



2023/2108

9.10.2023

**REGULAMENTO (UE) 2023/2108 DA COMISSÃO**

**de 6 de outubro de 2023**

**que altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho e o anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão no que diz respeito aos aditivos alimentares nitritos (E 249-250) e nitratos (E 251-252)**

**(Texto relevante para efeitos do EEE)**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares <sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 10.º, n.º 3, e o artigo 14.º,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares <sup>(2)</sup>, nomeadamente o artigo 7.º, n.º 5,

Considerando o seguinte:

- (1) O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 estabelece uma lista da União dos aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios e suas condições de utilização.
- (2) O Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão <sup>(3)</sup> estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados no anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.
- (3) Nos termos do artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008, a lista da União de aditivos alimentares pode ser atualizada por iniciativa da Comissão ou na sequência de um pedido.
- (4) O nitrito de potássio (E 249), o nitrito de sódio (E 250), o nitrato de sódio (E 251) e o nitrato de potássio (E 252) são substâncias autorizadas em conformidade com o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008. São utilizadas há várias décadas como conservantes para garantir, em conjunto com outros fatores, a conservação e a segurança microbiológica dos géneros alimentícios, em especial carne, peixe e produtos à base de queijo, e para contribuir para as suas propriedades organoléticas características. No entanto, sabe-se que a presença de nitritos e nitratos nos géneros alimentícios pode dar origem à formação de nitrosaminas, algumas das quais são cancerígenas. Por conseguinte, é necessário, por um lado, minimizar o risco de formação de nitrosaminas derivado da presença de nitritos e nitratos nos géneros alimentícios, e, por outro, manter os seus efeitos protetores contra a multiplicação de bactérias, em especial de *C. botulinum*, responsável pelo botulismo.
- (5) Os teores máximos de nitritos (E 249 e E 250) e nitratos (E 251 e E 252) nos géneros alimentícios atualmente estabelecidos no Regulamento (CE) n.º 1333/2008 baseiam-se nos pareceres do Comité Científico da Alimentação Humana de 1990 <sup>(4)</sup> e 1995 <sup>(5)</sup>, bem como no parecer da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos («Autoridade») de 26 de novembro de 2003 <sup>(6)</sup>. Esses teores são expressos como «quantidade adicionada», sempre que possível, uma vez que, de acordo com a Autoridade, é a quantidade adicionada de nitritos, e não a quantidade residual, que contribui para a atividade inibidora do *C. botulinum*.

<sup>(1)</sup> JO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

<sup>(2)</sup> JO L 354 de 31.12.2008, p. 1.

<sup>(3)</sup> Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 83 de 22.3.2012, p. 1).

<sup>(4)</sup> Parecer sobre nitratos e nitritos emitido em 19 de outubro de 1990, Comissão Europeia – Relatórios do Comité Científico da Alimentação Humana (26.ª série), p. 21.

<sup>(5)</sup> Parecer sobre nitratos e nitritos emitido em 22 de setembro de 1995, Comissão Europeia – Relatórios do Comité Científico da Alimentação Humana (38.ª série), p. 1.

<sup>(6)</sup> Parecer do Painel Científico dos Riscos Biológicos, mediante pedido da Comissão, relativo aos efeitos dos nitritos/nitratos na segurança microbiológica dos produtos à base de carne, <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/14>.

- (6) A título excecional, são fixados teores residuais máximos de nitritos e nitratos para determinados produtos à base de carne curados tradicionalmente. Para esses produtos, que são curados por imersão numa solução de cura, por aplicação a seco de uma mistura de cura na superfície da carne, ou por uma combinação de ambas, ou quando estejam incluídos nitritos e/ou nitratos num produto composto, ou quando a solução de cura for injetada no produto antes da cozedura, não é exequível a determinação da quantidade adicionada de sais de cura absorvidos pela carne devido à natureza do processo de fabrico associado a esses produtos tradicionais.
- (7) Em 2014, a Comissão finalizou um estudo documental sobre a aplicação, pelos Estados-Membros, das regras da União em matéria de nitritos. Esse estudo revelou que, com algumas exceções, a quantidade típica de nitritos adicionados aos produtos à base de carne não esterilizados é inferior ao teor máximo estabelecido na União. No relatório, a Comissão concluiu que, tendo em conta que na maioria dos Estados-Membros os nitritos eram geralmente adicionados aos produtos à base de carne a níveis inferiores aos níveis máximos permitidos, tinha de ser considerada a possibilidade de rever os atuais teores máximos de nitritos a fim de reduzir ainda mais a exposição a esses aditivos alimentares. Consequentemente, a Comissão lançou um estudo *ad hoc* sobre a utilização de nitritos pela indústria em diferentes categorias de produtos à base de carne. O estudo, finalizado em 2016, também concluiu que existe a possibilidade de reduzir os atuais teores máximos de nitritos autorizados na legislação da União.
- (8) O artigo 32.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 dispõe que todos os aditivos alimentares que já eram autorizados na União antes de 20 de janeiro de 2009 ficam sujeitos a nova avaliação dos riscos a efetuar pela Autoridade. A Autoridade emitiu os seus pareceres científicos que reavaliam a segurança dos nitritos e dos nitratos como aditivos alimentares, em 15 de junho de 2017 <sup>(7)</sup>.
- (9) Para os nitritos, a Autoridade determinou uma dose diária admissível (DDA) de 0,07 mg de ião nitrito/kg de peso corporal por dia. A exposição estimada resultante da sua utilização como aditivo alimentar não excedeu esta DDA para a população em geral, exceto no caso de uma ligeira superação em crianças no percentil mais elevado, representando aproximadamente 17 % da exposição global por via alimentar. Se todas as fontes de exposição por via alimentar forem consideradas conjuntamente (aditivos alimentares, presença natural e contaminação), a DDA seria excedida em lactentes, crianças de tenra idade e outras crianças com uma exposição média, e em todos os grupos etários com a exposição mais elevada. No que diz respeito à exposição a nitrosaminas exógenas, a Autoridade concluiu que não é possível distinguir claramente as nitrosaminas formadas a partir do nitrito adicionado como aditivo alimentar das formadas a partir do nitrito presente naturalmente no alimento ou como resultado de uma contaminação. A Autoridade considerou que havia alguma preocupação em relação à exposição global a nitrosaminas exógenas em níveis elevados em todos os grupos etários, exceto os idosos. Por último, a Autoridade confirmou indícios da relação entre a N-nitrosodimetilamina preformada e o cancro colorretal e alguns indícios da relação entre os nitritos presentes nos alimentos e o cancro gástrico e da relação entre a combinação de nitritos e nitratos da carne transformada e o cancro colorretal. Estas observações estão em consonância com a conclusão de 2015 do Centro Internacional de Investigação do Cancro <sup>(8)</sup>.
- (10) Para os nitratos, a Autoridade manteve uma DDA de 3,7 mg de ião nitrato/kg de peso corporal por dia e estimou que a exposição resultante da sua utilização como aditivo alimentar não excedia essa DDA. Se todas as fontes de exposição aos nitratos por via alimentar fossem consideradas em conjunto, a DDA seria excedida em todos os grupos etários com exposição média e a mais elevada. A contribuição dos nitratos utilizados como aditivos alimentares representou aproximadamente 2 % da exposição global.
- (11) Em ambos os pareceres, a Autoridade formulou algumas recomendações sugerindo novos estudos sobre compostos nitrosados, nitritos e nitratos, bem como a redução dos limites atuais para os elementos tóxicos (chumbo, mercúrio e arsénio) nas especificações da União para os nitritos (E 249 e E 250) e nitratos (E 251 e E 252).
- (12) Em 7 de dezembro de 2022, a Comissão lançou um convite público à apresentação de dados técnicos sobre os elementos tóxicos, a fim de dar resposta a esta última recomendação da Autoridade. Os dados foram apresentados em janeiro de 2023.

