Commission – Reports of the Scientific Committee for Food*, 26. sērija, 21. lpp.

⁽⁵⁾ *Opinion on nitrates and nitrite expressed on 22 September 1995, European Commission – Reports of the Scientific Committee for Food*, 38. sērija, 1. lpp.

⁽⁶⁾ *Opinion of the Scientific Panel on Biological Hazards on a request from the Commission related to the effects of Nitrites/Nitrates on the Microbiological Safety of Meat Products*, <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/14>.

- (6) Izņēmuma kārtā maksimālie nitrītu un nitrātu atlieku daudzumi ir noteikti attiecībā uz dažiem tradicionāli konservētiem (*cured*) gaļas produktiem. Šādiem produktiem, kas konservēti, mērcējot konservēšanas šķīdumā, sausu konservēšanas maisījumu uzklājot uz gaļas virsmas vai kombinējot abus paņēmienus, vai ja nitrīti un/vai nitrāti ir salikta produkta sastāvā vai pirms termiskas apstrādes produktā ir ievadīts konservēšanas šķīdums, ņemot vērā šiem tradicionālajiem produktiem izmantotā ražošanas procesa īpatnības, nav iespējams noteikt pievienoto konservēšanas sāļu daudzumu, kas uzsūcas gaļā.
- (7) 2014. gadā Komisija pabeidza teorētisku pētījumu, kura mērķis bija pārbaudīt Savienības nitrītu noteikumu īstenošanu dalībvalstīs. Minētajā pētījumā atklājās, ka ar dažiem izņēmumiem nesterilizētiem gaļas produktiem parasti pievienotais nitrītu daudzums ir mazāks nekā Savienībā noteiktais maksimālais līmenis. Ziņojumā Komisija secināja, ka, ņemot vērā to, ka lielākajā daļā dalībvalstu gaļas produktiem nitrītu parasti pievieno zemākā līmenī par maksimāli pieļaujamo, ir jāizskata iespēja pašreizējos maksimālos nitrītu līmeņus pārskatīt, lai eksponētību šīm pārtikas piedevām samazinātu vēl vairāk. Tāpēc Komisija sāka *ad hoc* pētījumu par nitrītu izmantošanu nozarē dažādu kategoriju gaļas produktiem. Šajā 2016. gadā pabeigtajā pētījumā tika arī secināts, ka maksimālos nitrītu līmeņus, ko Savienības tiesību akti pašlaik atļauj, samazināt ir iespējams.
- (8) Regulas (EK) Nr. 1333/2008 32. panta 1. punkts noteic, ka par visām pārtikas piedevām, kas Savienībā jau ir bijušas atļautas pirms 2009. gada 20. janvāra, Iestādei jāveic jauns riska novērtējums. 2017. gada 15. jūnijā Iestāde sniedza zinātniskus atzinumus par nitrītu un nitrātu kā pārtikas piedevu drošumu ⁽⁷⁾.
- (9) Attiecībā uz nitrītiem Iestāde par pieļaujamo diennakts devu (PDD) noteica 0,07 mg nitrītu jonu uz kg ķermeņa svara dienā. Aplēstā ekspozīcija, kas rodas, tos lietojot par pārtikas piedevu, šo PDD nepārsniedza nevienā lietotāju grupā, izņemot nedaudz bērniem visaugstākajā procentīlē, un veidoja aptuveni 17 % no kopējās uzturekspozīcijas. Ja ņem vērā visus uzturekspozīcijas avotus kopā (pārtikas piedevas, dabīgu klātbūtni un kontamināciju), tad vidējās ekspozīcijas gadījumā PDD tiktu pārsniegta zīdaiņiem, maziem bērniem un bērniem, bet vislielākās ekspozīcijas gadījumā – visās vecuma grupās. Iestāde secināja, ka attiecībā uz ekspozīciju eksogēniskiem nitrozamīniem nav iespējams skaidri atšķirt tādos nitrozamīnus, kas veidojas no nitrīta, kurš pievienots kā pārtikas piedeva, no tādiem, kas veidojas no nitrīta, kurš pārtikā ir sastopams dabīgi vai kontaminācijas rezultātā. Iestāde uzskatīja, ka zināmas bažas raisa visu vecuma grupu lietotāju (izņemot gadus vecākus cilvēkus) vispārējā ekspozīcija eksogēniskiem nitrozamīniem lielos daudzumos. Visbeidzot, Iestāde apstiprināja, ka ir pierādījumi, ka pastāv saikne starp iepriekš izveidojušos N-nitrozodimetilamīnu un kolorektālo vēzi un ka ir daži pierādījumi, ka pastāv saikne starp uzturā esošu nitrītu un kuņģa vēzi un saikne starp pārstrādātā gaļā esošu nitrītu un nitrātu kombināciju un kolorektālo vēzi. Tas saskan ar Starptautiskās Vēža izpētes aģentūras 2015. gadā izdarīto secinājumu ⁽⁸⁾.
- (10) Attiecībā uz nitrātiem Iestāde saglabāja PDD 3,7 mg nitrātu jonu uz kg ķermeņa svara dienā un novērtēja, ka ekspozīcija, kas rodas, tos lietojot par pārtikas piedevu, šo PDD nepārsniedz. Ja ņem vērā visus nitrātu uzturekspozīcijas avotus kopā, pie vidējās un visaugstākās ekspozīcijas PDD tiktu pārsniegta visās vecuma grupās. Par pārtikas piedevām izmantoti nitrāti veidoja aptuveni 2 % no kopējās ekspozīcijas.
- (11) Abos atzinumos Iestāde izdeva dažus ieteikumus, kuros ierosināts veikt turpmākus pētījumus par nitrozosavienojumiem, nitrītiem un nitrātiem un pazemināt toksisku elementu (svina, dzīvsudraba un arsēna) pašreizējās robežvērtības Savienības specifikācijās attiecībā uz nitrītiem (E 249 un E 250) un nitrātiem (E 251 un E 252).
- (12) Lai izpildītu šo pēdējo minēto Iestādes ieteikumu, 2022. gada 7. decembrī Komisija izsludināja publisku uzaicinājumu iesniegt tehniskus datus par toksiskiem elementiem. Dati tika iesniegti 2023. gada janvārī.

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

⁽⁸⁾ IARC Monographs, 114. sējums, *Evaluation of consumption of red meat and processed meat*.