<sup>(7)</sup> EFSA Journal, vol. 15, n.º 6, artigo 4786, 2017 e EFSA Journal vol. 15, n.º 6, artigo 4786, 2017.

<sup>(8)</sup> Monografias do CIIC, volume 114: «Evaluation of consumption of red meat and processed meat».

- (13) No seu parecer científico sobre os riscos para a saúde pública relacionados com a presença de nitrosaminas nos alimentos, publicado em 28 de março de 2023 <sup>(9)</sup>, a Autoridade concluiu que a margem de exposição relativa às nitrosaminas cancerígenas presentes nos alimentos é muito provavelmente inferior a 10 000 para todos os grupos etários com exposição elevada, o que pode representar uma preocupação de saúde, e que «carne e produtos à base de carne» é a principal categoria de alimentos que contribui para essa exposição.
- (14) O Regulamento de Execução (UE) 2021/1165 da Comissão <sup>(10)</sup> só autoriza a utilização de nitrito de sódio (E 250) e de nitrato de potássio (E 252) em produtos biológicos à base de carne a teores máximos inferiores aos teores máximos estabelecidos no Regulamento (CE) n.º 1333/2008 e apenas na condição de ter sido demonstrado, de forma considerada satisfatória pela autoridade competente, que não se encontra disponível qualquer alternativa tecnológica.
- (15) A Comissão aprovou, através da Decisão (UE) 2021/741 da Comissão <sup>(11)</sup>, por um período limitado de três anos, o pedido do Reino da Dinamarca no sentido de manter disposições nacionais mais rigorosas sobre a adição de nitritos aos produtos à base de carne. As disposições nacionais dinamarquesas mantêm teores máximos de nitritos mais baixos para determinados produtos à base de carne, em comparação com os teores máximos estabelecidos no Regulamento (CE) n.º 1333/2008, e não autorizam a colocação no mercado de produtos para os quais apenas podem ser estabelecidos teores residuais máximos.
- (16) Tendo em conta a reavaliação dos nitritos e nitratos como aditivos alimentares e a avaliação das nitrosaminas cancerígenas nos alimentos pela Autoridade, bem como o estudo documental realizado com os Estados-Membros, o estudo *ad hoc* relativo à utilização de nitritos pela indústria, a experiência adquirida com a aplicação dos teores máximos de nitritos e nitratos autorizados nos produtos biológicos à base de carne, a experiência da Dinamarca relacionada com disposições nacionais mais rigorosas para a utilização de nitritos em produtos à base de carne e a ampla consulta de organizações que representam os operadores das empresas do setor alimentar, os consumidores e os peritos das autoridades competentes dos Estados-Membros relevantes, é adequado alterar as atuais condições de utilização de nitritos e nitratos como aditivos alimentares.
- (17) Em razão da reavaliação dos nitritos e nitratos como aditivos alimentares pela Autoridade, é igualmente adequado reduzir os limites máximos em vigor relativos à presença de chumbo, mercúrio e arsénio em nitritos (E 249 e E 250) e nitratos (E 251 e E 252), estabelecidos nas especificações da União.
- (18) Em especial, as quantidades máximas de nitritos e nitratos que podem ser adicionadas aos géneros alimentícios como aditivos alimentares devem ser reduzidas, a fim de manter o nível de nitrosaminas potencialmente formado devido a essa utilização tão baixo quanto possível, garantindo simultaneamente a segurança microbiológica. Além disso, para cada disposição relativa à utilização de nitritos e nitratos, devem ser estabelecidos teores residuais máximos provenientes de todas as fontes para os produtos prontos para comercialização durante todo o prazo de conservação, a fim de melhor monitorizar a exposição em relação às respetivas DDA. A utilização de teores máximos para as quantidades adicionadas e as quantidades residuais está em conformidade com a abordagem acordada pelo Comité do Codex em matéria de Aditivos Alimentares <sup>(12)</sup>. No entanto, tendo em conta uma menor preocupação relacionada com a contribuição dos nitratos utilizados como aditivos alimentares para a exposição global e o debate em curso sobre a necessidade de estabelecer um teor residual único para os nitritos e nitratos relativamente a cada categoria de alimentos, a colocação dos produtos no mercado deve continuar a ser permitida se os novos teores residuais máximos de nitratos forem excedidos, mas o operador da empresa do setor alimentar relevante deve investigar a razão desse excesso.
- (19) As categorias de géneros alimentícios 08.3.1 «Produtos à base de carne não tratados termicamente» e 08.3.2 «Produtos à base de carne submetidos a tratamento térmico» do anexo II, parte D, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 abrangem uma grande variedade de produtos transformados à base de carne, incluindo alguns produtos tradicionais e curados tradicionalmente para os quais não existem disposições específicas na categoria de géneros alimentícios 08.3.4 «Produtos à base de carne curados tradicionalmente que beneficiam de disposições específicas no que se refere aos nitritos e nitratos». Contudo, os novos teores máximos para os nitritos estabelecidos para as categorias 08.3.1 e 08.3.2 podem não ser suficientes para a conservação de alguns desses produtos à base de carne tradicionais e curados tradicionalmente. Por conseguinte, é adequado estabelecer disposições na categoria de géneros alimentícios 08.3.4 para os produtos em causa.

<sup>(9)</sup> EFSA Journal, vol. 21, n.º 3, artigo 7884, 2023.

<sup>(10)</sup> Regulamento de Execução (UE) 2021/1165 da Comissão, de 15 de julho de 2021, que autoriza a utilização de determinados produtos e substâncias na produção biológica e que estabelece as listas respetivas (JO L 253 de 16.7.2021, p. 13).

<sup>(11)</sup> Decisão (UE) 2021/741 da Comissão, de 5 de maio de 2021, relativa às disposições nacionais notificadas pela Dinamarca respeitantes à adição de nitritos a determinados produtos à base de carne (JO L 159 de 6.5.2021, p. 13).

<sup>(12)</sup> Report of the 51st Session of the Codex Committee on Food Additives, ponto 107.

- (20) Por último, embora os atuais teores máximos sejam expressos em nitrito de sódio ou nitrato de sódio, os teores máximos revistos devem ser expressos em íões nitrito e nitrato, respetivamente, em conformidade com as DDA estabelecidas pela Autoridade. O fator de conversão é de 0,67 entre o nitrito de sódio e o íão nitrito e de 0,73 entre o nitrato de sódio e o íão nitrato.
- (21) A aplicação de novos teores máximos deve ser diferida e devem ser previstos períodos transitórios para os produtos colocados no mercado antes da data de aplicação dos respetivos teores máximos, a fim de permitir que os operadores das empresas do setor alimentar, incluindo as pequenas e médias empresas, se adaptem às novas condições de utilização mais rigorosas estabelecidas no presente regulamento. Para os queijos, a data de aplicação deve ser fixada tendo em conta o tempo necessário para a maturação antes da sua colocação no mercado, que, para determinados produtos, pode ser igual ou superior a 24 meses.
- (22) Considerando que a Autoridade não identificou preocupações de saúde imediatas relacionadas com a presença de elementos tóxicos nos aditivos alimentares nitrito de potássio (E 249), nitrito de sódio (E 250), nitrato de sódio (E 251) e nitrato de potássio (E 252), é adequado permitir durante um período transitório a utilização destes aditivos alimentares legalmente colocados no mercado antes da data de entrada em vigor do presente regulamento. Pelas mesmas razões, é adequado que os géneros alimentícios que contenham os aditivos alimentares nitrito de potássio (E 249), nitrito de sódio (E 250), nitrato de sódio (E 251) e nitrato de potássio (E 252), que tenham sido legalmente colocados no mercado antes da data de entrada em vigor do presente regulamento, possam continuar a ser colocados no mercado durante um período transitório e permanecer no mercado até à respetiva data de durabilidade mínima ou «data-limite de consumo».
- (23) Os Regulamentos (CE) n.º 1333/2008 e (UE) n.º 231/2012 devem, por conseguinte, ser alterados em conformidade.
- (24) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente dos Vegetais, Animais e Alimentos para Consumo Humano e Animal,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

#### *Artigo 1.º*

O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

#### *Artigo 2.º*

O anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012 é alterado em conformidade com o anexo II do presente regulamento.

#### *Artigo 3.º*

1. Os géneros alimentícios que não respeitem as disposições do anexo I aplicáveis a partir da respetiva data nele indicada, que tenham sido legalmente colocados no mercado antes da respetiva data de aplicação, podem continuar a ser comercializados até à respetiva data de durabilidade mínima ou «data-limite de consumo».

2. Os aditivos alimentares nitrito de potássio (E 249) e/ou nitrito de sódio (E 250) e/ou nitrato de sódio (E 251) e/ou nitrato de potássio (E 252) que tenham sido legalmente colocados no mercado antes de 29 de outubro de 2023 e que não respeitem os limites máximos para o chumbo, o mercúrio e o arsénio estabelecidos no anexo II aplicáveis a partir de 29 de outubro de 2023 podem ser adicionados aos géneros alimentícios em conformidade com os anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 até 29 de abril de 2024.

3. Os géneros alimentícios que contenham os aditivos alimentares nitrito de potássio (E 249) e/ou nitrito de sódio (E 250) e/ou nitrato de sódio (E 251) e/ou nitrato de potássio (E 252), que tenham sido legalmente colocados no mercado antes de 29 de outubro de 2023 e que não respeitem os limites máximos para o chumbo, o mercúrio e o arsénio estabelecidos no anexo II aplicáveis a partir de 29 de outubro de 2023, podem continuar a ser colocados no mercado até 29 de abril de 2024 e podem continuar a ser comercializados até à respetiva data de durabilidade mínima ou «data-limite de consumo».

*Artigo 4.º*

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 6 de outubro de 2023.