- (13) 2023. gada 28. martā publicētajā zinātniskajā atzinumā par riskiem sabiedrības veselībai saistībā ar nitrozamīnu klātbūtni pārtikā ⁽⁹⁾ Iestāde secināja, ka ļoti iespējams, ka pārtikā sastopamu kancerogēnisku nitrozamīnu ekspozīcijas robeža pie visaugstākās eksponētības visās vecuma grupās nesasnies 10 000, kas var norādīt uz veselības risku, un ka galvenā pārtikas produktu kategorija, kas palīdz veidot šo ekspozīciju, ir “gaļa un gaļas produkti”.
- (14) Komisijas Īstenošanas regula (ES) 2021/1165 ⁽¹⁰⁾ nātrija nitrītu (E 250) un kālija nitrātu (E 252) bioloģiski ražotos gaļas produktos atļauj izmantot tikai tādos maksimālajos līmeņos, kas ir zemāki par Regulā (EK) Nr. 1333/2008 noteiktajiem, un tikai ar nosacījumu, ka kompetentā iestāde ir saņēmusi pietiekamus pierādījumus, ka nav tehnoloģiskas alternatīvas.
- (15) Ar Komisijas Lēmumu (ES) 2021/741 ⁽¹¹⁾ Komisija uz ierobežotu trīs gadu periodu apstiprināja Dānijas Karalistes lūgumu saglabāt stingrākus valsts noteikumus par nitrītu pievienošanu gaļas produktiem. Dānijas valsts noteikumi atsevišķos gaļas produktos saglabā zemākus maksimālos nitrītu līmeņus, nekā noteikts Regulā (EK) Nr. 1333/2008, un neļauj laist tirgū produktus, kuriem var noteikt tikai maksimālos atlieku līmeņus.
- (16) Ņemot vērā, ka Iestāde nitrītus un nitrātus kā pārtikas piedevas novērtē atkārtoti un novērtē kancerogēniskos nitrozamīnus pārtikā, un ievērojot teorētisko pētījumu ar dalībvalstīm, *ad hoc* pētījumu par nitrītu izmantošanu nozarē, pieredzi, kas gūta, piemērojot maksimālos nitrītu un nitrātu līmeņus, kādi atļauti bioloģiski ražotos gaļas produktos, Dānijas pieredzi ar stingrākiem valsts noteikumiem par nitrītu izmantošanu gaļas produktos un plašo apspriešanos ar organizācijām, kas pārstāv attiecīgos pārtikas aprītē iesaistītos uzņēmējus, patērētājus un dalībvalstu kompetento iestāžu ekspertus, pašreizējos nosacījumus, ar kādiem nitrītus un nitrātus izmanto par pārtikas piedevām, ir lietderīgi grozīt.
- (17) Ņemot vērā to, ka Iestāde nitrītus un nitrātus kā pārtikas piedevas novērtē atkārtoti, ir lietderīgi arī pazemināt Savienības specifikācijās noteiktos pašreizējos maksimālos svina, dzīvsudraba un arsēna līmeņus nitrītos (E 249 un E 250) un nitrātos (E 251 un E 252).
- (18) Konkrētāk, būtu jāsamazina maksimālais nitrītu un nitrātu daudzums, ko kā pārtikas piedevas drīkst pievienot pārtikas produktiem, lai nitrozamīnu līmeni, kas var veidoties šādas izmantošanas rezultātā, saglabātu pēc iespējas zemāku, turklāt garantējot mikrobioloģisku drošumu. Turklāt, lai labāk uzraudzītu eksponētību saistībā ar attiecīgajām PDD, katrā noteikumā par nitrītu un nitrātu izmantošanu būtu jānosaka maksimālie no visiem avotiem nākošo atlieku līmeņi visā tirdzniecībai gatavu produktu glabāšanas laikā. Gan pievienoto, gan atlikušo daudzumu maksimālā līmeņa izmantošana saskan ar pieeju, par ko vienojusies Codex Pārtikas piedevu komiteja ⁽¹²⁾. Tomēr, ņemot vērā mazākas bažas par to, kā par pārtikas piedevām izmantotie nitrīti ietekmē kopējo eksponētību, un notiekošās diskusijas par nepieciešamību katrā pārtikas kategorijā noteikt vienotu atlieku līmeni gan attiecībā uz nitrītiem, gan nitrātiem, šos produktus tomēr būtu jāatļauj laist tirgū, pat ja jaunie maksimālie nitrātu atlieku līmeņi ir pārsniegti, taču attiecīgajam pārtikas aprītē iesaistītajam uzņēmējam būtu jāizpēta pārsniegšanas iemesls.
- (19) Regulas (EK) Nr. 1333/2008 II pielikuma D daļā pie 08.3.1. pārtikas kategorijas “Netermiski neapstrādāti gaļas produkti” un 08.3.2. pārtikas kategorijas “Termiski apstrādāti gaļas produkti” pieder plašs pārstrādātu gaļas produktu klāsts, arī daži tradicionāli produkti un tradicionāli konservēti (*cured*) produkti, attiecībā uz kuriem 08.3.4. pārtikas kategorijā “Tradicionāli konservēti (*cured*) gaļas produkti, kam piemēro īpašus nosacījumus attiecībā uz nitrītiem un nitrātiem” nav īpašu noteikumu. Tomēr, lai varētu iekonservēt dažus no šiem tradicionālajiem un tradicionāli konservētajiem (*cured*) gaļas produktiem, ar jaunajiem maksimālajiem nitrītu līmeņiem, kas noteikti 08.3.1. un 08.3.2. kategorijai, var nepietikt. Tāpēc ir lietderīgi noteikt noteikumus par attiecīgajiem produktiem 08.3.4. pārtikas kategorijā.

⁽⁹⁾ EFSA Journal 2023;21(3):7884.

⁽¹⁰⁾ Komisijas Īstenošanas regula (ES) 2021/1165 (2021. gada 15. jūlijs), ar ko atļauj bioloģiskajā ražošanā izmantot noteiktus produktus un vielas un izveido to sarakstus (OV L 253, 16.7.2021., 13. lpp.).

⁽¹¹⁾ Komisijas Lēmums (ES) 2021/741 (2021. gada 5. maijs) par Dānijas paziņotajiem valsts noteikumiem attiecībā uz nitrītu pievienošanu noteiktiem gaļas produktiem (OV L 159, 6.5.2021., 13. lpp.).

⁽¹²⁾ Pārtikas piedevu Codex komitejas 51. sēdes ziņojums, 107. punkts.