*Pela Comissão*  
*A Presidente*  
Ursula VON DER LEYEN

O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 é alterado do seguinte modo:

1) A parte D é alterada do seguinte modo:

a) A entrada relativa à categoria de géneros alimentícios 08.3.4 passa a ter a seguinte redação:

«08.3.4	Produtos à base de carne tradicionais e curados tradicionalmente, que beneficiam de disposições específicas no que se refere aos nitritos e nitratos»;
---------	--

b) A entrada relativa à categoria de géneros alimentícios 08.3.4.3 passa a ter a seguinte redação:

«08.3.4.3	Outros produtos tradicionais e curados tradicionalmente (incluindo processos de cura por imersão e cura a seco utilizados em combinação ou quando esteja incluído nitrito e/ou nitrato num produto composto, ou quando a solução de cura for injetada no produto antes da cozedura)»;
-----------	---

2) A parte E é alterada do seguinte modo:

a) A entrada relativa à categoria de géneros alimentícios 08.3.4 passa a ter a seguinte redação:

«08.3.4	Produtos à base de carne tradicionais e curados tradicionalmente, que beneficiam de disposições específicas no que se refere aos nitritos e nitratos»;
---------	--

b) A entrada relativa à categoria de géneros alimentícios 08.3.4.3 passa a ter a seguinte redação:

«08.3.4.3	Outros produtos tradicionais e curados tradicionalmente (incluindo processos de cura por imersão e cura a seco utilizados em combinação ou quando esteja incluído nitrito e/ou nitrato num produto composto, ou quando a solução de cura for injetada no produto antes da cozedura)»;
-----------	---

c) A categoria 01.7.2 (Queijos curados) é alterada da seguinte forma:

i) a entrada relativa a E 251-252 (Nitratos) passa a ter a seguinte redação:

	«E 251-252	Nitratos	150	(30)	Unicamente queijo de pasta dura, semidura e semimole Período de aplicação: até 9 de outubro de 2026
	E 251-252	Nitratos	75	(30) (XA) (XB)	Unicamente queijo de pasta dura, semidura e semimole Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2026

	E 251-252	Nitratos	110	(30) (XA) (XB)	Unicamente queijo tradicional sueco de pasta dura com olhos pequenos, proveniente de Gäsene, curado durante um período mínimo de 11 meses Período de aplicação: até 9 de outubro de 2027
	E 251-252	Nitratos	110	(30) (XA) (XB)	Unicamente queijo tradicional Cheddar sueco, proveniente de Kvibille, curado durante um período mínimo de 4 meses Período de aplicação: até 9 de outubro de 2027
	E 251-252	Nitratos	110	(30) (XA) (XB)	Unicamente queijo tradicional sueco de pasta dura com olhos pequenos, proveniente de Falköping, curado durante um período mínimo de 12 meses Período de aplicação: até 9 de outubro de 2027»,

ii) são aditadas as seguintes notas de rodapé:

«(XA): quantidade máxima que pode ser adicionada durante o processo de fabrico, expressa em iões NO<sub>3</sub>.

(XB): nos casos em que a quantidade residual proveniente de todas as fontes para o produto pronto para comercialização exceder 35 mg/kg expressa em iões NO<sub>3</sub> durante todo o prazo de conservação do produto, os operadores das empresas do setor alimentar devem investigar a razão desse excesso.»;

d) A categoria 01.7.4 (Queijos de soro de leite) é alterada da seguinte forma:

i) a entrada relativa a E 251-252 (Nitratos) passa a ter a seguinte redação:

	«E 251-252	Nitratos	150	(30)	Unicamente leite para queijo de pasta dura, semidura e semimole Período de aplicação: até 9 de outubro de 2026
	E 251-252	Nitratos	75	(30) (XA) (XB)	Unicamente leite para queijo de pasta dura, semidura e semimole Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2026»,

ii) são aditadas as seguintes notas de rodapé:

«(XA): quantidade máxima que pode ser adicionada durante o processo de fabrico, expressa em iões NO<sub>3</sub>.

(XB): nos casos em que a quantidade residual proveniente de todas as fontes para o produto pronto para comercialização exceder 35 mg/kg expressa em iões NO<sub>3</sub> durante todo o prazo de conservação do produto, os operadores das empresas do setor alimentar devem investigar a razão desse excesso.»;

e) A categoria 01.7.6 (Produtos à base de queijo, exceto produtos abrangidos pela categoria 16) é alterada do seguinte modo:

i) a entrada relativa a E 251-252 (Nitratos) passa a ter a seguinte redação:

	«E 251-252	Nitratos	150	(30)	Unicamente produtos de pasta dura, semidura e semimole Período de aplicação: até 9 de outubro de 2026
	E 251-252	Nitratos	75	(30) (XA) (XB)	Unicamente produtos de pasta dura, semidura e semimole Período de aplicação: a partir de até 9 de outubro de 2026»,

ii) são aditadas as seguintes notas de rodapé:

«(XA): quantidade máxima que pode ser adicionada durante o processo de fabrico, expressa em iões NO<sub>3</sub>.

(XB): nos casos em que a quantidade residual proveniente de todas as fontes para o produto pronto para comercialização exceder 35 mg/kg expressa em iões NO<sub>3</sub> durante todo o prazo de conservação do produto, os operadores das empresas do setor alimentar devem investigar a razão desse excesso.»;

f) A categoria 01.8 (Sucedâneos de produtos lácteos, incluindo branqueadores para bebidas) é alterada do seguinte modo:

i) a entrada relativa a E 251-252 (Nitratos) passa a ter a seguinte redação:

«E 251-252	Nitratos	150	(30)	Unicamente sucedâneos de queijo à base de produtos lácteos Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	75	(30) (XA) (XB)	Unicamente sucedâneos de queijo à base de produtos lácteos Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025»,

ii) são aditadas as seguintes notas de rodapé:

«(XA): quantidade máxima que pode ser adicionada durante o processo de fabrico, expressa em iões NO<sub>3</sub>.

(XB): nos casos em que a quantidade residual proveniente de todas as fontes para o produto pronto para comercialização exceder 35 mg/kg expressa em iões NO<sub>3</sub> durante todo o prazo de conservação do produto, os operadores das empresas do setor alimentar devem investigar a razão desse excesso.»;

g) A categoria 08.2 [Preparados de carne, na aceção do Regulamento (CE) n.º 853/2004] é alterada do seguinte modo:

i) a entrada relativa a E 249-250 (Nitritos) passa a ter a seguinte redação:

«E 249-250	Nitritos	150	(7)	Unicamente <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metka, tatar wołowy (danie tatarskie) e golonka peklowana</i> Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 249-250	Nitritos	80	(XC) (XD)	Unicamente <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metka, tatar wołowy (danie tatarskie) e golonka peklowana</i> Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025»,

ii) são aditadas as seguintes notas de rodapé:

«(XC): quantidade máxima que pode ser adicionada durante o processo de fabrico, expressa em iões NO<sub>2</sub>.

(XD): a quantidade residual máxima proveniente de todas as fontes para o produto pronto para comercialização durante todo o prazo de conservação do produto não pode exceder 45 mg/kg, expressa em iões NO<sub>2</sub>.»;

h) A categoria 08.3.1 (Produtos à base de carne não submetidos a tratamento térmico), é alterada do seguinte modo:

i) as entradas relativas aos aditivos E 249-250 (Nitritos) e E 251-252 (Nitratos) passam a ter a seguinte redação:

«E 249-250	Nitritos	150	(7)	Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 249-250	Nitritos	80	(XC) (XD)	Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	150	(7)	Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	90	(XA) (XE)	Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	110	(XA) (XF)	Unicamente primeiros cortes grandes de toucinho e enchidos secos sem adição de nitritos Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025»,

ii) são aditadas as seguintes notas de rodapé:

«(XA): quantidade máxima que pode ser adicionada durante o processo de fabrico, expressa em iões NO<sub>3</sub>.

(XC): quantidade máxima que pode ser adicionada durante o processo de fabrico, expressa em iões NO<sub>2</sub>.

(XD): a quantidade residual máxima proveniente de todas as fontes para o produto pronto para comercialização durante todo o prazo de conservação do produto não pode exceder 45 mg/kg, expressa em iões NO<sub>2</sub>.

(XE): nos casos em que a quantidade residual proveniente de todas as fontes para o produto pronto para comercialização exceder 90 mg/kg expressa em iões NO<sub>3</sub> durante todo o prazo de conservação do produto, os operadores das empresas do setor alimentar devem investigar a razão desse excesso.

(XF): nos casos em que a quantidade residual proveniente de todas as fontes para o produto pronto para comercialização exceder 110 mg/kg expressa em iões NO<sub>3</sub> durante todo o prazo de conservação do produto, os operadores das empresas do setor alimentar devem investigar a razão desse excesso.»;

i) A categoria de géneros alimentícios 08.3.2 (Produtos à base de carne submetidos a tratamento térmico) é alterada do seguinte modo:

i) a entrada relativa a E 249-250 (Nitritos) passa a ter a seguinte redação:

«E 249-250	Nitritos	100	(7) (58) (59)	Unicamente produtos à base de carne esterilizados (Fo > 3,00) Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 249-250	Nitritos	55	(58) (59) (XC) (XG)	Unicamente produtos à base de carne esterilizados (Fo > 3,00) Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025
E 249-250	Nitritos	150	(7) (59)	Exceto produtos à base de carne esterilizados (Fo > 3,00) Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 249-250	Nitritos	80	(59) (XC) (XD)	Exceto produtos à base de carne esterilizados (Fo > 3,00) Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025»,

ii) são aditadas as seguintes notas de rodapé:

«(XC): quantidade máxima que pode ser adicionada durante o processo de fabrico, expressa em iões NO<sub>2</sub>.

(XD): a quantidade residual máxima proveniente de todas as fontes para o produto pronto para comercialização durante todo o prazo de conservação do produto não pode exceder 45 mg/kg, expressa em iões NO<sub>2</sub>.

(XG): a quantidade residual máxima proveniente de todas as fontes para o produto pronto para comercialização durante todo o prazo de conservação do produto não pode exceder 25 mg/kg, expressa em iões NO<sub>2</sub>.»;

j) A categoria 08.3.4.1 [Produtos tradicionais curados por imersão (produtos à base de carne curados por imersão numa solução de cura que contém nitritos e/ou nitratos, sal e outros componentes)] é alterada do seguinte modo:

i) as entradas relativas aos aditivos E 249-250 (Nitritos) e E 251-252 (Nitratos) passam a ter a seguinte redação:

«E 249-250	Nitritos	30	(XH)	Unicamente produtos curados tradicionalmente Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025
E 249-250	Nitritos	175	(39)	<b>Unicamente Wiltshire bacon e produtos semelhantes:</b> a carne é injetada com uma solução de cura seguida de cura por imersão durante 3 a 10 dias. A solução de salmoura para a imersão inclui também fermentos microbiológicos Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 249-250	Nitritos	105	(XH)	<b>Unicamente Wiltshire bacon e produtos semelhantes:</b> a carne é injetada com uma solução de cura seguida de cura por imersão durante 3 a 10 dias. A solução de salmoura para a imersão inclui também fermentos microbiológicos Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	<b>Unicamente Wiltshire bacon e produtos semelhantes:</b> a carne é injetada com uma solução de cura seguida de cura por imersão durante 3 a 10 dias. A solução de salmoura para a imersão inclui também fermentos microbiológicos Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	150	(59) (XI)	<b>Unicamente Wiltshire bacon e produtos semelhantes:</b> a carne é injetada com uma solução de cura seguida de cura por imersão durante 3 a 10 dias. A solução de salmoura para a imersão inclui também fermentos microbiológicos Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025

E 249-250	Nitritos	100	(39)	<b>Unicamente Wiltshire ham e produtos semelhantes:</b> a carne é injetada com uma solução de cura seguida de cura por imersão durante 3 a 10 dias. A solução de salmoura para a imersão inclui também fermentos microbiológicos Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 249-250	Nitritos	65	(XH)	<b>Unicamente Wiltshire ham e produtos semelhantes:</b> a carne é injetada com uma solução de cura seguida de cura por imersão durante 3 a 10 dias. A solução de salmoura para a imersão inclui também fermentos microbiológicos Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	<b>Unicamente Wiltshire ham e produtos semelhantes:</b> a carne é injetada com uma solução de cura seguida de cura por imersão durante 3 a 10 dias. A solução de salmoura para a imersão inclui também fermentos microbiológicos Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	150	(59) (XI)	<b>Unicamente Wiltshire ham e produtos semelhantes:</b> a carne é injetada com uma solução de cura seguida de cura por imersão durante 3 a 10 dias. A solução de salmoura para a imersão inclui também fermentos microbiológicos Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025
E 249-250	Nitritos	175	(39)	<b>Unicamente entremuada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado e produtos semelhantes:</b> curados por imersão durante 3 a 5 dias. O produto não é tratado termicamente e tem uma elevada atividade da água Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 249-250	Nitritos	105	(XH)	<b>Unicamente entremuada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado e produtos semelhantes:</b> curados por imersão durante 3 a 5 dias. O produto não é tratado termicamente e tem uma elevada atividade da água Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	<b>Unicamente entremuada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado e produtos semelhantes:</b> curados por imersão durante 3 a 5 dias. O produto não é tratado termicamente e tem uma elevada atividade da água Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025