- (20) Visbeidzot, lai gan pašreizējie maksimālie līmeņi ir izteikti kā nātrija nitrīts vai nātrija nitrāts, pārskatītie maksimālie līmeņi būtu jāizsaka attiecīgi nitrīta un nitrāta jonos atbilstoši Iestādes noteiktajām PDD. Pārreķina koeficients starp nātrija nitrītu un nitrīta jonu ir 0,67 un starp nātrija nitrātu un nitrāta jonu – 0,73.
- (21) Jaunu maksimālo līmeņu piemērošana būtu jāatliek un būtu jāparedz pārejas periodi attiecībā uz produktiem, kas laisti tirgū pirms attiecīgo maksimālo līmeņu piemērošanas dienas, lai pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki, to vidū arī mazie un vidējie uzņēmumi, paspētu pielāgoties šajā regulā noteiktajiem jaunajiem lietošanas nosacījumiem, kas ir stingrāki. Attiecībā uz sieriem piemērošanas sākuma datums būtu jānosaka, ņemot vērā nogatavināšanai vajadzīgo laiku pirms to laišanas tirgū, kas dažiem produktiem var būt veseli 24 mēneši vai vairāk.
- (22) Ņemot vērā, ka tūlītēju veselības apdraudējumu sakarā ar toksisku elementu klātbūtni pārtikas piedevās kālija nitrātā (E 249), nātrija nitrātā (E 250), nātrija nitrātā (E 251) un kālija nitrātā (E 252) Iestāde nav konstatējusi, ir lietderīgi pārejas periodā atļaut lietot šīs pārtikas piedevas, kas likumīgi laistas tirgū pirms šīs regulas spēkā stāšanās dienas. Šo pašu iemeslu dēļ ir lietderīgi, ka pārtikas piedevas kālija nitrātu (E 249), nātrija nitrātu (E 250), nātrija nitrātu (E 251) un kālija nitrātu (E 252) saturošus pārtikas produktus, kas likumīgi laisti tirgū pirms šīs regulas spēkā stāšanās dienas, pārejas periodā var turpināt laist tirgū un atstāt tirgū līdz minimālā derīguma termiņa beigām vai datumam "izlietot līdz".
- (23) Tāpēc Regula (EK) Nr. 1333/2008 un (ES) Nr. 231/2012 būtu attiecīgi jāgroza.
- (24) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Augu, dzīvnieku, pārtikas aprites un dzīvnieku barības pastāvīgās komitejas atzinumu,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Regulas (EK) Nr. 1333/2008 II pielikumu groza saskaņā ar šīs regulas I pielikumu.

2. pants

Regulas (ES) Nr. 231/2012 pielikumu groza saskaņā ar šīs regulas II pielikumu.

3. pants

1. Pārtikas produktus, kuri neatbilst I pielikumā noteiktajiem noteikumiem, kas piemērojami no tur norādītā attiecīgā datuma, un kuri likumīgi laisti tirgū pirms attiecīgā piemērošanas datuma, var turpināt tirgot līdz to minimālā derīguma termiņa beigām vai datumam "izlietot līdz".

2. Pārtikas piedevas kālija nitrātu (E 249) un/vai nātrija nitrātu (E 250), un/vai nātrija nitrātu (E 251), un/vai kālija nitrātu (E 252), kas likumīgi laistas tirgū pirms 2023. gada 29. oktobra un neatbilst II pielikumā noteiktajiem svina, dzīvsudraba un arsēna maksimālajiem līmeņiem, kas piemērojami no 2023. gada 29. oktobra, saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1333/2008 II un III pielikumu drīkst pievienot pārtikas produktiem līdz 2024. gada 29. aprīlim.

3. Pārtikas produktus, kuri satur pārtikas piedevas kālija nitrātu (E 249) un/vai nātrija nitrātu (E 250), un/vai nātrija nitrātu (E 251), un/vai kālija nitrātu (E 252), un kuri likumīgi laisti tirgū pirms 2023. gada 29. oktobra un neatbilst svina, dzīvsudraba un arsēna maksimālajiem līmeņiem, kas noteikti II pielikumā, kurš ir piemērojams no 2023. gada 29. oktobra, drīkst turpināt laist tirgū līdz 2024. gada 29. aprīlim un drīkst turpināt tirgot līdz to minimālā derīguma termiņa beigām vai datumam "izlietot līdz".

4. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2023. gada 6. oktobrī

Komisijas vārdā –
priekšsēdētāja
Ursula VON DER LEYEN

Regulas (EK) Nr. 1333/2008 II pielikumu groza šādi:

1) pielikuma D daļu groza šādi:

a) ierakstu par 08.3.4. pārtikas kategoriju aizstāj ar šādu:

“08.3.4.	Tradicionāli un tradicionāli konservēti (<i>cured</i>) gaļas produkti, kam piemēro īpašus nosacījumus attiecībā uz nitrātiem un nitrātiem”
----------	--

b) ierakstu par 08.3.4.3. pārtikas kategoriju aizstāj ar šādu:

“08.3.4.3.	Citi tradicionāli un tradicionāli konservēti (<i>cured</i>) produkti (arī kombinēti izmantota mērcēšana un žāvēšana vai gadījumi, kur nitrāti un/vai nitrāti ir salikta produkta sastāvā vai pirms termiskās apstrādes produktā ir ievadīts konservēšanas šķīdums)”
------------	---

2) pielikuma E daļu groza šādi:

a) ierakstu par 08.3.4. pārtikas kategoriju aizstāj ar šādu:

“08.3.4.	Tradicionāli un tradicionāli konservēti (<i>cured</i>) gaļas produkti, kam piemēro īpašus nosacījumus attiecībā uz nitrātiem un nitrātiem”
----------	--

b) ierakstu par 08.3.4.3 pārtikas kategoriju aizstāj ar šādu:

“08.3.4.3.	Citi tradicionāli un tradicionāli konservēti (<i>cured</i>) produkti (arī kombinēti izmantota mērcēšana un žāvēšana vai gadījumi, kad nitrāti un/vai nitrāti ir salikta produkta sastāvā vai pirms termiskās apstrādes produktā ir ievadīts konservēšanas šķīdums)”
------------	---

c) 01.7.2. kategorijas (Nogatavināts siers) aprakstu groza šādi:

i) ierakstu par E 251–252 (nitrāti) aizstāj ar šādu:

	“E 251–252	Nitrāti	150	(30)	Tikai cietā, puscieta un pusemīkstā sierā Piemērošanas periods: līdz 2026. gada 9. oktobrim
	E 251–252	Nitrāti	75	(30) (XA) (XB)	Tikai cietā, puscieta un pusemīkstā sierā Piemērošanas periods: no 2026. gada 9. oktobra

	E 251–252	Nitrāti	110	(30) (XA) (XB)	tikai tradicionālais porainais zviedru siers no <i>Gåsene</i> , nogatavināts vismaz 11 mēnešus Piemērošanas periods: līdz 2027. gada 9. oktobrim
	E 251–252	Nitrāti	110	(30) (XA) (XB)	tikai tradicionālais zviedru Čedaras siers no <i>Kvibille</i> , nogatavināts vismaz 4 mēnešus Piemērošanas periods: līdz 2027. gada 9. oktobrim
	E 251–252	Nitrāti	110	(30) (XA) (XB)	tikai tradicionālais porainais zviedru siers no <i>Falköping</i> , nogatavināts vismaz 12 mēnešus Piemērošanas periods: līdz 2027. gada 9. oktobrim”

ii) pievieno šādas zemsvērtas piezīmes:

“(XA): maksimālais daudzums, ko drīkst pievienot ražošanas procesā, izteikts NO₃ jonos.