E 251-252	Nitratos	150	(59) (XI)	<b>Unicamente entremuada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado e produtos semelhantes:</b> curados por imersão durante 3 a 5 dias. O produto não é tratado termicamente e tem uma elevada atividade da água Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025
E 249-250	Nitritos	50	(39)	<b>Unicamente cured tongue:</b> curada por imersão durante um mínimo de 4 dias e pré-cozida Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	10	(39) (59)	<b>Unicamente cured tongue:</b> curada por imersão durante um mínimo de 4 dias e pré-cozida Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	7	(59) (XI)	<b>Unicamente cured tongue:</b> curada por imersão durante um mínimo de 4 dias e pré-cozida Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025
E 249-250	Nitritos	150	(7)	<b>Unicamente kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött:</b> A carne é injetada com uma solução de cura seguida de cura por imersão. A duração da cura é de 14 a 21 dias, seguida de maturação por fumagem a frio durante 4 a 5 semanas Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 249-250	Nitritos	100	(XC) (XJ)	<b>Unicamente kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött:</b> A carne é injetada com uma solução de cura seguida de cura por imersão. A duração da cura é de 14 a 21 dias, seguida de maturação por fumagem a frio durante 4 a 5 semanas Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	300	(7)	<b>Unicamente kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött:</b> A carne é injetada com uma solução de cura seguida de cura por imersão. A duração da cura é de 14 a 21 dias, seguida de maturação por fumagem a frio durante 4 a 5 semanas Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	180	(XA) (XK)	<b>Unicamente kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött:</b> A carne é injetada com uma solução de cura seguida de cura por imersão. A duração da cura é de 14 a 21 dias, seguida de maturação por fumagem a frio durante 4 a 5 semanas Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025

E 249-250	Nitritos	150	(7)	<b>Unicamente bacon, filet de bacon e produtos semelhantes:</b> curados por imersão durante 4 a 5 dias a 5-7 °C, com um período de maturação normalmente de 24 a 40 horas a 22 °C, eventualmente fumados durante 24 horas a 20-25 °C e armazenados durante 3 a 6 semanas a 12-14 °C Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 249-250	Nitritos	100	(XC) (XJ)	<b>Unicamente bacon, filet de bacon e produtos semelhantes:</b> curados por imersão durante 4 a 5 dias a 5-7 °C, com um período de maturação normalmente de 24 a 40 horas a 22 °C, eventualmente fumados durante 24 horas a 20-25 °C e armazenados durante 3 a 6 semanas a 12-14 °C Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	250	(7) (40) (59)	<b>Unicamente bacon, filet de bacon e produtos semelhantes:</b> curados por imersão durante 4 a 5 dias a 5-7 °C, com um período de maturação normalmente de 24 a 40 horas a 22 °C, eventualmente fumados durante 24 horas a 20-25 °C e armazenados durante 3 a 6 semanas a 12-14 °C Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	180	(40) (59) (XA) (XK)	<b>Unicamente bacon, filet de bacon e produtos semelhantes:</b> curados por imersão durante 4 a 5 dias a 5-7 °C, com um período de maturação normalmente de 24 a 40 horas a 22 °C, eventualmente fumados durante 24 horas a 20-25 °C e armazenados durante 3 a 6 semanas a 12-14 °C Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025
E 249-250	Nitritos	50	(39)	<b>Unicamente rohschinken, nassgepökelt e produtos semelhantes:</b> tempo de cura de aproximadamente 2 dias/kg, em função da forma e do peso das peças de carne, seguido de estabilização/maturação Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	250	(39)	<b>Unicamente rohschinken, nassgepökelt e produtos semelhantes:</b> tempo de cura de aproximadamente 2 dias/kg, em função da forma e do peso das peças de carne, seguido de estabilização/maturação Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	150	(XI)	<b>Unicamente rohschinken, nassgepökelt e produtos semelhantes:</b> tempo de cura de aproximadamente 2 dias/kg, em função da forma e do peso das peças de carne, seguido de estabilização/maturação Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025»,

ii) são aditadas as seguintes notas de rodapé:

«(XA): quantidade máxima que pode ser adicionada durante o processo de fabrico, expressa em iões NO<sub>3</sub>.

(XC): quantidade máxima que pode ser adicionada durante o processo de fabrico, expressa em iões NO<sub>2</sub>.

(XH): quantidade residual máxima proveniente de todas as fontes para o produto pronto para comercialização expressa em iões NO<sub>2</sub>, durante todo o prazo de conservação do produto.

(XI): quantidade residual máxima proveniente de todas as fontes para o produto pronto para comercialização, expressa em iões NO<sub>3</sub>, durante todo o prazo de conservação do produto.

(X): a quantidade residual máxima proveniente de todas as fontes para o produto pronto para comercialização não pode exceder 50 mg/kg, expressa em iões NO<sub>2</sub>, durante todo o prazo de conservação do produto.

(XK): nos casos em que a quantidade residual proveniente de todas as fontes para o produto pronto para comercialização exceder 95 mg/kg expressa em iões NO<sub>3</sub> durante todo o prazo de conservação do produto, os operadores das empresas do setor alimentar devem investigar a razão desse excesso.»;

k) A categoria 08.3.4.2 [Produtos tradicionais curados a seco (processo de cura a seco que consiste na aplicação a seco de uma mistura de cura que contém nitritos e/ou nitratos, sal e outros componentes na superfície da carne, seguida de um período de estabilização/maturação)] é alterada do seguinte modo:

i) as entradas relativas aos aditivos E 249-250 (Nitritos) e E 251-252 (Nitratos) passam a ter a seguinte redação:

	«E 249-250	Nitritos	30	(XH)	Unicamente produtos curados tradicionalmente Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025
	E 249-250	Nitritos	175	(39)	<b>Unicamente dry cured bacon e produtos semelhantes:</b> cura a seco seguida de maturação durante, pelo menos, 4 dias Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
	E 249-250	Nitritos	105	(XH)	<b>Unicamente dry cured bacon e produtos semelhantes:</b> cura a seco seguida de maturação durante, pelo menos, 4 dias Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	<b>Unicamente dry cured bacon e produtos semelhantes:</b> cura a seco seguida de maturação durante, pelo menos, 4 dias Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
	E 251-252	Nitratos	150	(59) (XI)	<b>Unicamente dry cured bacon e produtos semelhantes:</b> cura a seco seguida de maturação durante, pelo menos, 4 dias Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025

E 249-250	Nitritos	100	(39)	<b>Unicamente <i>dry cured ham</i> e produtos semelhantes:</b> cura a seco seguida de maturação durante, pelo menos, 4 dias Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 249-250	Nitritos	65	(XH)	<b>Unicamente <i>dry cured ham</i> e produtos semelhantes:</b> cura a seco seguida de maturação durante, pelo menos, 4 dias Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	<b>Unicamente <i>dry cured ham</i> e produtos semelhantes:</b> cura a seco seguida de maturação durante, pelo menos, 4 dias Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	150	(59) (XI)	<b>Unicamente <i>dry cured ham</i> e produtos semelhantes:</b> cura a seco seguida de maturação durante, pelo menos, 4 dias Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025
E 249-250	Nitritos	100	(39)	<b>Unicamente <i>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado, cecina</i> e produtos semelhantes:</b> cura a seco seguida de um período de estabilização de, pelo menos, 10 dias e de um período de maturação superior a 45 dias Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 249-250	Nitritos	65	(XH)	<b>Unicamente <i>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado, cecina</i> e produtos semelhantes:</b> cura a seco seguida de um período de estabilização de, pelo menos, 10 dias e de um período de maturação superior a 45 dias Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	<b>Unicamente <i>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado, cecina</i> e produtos semelhantes:</b> cura a seco seguida de um período de estabilização de, pelo menos, 10 dias e de um período de maturação superior a 45 dias Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	150	(59) (XI)	<b>Unicamente <i>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado, cecina</i> e produtos semelhantes:</b> cura a seco seguida de um período de estabilização de, pelo menos, 10 dias e de um período de maturação superior a 45 dias Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025

E 249-250	Nitritos	100	(39)	<b>Unicamente presunto, presunto da pá, paio do lombo e produtos semelhantes:</b> cura a seco durante 10 a 15 dias, seguida de um período de estabilização de 30 a 45 dias e de um período de maturação de, pelo menos, 2 meses Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 249-250	Nitritos	65	(XH)	<b>Unicamente presunto, presunto da pá, paio do lombo e produtos semelhantes:</b> cura a seco durante 10 a 15 dias, seguida de um período de estabilização de 30 a 45 dias e de um período de maturação de, pelo menos, 2 meses Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	<b>Unicamente presunto, presunto da pá, paio do lombo e produtos semelhantes:</b> cura a seco durante 10 a 15 dias, seguida de um período de estabilização de 30 a 45 dias e de um período de maturação de, pelo menos, 2 meses Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	150	(59) (XI)	<b>Unicamente presunto, presunto da pá, paio do lombo e produtos semelhantes:</b> cura a seco durante 10 a 15 dias, seguida de um período de estabilização de 30 a 45 dias e de um período de maturação de, pelo menos, 2 meses Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025
E 249-250	Nitritos	50	(39)	<b>Unicamente rohschinken, trockengepökelt e produtos semelhantes:</b> período de cura de aproximadamente 10 a 14 dias, em função da forma e do peso das peças de carne, seguido de estabilização/maturação Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	<b>Unicamente rohschinken, trockengepökelt e produtos semelhantes:</b> período de cura de aproximadamente 10 a 14 dias, em função da forma e do peso das peças de carne, seguido de estabilização/maturação Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	150	(59) (XI)	<b>Unicamente rohschinken, trockengepökelt e produtos semelhantes:</b> período de cura de aproximadamente 10 a 14 dias, em função da forma e do peso das peças de carne, seguido de estabilização/maturação Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025

E 251-252	Nitratos	250	(39) (40) (59)	<b>Unicamente <i>jambon sec, jambon sel sec</i> e outros produtos curados e secos semelhantes:</b> cura a seco durante 3 dias + 1 dia/kg seguida de um período de uma semana pós-salga e de um período de maturação de 45 dias a 18 meses Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	150	(40) (59) (XI)	<b>Unicamente <i>jambon sec, jambon sel sec</i> e outros produtos curados e secos semelhantes:</b> cura a seco durante 3 dias + 1 dia/kg seguida de um período de uma semana pós-salga e de um período de maturação de 45 dias a 18 meses Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025»,

ii) são aditadas as seguintes notas de rodapé:

«(XH): quantidade residual máxima proveniente de todas as fontes para o produto pronto para comercialização expressa em iões NO<sub>2</sub>, durante todo o prazo de conservação do produto.