(XB): ja pārdošanai gatavā produktā atlikušais daudzums no visiem avotiem visā produkta glabāšanas laikā pārsniedz 35 mg/kg, izsakot NO₃ jonos, pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki izmeklē šā pārsnieguma iemeslu.”;

d) 01.7.4. kategorijas (Sūkalu siers) aprakstu groza šādi:

i) ierakstu par E 251–252 (nitrāti) aizstāj ar šādu:

	“E 251–252	Nitrāti	150	(30)	Tikai cieta, puscieta un pusmīksta siera pienā Piemērošanas periods: līdz 2026. gada 9. oktobrim
	E 251–252	Nitrāti	75	(30) (XA) (XB)	Tikai cieta, puscieta un pusmīksta siera pienā Piemērošanas periods: no 2026. gada 9. oktobra”

ii) pievieno šādas zemsvērtas piezīmes:

“(XA): maksimālais daudzums, ko drīkst pievienot ražošanas procesā, izteikts NO₃ jonos.

(XB): ja pārdošanai gatavā produktā atlikušais daudzums no visiem avotiem visā produkta glabāšanas laikā pārsniedz 35 mg/kg, izsakot NO₃ jonos, pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki izmeklē šā pārsnieguma iemeslu.”;

e) 01.7.6. kategorijas aprakstu (Siera produkti (izņemot produktus, kas ietilpst 16. kategorijā)) groza šādi:

i) ierakstu par E 251–252 (nitrāti) aizstāj ar šādu:

	“E 251–252	Nitrāti	150	(30)	Tikai cietos, pusciertos un pusmīkstos nogatavinātos produktos Piemērošanas periods: līdz 2026. gada 9. oktobrim
	E 251–252	Nitrāti	75	(30) (XA) (XB)	Tikai cietos, pusciertos un pusmīkstos nogatavinātos produktos Piemērošanas periods: no 2026. gada 9. oktobra”

ii) pievieno šādas zemsvērtas piezīmes:

“(XA): maksimālais daudzums, ko drīkst pievienot ražošanas procesā, izteikts NO₃ jonos.

(XB): ja pārdošanai gatavā produktā atlikušais daudzums no visiem avotiem visā produkta glabāšanas laikā pārsniedz 35 mg/kg, izsakot NO₃ jonos, pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki izmeklē šā pārsnieguma iemeslu.”;

f) 01.8. kategorijas (Piena produktu analogi, tostarp dzērienu baltinātāji) aprakstu groza šādi:

i) ierakstu par E 251–252 (nitrāti) aizstāj ar šādu:

	“E 251–252	Nitrāti	150	(30)	Tikai siera analogos uz piena bāzes Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
	E 251–252	Nitrāti	75	(30) (XA) (XB)	Tikai pienu saturošos siera analogos Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra”

ii) pievieno šādas zemsvērtas piezīmes:

“(XA): maksimālais daudzums, ko drīkst pievienot ražošanas procesā, izteikts NO₃ jonos.

(XB): ja pārdošanai gatavā produktā atlikušais daudzums no visiem avotiem visā produkta glabāšanas laikā pārsniedz 35 mg/kg, izsakot NO₃ jonos, pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki izmeklē šā pārsnieguma iemeslu.”;

g) 08.2. kategorijas (Gaļas izstrādājumi, kā noteikts Regulā (EK) Nr. 853/2004) aprakstu groza šādi:

i) ierakstu par E 249–250 (Nitrīti) aizstāj ar šādu:

	“E 249–250	Nitrīti	150	(7)	tikai <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlōkk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metka, tatar wołowcy (danie tatarskie) and golonka peklowana</i> Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
	E 249–250	Nitrīti	80	(XC) (XD)	tikai <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlōkk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metka, tatar wołowcy (danie tatarskie) and golonka peklowana</i> Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra”

ii) pievieno šādas zemsvērtas piezīmes:

“(XC): maksimālais daudzums, ko drīkst pievienot ražošanas procesā, izteikts NO₂ jonos.

(XD): maksimālais atlikušais daudzums no visiem avotiem pārdošanai gatavā produktā visā tā glabāšanas laikā nedrīkst pārsniegt 45 mg/kg, izsakot NO₂ jonos.”;

h) 08.3.1. kategorijas (Termiski neapstrādāti gaļas produkti) aprakstu groza šādi:

i) ierakstus par E 249–250 (Nitrīti) un E 251–252 (Nitrāti) aizstāj ar šādiem:

	“E 249–250	Nitrīti	150	(7)	Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
	E 249–250	Nitrīti	80	(XC) (XD)	Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra
	E 251–252	Nitrāti	150	(7)	Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
	E 251–252	Nitrāti	90	(XA) (XE)	Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra
	E 251–252	Nitrāti	110	(XA) (XF)	tikai lieli primārie bekona izcirtņi un sausas desas bez pievienotiem nitrītiem Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra”

ii) pievieno šādas zemsvītras piezīmes:

“(XA): maksimālais daudzums, ko drīkst pievienot ražošanas procesā, izteikts NO₃ jonos.

(XC): maksimālais daudzums, ko drīkst pievienot ražošanas procesā, izteikts NO₂ jonos.

(XD): maksimālais atlikušais daudzums no visiem avotiem pārdošanai gatavā produktā visā tā glabāšanas laikā nedrīkst pārsniegt 45 mg/kg, izsakot NO₂ jonos.

(XE): ja pārdošanai gatavā produktā atlikušais daudzums no visiem avotiem visā produkta glabāšanas laikā pārsniedz 90 mg/kg, izsakot NO₃ jonos, pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki izmeklē šā pārsnieguma iemeslu.

(XF): ja pārdošanai gatavā produktā atlikušais daudzums no visiem avotiem visā produkta glabāšanas laikā pārsniedz 110 mg/kg, izsakot NO₃ jonos, pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki izmeklē šā pārsnieguma iemeslu.”;

i) 08.3.2. kategorijas (Termiski apstrādāti gaļas produkti) aprakstu groza šādi:

i) ierakstus par E 249–250 (nitrīti) aizstāj ar šādiem:

	“E 249–250	Nitrīti	100	(7) (58) (59)	Tikai sterilizētos gaļas produktos (Fo > 3,00) Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
	E 249–250	Nitrīti	55	(58) (59) (XC) (XG)	Tikai sterilizētos gaļas produktos (Fo > 3,00) Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra
	E 249–250	Nitrīti	150	(7) (59)	izņemot sterilizētus gaļas produktus (Fo > 3,00) Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
	E 249–250	Nitrīti	80	(59) (XC) (XD)	izņemot sterilizētus gaļas produktus (Fo > 3,00) Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra”

ii) pievieno šādas zemsvītras piezīmes:

“(XC): maksimālais daudzums, ko drīkst pievienot ražošanas procesā, izteikts NO₂ jonos.

(XD): maksimālais atlikušais daudzums no visiem avotiem pārdošanai gatavā produktā visā tā glabāšanas laikā nedrīkst pārsniegt 45 mg/kg, izsakot NO₂ jonos.

(XG): maksimālais atlikušais daudzums no visiem avotiem pārdošanai gatavā produktā visā tā glabāšanas laikā nedrīkst pārsniegt 25 mg/kg, izsakot NO₂ jonos.”;

j) 08.3.4.1. kategorijas (Tradicionāli, sāļījumā mērcējot, konservēti produkti (Gaļas produkti, kas ir konservēti, mērcējot konservēšanas šķīdumā, un satur nitrītus un/vai nitrātus, sāļi un citas sastāvdaļas)) aprakstu groza šādi:

i) ierakstus par E 249–250 (Nitrīti) un E 251–252 (Nitrāti) aizstāj ar šādiem:

	“E 249–250	Nitrīti	30	(XH)	tikai tradicionāli konservētos (<i>cured</i>) produktos Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra
	E 249–250	Nitrīti	175	(39)	tikai Viltšīras bekonā un līdzīgos produktos: gaļā ievada konservēšanas šķīdumu, pēc tam to konservē mērcējot 3–10 dienas. Mērcēšanas šķīdums satur arī mikrobioloģiskus ieraugus. Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
	E 249–250	Nitrīti	105	(XH)	tikai Viltšīras bekonā un līdzīgos produktos: gaļā ievada konservēšanas šķīdumu, pēc tam to konservē mērcējot 3–10 dienas. Mērcēšanas šķīdums satur arī mikrobioloģiskus ieraugus. Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra
	E 251–252	Nitrāti	250	(39) (59)	tikai Viltšīras bekonā un līdzīgos produktos: gaļā ievada konservēšanas šķīdumu, pēc tam to konservē mērcējot 3–10 dienas. Mērcēšanas šķīdums satur arī mikrobioloģiskus ieraugus. Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
	E 251–252	Nitrāti	150	(59) (XI)	tikai Viltšīras bekonā un līdzīgos produktos: gaļā ievada konservēšanas šķīdumu, pēc tam to konservē mērcējot 3–10 dienas. Mērcēšanas šķīdums satur arī mikrobioloģiskus ieraugus. Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra

E 249–250	Nitrīti	100	(39)	tikai Viltšīras šķiņķī un līdzīgos produktos: gaļā ievada konservēšanas šķīdumu, pēc tam to konservē mērcējot 3–10 dienas. Mērcēšanas šķīdums satur arī mikrobioloģiskus ieraugus. Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
E 249–250	Nitrīti	65	(XH)	tikai Viltšīras šķiņķī un līdzīgos produktos: gaļā ievada konservēšanas šķīdumu, pēc tam to konservē mērcējot 3–10 dienas. Mērcēšanas šķīdums satur arī mikrobioloģiskus ieraugus. Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra
E 251–252	Nitrāti	250	(39) (59)	tikai Viltšīras šķiņķī un līdzīgos produktos: gaļā ievada konservēšanas šķīdumu, pēc tam to konservē mērcējot 3–10 dienas. Mērcēšanas šķīdums satur arī mikrobioloģiskus ieraugus. Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
E 251–252	Nitrāti	150	(59) (XI)	tikai Viltšīras šķiņķī un līdzīgos produktos: gaļā ievada konservēšanas šķīdumu, pēc tam to konservē mērcējot 3–10 dienas. Mērcēšanas šķīdums satur arī mikrobioloģiskus ieraugus. Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra
E 249–250	Nitrīti	175	(39)	tikai entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado un līdzīgos produktos: Konservēšana mērcējot ilgst 3–5 dienas. Produktu neapstrādā termiski, un tam ir augsta ūdens aktivitāte Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
E 249–250	Nitrīti	105	(XH)	tikai entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado un līdzīgos produktos: Konservēšana mērcējot ilgst 3–5 dienas. Produktu neapstrādā termiski, un tam ir augsta ūdens aktivitāte Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra
E 251–252	Nitrāti	250	(39) (59)	tikai entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado un līdzīgos produktos: Konservēšana mērcējot ilgst 3–5 dienas. Produktu neapstrādā termiski, un tam ir augsta ūdens aktivitāte Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim

E 251–252	Nitrāti	150	(59) (XI)	tikai <i>entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> un līdzīgos produktos: Konservēšana mērcējot ilgst 3–5 dienas. Produktu neapstrādā termiski, un tam ir augsta ūdens aktivitāte Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra
E 249–250	Nitrīti	50	(39)	tikai konservētā (cured) mēlē: konservēšana mērcējot ilgst vismaz 4 dienas, un gaļu pirms tam novāra. Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
E 251–252	Nitrāti	10	(39) (59)	tikai konservētā (cured) mēlē: konservēšana mērcējot ilgst vismaz 4 dienas, un gaļu pirms tam novāra. Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
E 251–252	Nitrāti	7	(59) (XI)	tikai konservētā (cured) mēlē: konservēšana mērcējot ilgst vismaz 4 dienas, un gaļu pirms tam novāra. Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra
E 249–250	Nitrīti	150	(7)	tikai kylmāsavustettu poronliha/kallrökt renkött: gaļā ievada konservēšanas šķīdumu, pēc tam to konservē mērcējot. Konservēšanas (<i>curing</i>) laiks ir 14–21 diena, tai seko 4–5 nedēļas ilga nogatavināšana aukstos dūmos 4–5 nedēļas Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
E 249–250	Nitrīti	100	(XC) (XJ)	tikai kylmāsavustettu poronliha/kallrökt renkött: gaļā ievada konservēšanas šķīdumu, pēc tam to konservē mērcējot. Konservēšanas (<i>curing</i>) laiks ir 14–21 diena, tai seko 4–5 nedēļas ilga nogatavināšana aukstos dūmos 4–5 nedēļas Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra
E 251–252	Nitrāti	300	(7)	tikai kylmāsavustettu poronliha/kallrökt renkött: Gaļā ievada konservēšanas šķīdumu, pēc tam to konservē mērcējot. Konservēšanas (<i>curing</i>) laiks ir 14–21 diena, tai seko 4–5 nedēļas ilga nogatavināšana aukstos dūmos 4–5 nedēļas Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
E 251–252	Nitrāti	180	(XA) (XK)	tikai kylmāsavustettu poronliha/kallrökt renkött: gaļā ievada konservēšanas šķīdumu, pēc tam to konservē mērcējot. Konservēšanas (<i>curing</i>) laiks ir 14–21 diena, tai seko 4–5 nedēļas ilga nogatavināšana aukstos dūmos 4–5 nedēļas Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra

E 249–250	Nitrīti	150	(7)	tikai bekonā, bekona filejā un līdzīgos produktos: Gaļu konservē mērcējot 5–7 °C temperatūrā 4–5 dienas, parasti nogatavina 22 °C temperatūrā 24–40 stundas, pēc tam, iespējams, kūpina 20–25 °C temperatūrā 24 stundas un 12–14 °C temperatūrā glabā 3–6 nedēļas. Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
E 249–250	Nitrīti	100	(XC) (XJ)	tikai bekonā, bekona filejā un līdzīgos produktos: Gaļu konservē mērcējot 5–7 °C temperatūrā 4–5 dienas, parasti nogatavina 22 °C temperatūrā 24–40 stundas, pēc tam, iespējams, kūpina 20–25 °C temperatūrā 24 stundas un 12–14 °C temperatūrā glabā 3–6 nedēļas. Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra
E 251–252	Nitrāti	250	(7) (40) (59)	tikai bekonā, bekona filejā un līdzīgos produktos: Gaļu konservē mērcējot 5–7 °C temperatūrā 4–5 dienas, parasti nogatavina 22 °C temperatūrā 24–40 stundas, pēc tam, iespējams, kūpina 20–25 °C temperatūrā 24 stundas un 12–14 °C temperatūrā glabā 3–6 nedēļas. Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
E 251–252	Nitrāti	180	(40) (59) (XA) (XK)	tikai bekonā, bekona filejā un līdzīgos produktos: Gaļu konservē mērcējot 5–7 °C temperatūrā 4–5 dienas, parasti nogatavina 22 °C temperatūrā 24–40 stundas, pēc tam, iespējams, kūpina 20–25 °C temperatūrā 24 stundas un 12–14 °C temperatūrā glabā 3–6 nedēļas. Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra
E 249–250	Nitrīti	50	(39)	tikai Rohschinken, nassgepökelt un līdzīgos produktos: konservēšanas (<i>curing</i>) ilgums atkarībā no gaļas gabalu formas un svara ir apmēram 2 dienas/kg, pēc tam notiek stabilizēšana/nogatavināšana. Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
E 251–252	Nitrāti	250	(39)	tikai Rohschinken, nassgepökelt un līdzīgos produktos: konservēšanas (<i>curing</i>) ilgums atkarībā no gaļas gabalu formas un svara ir apmēram 2 dienas/kg, pēc tam notiek stabilizēšana/nogatavināšana. Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
E 251–252	Nitrāti	150	(XI)	tikai Rohschinken, nassgepökelt un līdzīgos produktos: konservēšanas (<i>curing</i>) ilgums atkarībā no gaļas gabalu formas un svara ir apmēram 2 dienas/kg, pēc tam notiek stabilizēšana/nogatavināšana. Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra”

ii) pievieno šādas zemsvītras piezīmes:

“(XA): maksimālais daudzums, ko drīkst pievienot ražošanas procesā, izteikts NO₃ jonos.

(XC): maksimālais daudzums, ko drīkst pievienot ražošanas procesā, izteikts NO₂ jonos.

(XH): maksimālais atlikušais daudzums no visiem avotiem pārdošanai gatavā produktā visā tā glabāšanas laikā, izteikts NO₂ jonos.

(XI): maksimālais atlikušais daudzums no visiem avotiem pārdošanai gatavā produktā visā tā glabāšanas laikā, izteikts NO₃ jonos.

(XJ): maksimālais atlikušais daudzums no visiem avotiem pārdošanai gatavā produktā visā tā glabāšanas laikā nedrīkst pārsniegt 50 mg/kg, izsakot NO₂ jonos.

(XK): ja pārdošanai gatavā produktā atlikušais daudzums no visiem avotiem visā produkta glabāšanas laikā pārsniedz 95 mg/kg, izsakot NO₃ jonos, pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki izmeklē šā pārsnieguma iemeslu.”;

k) 08.3.4.2. pārtikas kategorija (Tradicionāli, sausi konservēti produkti. (Konservēšanas procesā ietilpst sausa konservēšanas maisījuma, kas satur nitrītus un/vai nitrātus, sāli un citas sastāvdaļas, uzklāšana gaļas virsmai, un tai seko stabilizēšana/nogatavināšana) aprakstu groza šādi:

i) ierakstus par E 249–250 (nitrīti) un E 251–252 (nitrāti) aizstāj ar šādiem:

	“E 249–250	Nitrīti	30	(XH)	tikai tradicionāli konservētos (<i>cured</i>) produktos Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra
	E 249–250	Nitrīti	175	(39)	tikai sausi konservētā bekonā un līdzīgos produktos: sausā konservēšana (<i>curing</i>), pēc tam nogatavināšana vismaz 4 dienas. Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
	E 249–250	Nitrīti	105	(XH)	tikai sausi konservētā bekonā un līdzīgos produktos: sausā konservēšana (<i>curing</i>), pēc tam nogatavināšana vismaz 4 dienas. Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra
	E 251–252	Nitrāti	250	(39) (59)	tikai sausi konservētā bekonā un līdzīgos produktos: sausā konservēšana (<i>curing</i>), pēc tam nogatavināšana vismaz 4 dienas. Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
	E 251–252	Nitrāti	150	(59) (XI)	tikai sausi konservētā bekonā un līdzīgos produktos: sausā konservēšana (<i>curing</i>), pēc tam nogatavināšana vismaz 4 dienas. Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra

E 249–250	Nitrīti	100	(39)	tikai sausi konservētā šķiņķī un līdzīgos produktos: sausā konservēšana (<i>curing</i>), pēc tam nogatavināšana vismaz 4 dienas. Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
E 249–250	Nitrīti	65	(XH)	tikai sausi konservētā šķiņķī un līdzīgos produktos: sausā konservēšana (<i>curing</i>), pēc tam nogatavināšana vismaz 4 dienas. Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra
E 251–252	Nitrāti	250	(39) (59)	tikai sausi konservētā šķiņķī un līdzīgos produktos: sausā konservēšana (<i>curing</i>), pēc tam nogatavināšana vismaz 4 dienas. Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
E 251–252	Nitrāti	150	(59) (XI)	tikai sausi konservētā šķiņķī un līdzīgos produktos: sausā konservēšana (<i>curing</i>), pēc tam nogatavināšana vismaz 4 dienas. Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra
E 249–250	Nitrīti	100	(39)	tikai jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina un līdzīgos produktos: sausā konservēšana (<i>curing</i>) ar stabilizēšanas periodu vismaz 10 dienas un nogatavināšanas periodu vairāk par 45 dienām. Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
E 249–250	Nitrīti	65	(XH)	tikai jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina un līdzīgos produktos: sausā konservēšana (<i>curing</i>) ar stabilizēšanas periodu vismaz 10 dienas un nogatavināšanas periodu vairāk par 45 dienām. Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra
E 251–252	Nitrāti	250	(39) (59)	tikai jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina un līdzīgos produktos: sausā konservēšana (<i>curing</i>) ar stabilizēšanas periodu vismaz 10 dienas un nogatavināšanas periodu vairāk par 45 dienām. Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
E 251–252	Nitrāti	150	(59) (XI)	tikai jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina un līdzīgos produktos: sausā konservēšana (<i>curing</i>) ar stabilizēšanas periodu vismaz 10 dienas un nogatavināšanas periodu vairāk par 45 dienām. Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra

E 249–250	Nitrīti	100	(39)	tikai presunto, presunto da pá e paio do lombo un līdzīgos produktos: sausā konservēšana (<i>cured</i>) 10–15 dienas, pēc tam 30–45 dienas stabilizēšana un vismaz 2 mēnešus – nogatavināšana. Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
E 249–250	Nitrīti	65	(XH)	tikai presunto, presunto da pá e paio do lombo un līdzīgos produktos: sausā konservēšana (<i>cured</i>) 10–15 dienas, pēc tam 30–45 dienas stabilizēšana un vismaz 2 mēnešus – nogatavināšana. Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra
E 251–252	Nitrāti	250	(39) (59)	tikai presunto, presunto da pá e paio do lombo un līdzīgos produktos: sausā konservēšana (<i>cured</i>) 10–15 dienas, pēc tam 30–45 dienas stabilizēšana un vismaz 2 mēnešus – nogatavināšana. Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
E 251–252	Nitrāti	150	(59) (XI)	tikai presunto, presunto da pá e paio do lombo un līdzīgos produktos: sausā konservēšana (<i>cured</i>) 10–15 dienas, pēc tam 30–45 dienas stabilizēšana un vismaz 2 mēnešus – nogatavināšana. Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra
E 249–250	Nitrīti	50	(39)	tikai Rohschinken, trockengepökelt un līdzīgos produktos: konservēšanas ilgums atkarībā no gaļas gabalu formas un svara ir apmēram 10–14 dienas, pēc tam notiek stabilizēšana/ nogatavināšana Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
E 251–252	Nitrāti	250	(39) (59)	tikai Rohschinken, trockengepökelt un līdzīgos produktos: konservēšanas ilgums atkarībā no gaļas gabalu formas un svara ir apmēram 10–14 dienas, pēc tam notiek stabilizēšana/ nogatavināšana Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
E 251–252	Nitrāti	150	(59) (XI)	tikai Rohschinken, trockengepökelt un līdzīgos produktos: konservēšanas ilgums atkarībā no gaļas gabalu formas un svara ir apmēram 10–14 dienas, pēc tam notiek stabilizēšana/ nogatavināšana Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra

	E 251–252	Nitrāti	250	(39) (40) (59)	tikai jambon sec, jambon sel un citos līdzīgos žāvētos konservētos (cured) produktos: sausā konservēšana (cured) 3 dienas + 1 diena/kg, pēc tam 1 nedēļu pēcsālīšana un nostāvināšana/nobriedināšana 45 dienas līdz 18 mēnešus. Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
	E 251–252	Nitrāti	150	(40) (59) (XI)	tikai jambon sec, jambon sel un citos līdzīgos žāvētos konservētos (cured) produktos: sausā konservēšana (cured) 3 dienas + 1 diena/kg, pēc tam 1 nedēļu pēcsālīšana un nostāvināšana/nobriedināšana 45 dienas līdz 18 mēnešus. Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra”

ii) pievieno šādas zemsvītras piezīmes:

“(XH): maksimālais atlikušais daudzums no visiem avotiem pārdošanai gatavā produktā visā tā glabāšanas laikā, izteikts NO₂ jonos.

(XI): maksimālais atlikušais daudzums no visiem avotiem pārdošanai gatavā produktā visā tā glabāšanas laikā, izteikts NO₃ jonos.”;

l) kategorijas 08.3.4.3. (Citi tradicionāli sāļi konservēti gaļas produkti (Konservēšanas procesu mērcējot un žāvējot apvienošana vai gadījumā, ja nitrīti un/vai nitrāti ir salikta produkta sastāvā, vai arī, ja konservēšanas šķīdums produktā ir ievadīts pirms termiskās apstrādes)) aprakstu groza šādi:

i) ierakstus par E 249–250 (nitrīti) un E 251–252 (nitrāti) aizstāj ar šādiem:

	“E 249–250	Nitrīti	30	(XH)	tikai tradicionāli konservētos (cured) produktos Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra
	E 249–250	Nitrīti	50	(39)	tikai Rohschinken, trocken-/nassgepökelt un līdzīgos produktos: sausā konservēšana (curing) kombinācijā ar konservēšanu mērcējot (bez konservēšanas šķīduma ievadīšanas). konservēšanas ilgums atkarībā no gaļas gabalu formas un svara ir apmēram 14–35 dienas, pēc tam notiek stabilizēšana/nogatavināšana Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
	E 251–252	Nitrāti	250	(39) (59)	tikai Rohschinken, trocken-/nassgepökelt un līdzīgos produktos: sausā konservēšana (curing) kombinācijā ar konservēšanu mērcējot (bez konservēšanas šķīduma ievadīšanas). konservēšanas ilgums atkarībā no gaļas gabalu formas un svara ir apmēram 14–35 dienas, pēc tam notiek stabilizēšana/nogatavināšana Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim

E 251–252	Nitrāti	150	(59) (XI)	tikai Rohschinken, trocken-/nassgepökelt un līdzīgos produktos: sausā konservēšana (curing) kombinācijā ar konservēšanu mērcējot (bez konservēšanas šķīduma ievadīšanas). konservēšanas ilgums atkarībā no gaļas gabalu formas un svara ir apmēram 14–35 dienas, pēc tam notiek stabilizēšana/nogatavināšana Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra
E 249–250	Nitrāti	50	(39)	tikai teļa gaļa želejā un krūšu gabali: Konservēšanas šķīduma ievadīšana, pēc tam pēc vismaz 2 dienām vārīšana ūdenī līdz 3 stundām. Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
E 251–252	Nitrāti	10	(39) (59)	tikai teļa gaļa želejā un krūšu gabali: Konservēšanas šķīduma injicēšana, kurai pēc vismaz 2 dienām seko vārīšana vārošā ūdenī līdz 3 stundām. Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
E 251–252	Nitrāti	7	(59) (XI)	tikai teļa gaļa želejā un krūšu gabali: Konservēšanas šķīduma injicēšana, kurai pēc vismaz 2 dienām seko vārīšana vārošā ūdenī līdz 3 stundām. Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra
E 251–252	Nitrāti	300	(40) (7)	tikai Rohwürste (Salami un Kantwurst): produktam ir raksturīgs vismaz 4 nedēļu nogatavināšanas periods un ūdens/olbaltumvielu attiecība, kas nesasniedz 1,7. Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
E 251–252	Nitrāti	180	(40) (XA) (XK)	tikai Rohwürste (Salami un Kantwurst): produktam ir raksturīgs vismaz 4 nedēļu nogatavināšanas periods un ūdens/olbaltumvielu attiecība, kas nesasniedz 1,7. Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra
E 251–252	Nitrāti	250	(40) (7) (59)	tikai salchichón y chorizo tradicionales de larga curación un līdzīgos produktos: nogatavināšanas periods ir vismaz 30 dienas. Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
E 251–252	Nitrāti	180	(40) (59) (XA) (XK)	tikai salchichón y chorizo tradicionales de larga curación un līdzīgos produktos: nogatavināšanas periods ir vismaz 30 dienas. Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra

E 249–250	Nitrīti	180	(7)	tikai vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikáš un līdzīgos produktos: Žāvēts produkts, kas termiski apstrādāts līdz 70 °C temperatūrai, pēc tam 8–12 dienas žāvēts un kūpināts. Fermentēts produkts, kam 14–30 dienas veikta trīsposmu fermentēšana, pēc kuras tas kūpināts. Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
E 249–250	Nitrīti	105	(XC) (XJ)	tikai vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikáš un līdzīgos produktos: Žāvēts produkts, kas termiski apstrādāts līdz 70 °C temperatūrai, pēc tam 8–12 dienas žāvēts un kūpināts. Fermentēts produkts, kam 14–30 dienas veikta trīsposmu fermentēšana, pēc kuras tas kūpināts. Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra
E 249–250	Nitrīti	100	(XC) (XJ)	tikai Svensk julskinka un Svensk leverpastej un līdzīgos produktos: konservēti (cured)/nevārīti vai vārīti patēriņa iepakojumā. Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra
E 249–250	Nitrīti	100	(XC) (XJ)	tikai desās Mettwurst, Teewurst un līdzīgos produktos: ziežamas, mīkstas, ātri nogatavinātas jēlas desas. Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra
E 251–252	Nitrāti	250	(40) (7) (59)	tikai saucisson sec un līdzīgos produktos: “jēla” fermentēta žāvēta desa, kurai nav pievienoti nitrīti. Produkts fermentēts 18–22 °C vai zemākā (10–12 °C) temperatūrā, pēc tam vismaz 3 nedēļas nostāvināts/nobriedināts. Ūdens/proteīnu līmenis produktā nesasniedz 1,7. Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
E 251–252	Nitrāti	180	(40) (59) (XA) (XK)	tikai saucisson sec un līdzīgos produktos: “jēla” fermentēta žāvēta desa, kurai nav pievienoti nitrīti. Produkts fermentēts 18–22 °C vai zemākā (10–12 °C) temperatūrā, pēc tam vismaz 3 nedēļas nostāvināts/nobriedināts. Ūdens/proteīnu līmenis produktā nesasniedz 1,7. Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra”

ii) pievieno šādas zemsvērtas piezīmes:

“(XA): maksimālais daudzums, ko drīkst pievienot ražošanas procesā, izteikts NO₃ jonos.

(XC): maksimālais daudzums, ko drīkst pievienot ražošanas procesā, izteikts NO₂ jonos.

(XH): Maksimālais atlikušais daudzums no visiem avotiem pārdošanai gatavā produktā visā tā glabāšanas laikā, izteikts NO₂ jonos.

(XI): Maksimālais atlikušais daudzums no visiem avotiem pārdošanai gatavā produktā visā tā glabāšanas laikā, izteikts NO₃ jonos.

(XJ): maksimālais atlikušais daudzums no visiem avotiem pārdošanai gatavā produktā visā tā glabāšanas laikā nedrīkst pārsniegt 50 mg/kg, izsakot NO₂ jonos.

(XK): ja pārdošanai gatavā produktā atlikušais daudzums no visiem avotiem visā produkta glabāšanas laikā pārsniedz 95 mg/kg, izsakot NO₃ jonos, pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki izmeklē šā pārsnieguma iemeslu.”;

m) 09.2. kategorijas (pārstrādātas zivis un zivsaimniecības produkti, tostarp gliemji un vēžveidīgie) aprakstu groza šādi:

i) ierakstu par E 251–252 (nitrāti) aizstāj ar šādu:

	“E 251–252	Nitrāti	500		Tikai marinētās siļķēs un brētliņās Piemērošanas periods: līdz 2025. gada 9. oktobrim
	E 251–252	Nitrāti	270	(XA) (XD)	Tikai marinētās siļķēs un brētliņās Piemērošanas periods: no 2025. gada 9. oktobra”

ii) pievieno šādas zemsvērtas piezīmes:

“(XA): maksimālais daudzums, ko drīkst pievienot ražošanas procesā, izteikts NO₃ jonos.

(XD): maksimālais atlikušais daudzums no visiem avotiem pārdošanai gatavā produktā visā tā glabāšanas laikā nedrīkst pārsniegt 45 mg/kg, izsakot NO₂ jonos.”.

—

II PIELIKUMS

Regulas (ES) Nr. 231/2012 pielikumu groza šādi:

- 1) ieraksta "E 249 kālija nitrīts" specifikāciju "Tīrība" aizstāj ar šādu:

"Tīrība"	
Žāvēšanas zudumi	ne vairāk kā 3 % (4 h virs silikagela)
Arsēns	ne vairāk kā 0,1 mg/kg
Svins	ne vairāk kā 0,1 mg/kg
Dzīvsudrabs	ne vairāk kā 0,1 mg/kg"

- 2) ieraksta "E 250 kālija nitrīts" specifikāciju "Tīrība" aizstāj ar šādu:

"Tīrība"	
Žāvēšanas zudumi	Ne vairāk kā 0,25 % (4 h virs silikagela)
Arsēns	ne vairāk kā 0,1 mg/kg
Svins	ne vairāk kā 0,1 mg/kg
Dzīvsudrabs	ne vairāk kā 0,1 mg/kg"

- 3) ieraksta "E 251 nātrija nitrāts" daļā "i) cietais nātrija nitrāts" specifikāciju "Tīrība" aizstāj ar šādu:

"Tīrība"	
Žāvēšanas zudumi	ne vairāk kā 2 % (105 °C, 4 h)
Nitrīti	ne vairāk kā 30 mg/kg (izteikti kā NaNO ₂)
Arsēns	ne vairāk kā 0,1 mg/kg
Svins	ne vairāk kā 0,1 mg/kg
Dzīvsudrabs	ne vairāk kā 0,1 mg/kg"

- 4) ieraksta "E 251 nātrija nitrāts" daļā "ii) šķidrās nātrija nitrāts" specifikāciju "Tīrība" aizstāj ar šādu:

"Tīrība"	
Brīva slāpekļskābe	ne vairāk kā 0,01 %
Nitrīti	ne vairāk kā 10 mg/kg (izteikti kā NaNO ₂)
Arsēns	ne vairāk kā 0,1 mg/kg
Svins	ne vairāk kā 0,1 mg/kg
Dzīvsudrabs	ne vairāk kā 0,1 mg/kg"

5) ieraksta "E 252 kālija nitrāts" specifikāciju "Tīrība" aizstāj ar šādu:

"Tīrība"	
Žāvēšanas zudumi	ne vairāk kā 1 % (105 °C, 4 h)
Nitrīti	ne vairāk kā 20 mg/kg (izteikti kā NaNO ₂)
Arsēns	ne vairāk kā 0,1 mg/kg
Svins	ne vairāk kā 0,1 mg/kg
Dzīvsudrabs	ne vairāk kā 0,1 mg/kg"