(XI): quantidade residual máxima proveniente de todas as fontes para o produto pronto para comercialização, expressa em iões NO<sub>3</sub>, durante todo o prazo de conservação do produto»;

l) A categoria 08.3.4.3 [Outros produtos tradicionais curados (processos de cura por imersão e cura a seco utilizados em combinação ou quando esteja incluído nitrito e/ou nitrato num produto composto, ou quando a solução de cura for injetada no produto antes da cozedura)] é alterada do seguinte modo:

i) as entradas relativas aos aditivos E 249-250 (Nitritos) e E 251-252 (Nitratos) passam a ter a seguinte redação:

«E 249-250	Nitritos	30	(XH)	Unicamente produtos curados tradicionalmente Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025
E 249-250	Nitritos	50	(39)	<b>Unicamente <i>rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> e produtos semelhantes:</b> processos de cura por imersão e cura a seco utilizados em combinação (sem injeção da solução de cura). Período de cura de aproximadamente 14 a 35 dias, em função da forma e do peso das peças de carne, seguido de estabilização/maturação Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	<b>Unicamente <i>rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> e produtos semelhantes:</b> processos de cura por imersão e cura a seco utilizados em combinação (sem injeção da solução de cura). Período de cura de aproximadamente 14 a 35 dias, em função da forma e do peso das peças de carne, seguido de estabilização/maturação Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025

E 251-252	Nitratos	150	(59) (XI)	<b>Unicamente <i>rohshinken, trocken-/nassgepökelt</i> e produtos semelhantes:</b> processos de cura por imersão e cura a seco utilizados em combinação (sem injeção da solução de cura). Período de cura de aproximadamente 14 a 35 dias, em função da forma e do peso das peças de carne, seguido de estabilização/maturação Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025
E 249-250	Nitritos	50	(39)	<b>Unicamente <i>jellied veal and brisket</i>:</b> injeção de solução de cura seguida, após um mínimo de 2 dias, de cozedura em água a ferver durante 3 horas, no máximo Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	10	(39) (59)	<b>Unicamente <i>jellied veal and brisket</i>:</b> injeção de solução de cura seguida, após um mínimo de 2 dias, de cozedura em água a ferver durante 3 horas, no máximo Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	7	(59) (XI)	<b>Unicamente <i>jellied veal and brisket</i>:</b> injeção de solução de cura seguida, após um mínimo de 2 dias, de cozedura em água a ferver durante 3 horas, no máximo Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	300	(40) (7)	<b>Unicamente <i>rohwürste (salami e kantwurst)</i>:</b> o produto tem um período mínimo de maturação de 4 semanas e um rácio água/proteínas inferior a 1,7 Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	180	(40) (XA) (XK)	<b>Unicamente <i>rohwürste (salami e kantwurst)</i>:</b> o produto tem um período mínimo de maturação de 4 semanas e um rácio água/proteínas inferior a 1,7 Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	250	(40) (7) (59)	<b>Unicamente <i>salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> e produtos semelhantes:</b> período de maturação de, pelo menos, 30 dias Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	180	(40) (59) (XA) (XK)	<b>Unicamente <i>salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> e produtos semelhantes:</b> período de maturação de, pelo menos, 30 dias Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025

E 249-250	Nitritos	180	(7)	<b>Unicamente vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikáš e produtos semelhantes:</b> produto seco cozido a 70 °C e submetido seguidamente a um processo de secagem e fumagem durante 8 a 12 dias. Produto fermentado submetido a um processo de fermentação em três fases durante 14 a 30 dias, seguido de fumagem Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 249-250	Nitritos	105	(XC) (XJ)	<b>Unicamente vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikáš e produtos semelhantes:</b> produto seco cozido a 70 °C e submetido seguidamente a um processo de secagem e fumagem durante 8 a 12 dias. Produto fermentado submetido a um processo de fermentação em três fases durante 14 a 30 dias, seguido de fumagem Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025
E 249-250	Nitritos	100	(XC) (XJ)	<b>Unicamente Svensk julsinkka e Svensk leverpastej e produtos semelhantes:</b> curados/não cozidos ou cozidos na sua embalagem para consumo Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025
E 249-250	Nitritos	100	(XC) (XJ)	<b>Unicamente Mettwurst, Teewurst e produtos semelhantes:</b> enchidos crus para barrar, macios, de cura de curta duração Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	250	(40) (7) (59)	<b>Unicamente saucissons secs e produtos semelhantes:</b> salsichão cru fermentado seco sem adição de nitritos. O produto é fermentado a temperaturas da ordem de 18-22 °C ou inferiores (10-12 °C) e tem depois um período mínimo de maturação de 3 semanas. O produto tem um rácio água/proteínas inferior a 1,7 Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	180	(40) (59) (XA) (XK)	<b>Unicamente saucissons secs e produtos semelhantes:</b> salsichão cru fermentado seco sem adição de nitritos. O produto é fermentado a temperaturas da ordem de 18-22 °C ou inferiores (10-12 °C) e tem depois um período mínimo de maturação de 3 semanas. O produto tem um rácio água/proteínas inferior a 1,7 Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025»,

ii) são aditadas as seguintes notas de rodapé:

«(XA): quantidade máxima que pode ser adicionada durante o processo de fabrico, expressa em iões NO<sub>3</sub>.

(XC): quantidade máxima que pode ser adicionada durante o processo de fabrico, expressa em iões NO<sub>2</sub>.

(XH): quantidade residual máxima proveniente de todas as fontes para o produto pronto para comercialização expressa em iões NO<sub>2</sub>, durante todo o prazo de conservação do produto.

(XI): quantidade residual máxima proveniente de todas as fontes para o produto pronto para comercialização, expressa em iões NO<sub>3</sub>, durante todo o prazo de conservação do produto.

(X): a quantidade residual máxima proveniente de todas as fontes para o produto pronto para comercialização não pode exceder 50 mg/kg, expressa em iões NO<sub>2</sub>, durante todo o prazo de conservação do produto.

(XK): nos casos em que a quantidade residual proveniente de todas as fontes para o produto pronto para comercialização exceder 95 mg/kg expressa em iões NO<sub>3</sub> durante todo o prazo de conservação do produto, os operadores das empresas do setor alimentar devem investigar a razão desse excesso.»;

m) A categoria 09.2 (Peixe e produtos da pesca transformados, incluindo moluscos e crustáceos) é alterada do seguinte modo:

i) a entrada relativa a E 251-252 (Nitratos) passa a ter a seguinte redação:

«E 251-252	Nitratos	500		Unicamente conservas de arenque e espadilha em vinagre Período de aplicação: até 9 de outubro de 2025
E 251-252	Nitratos	270	(XA) (XD)	Unicamente conservas de arenque e espadilha em vinagre Período de aplicação: a partir de 9 de outubro de 2025»,

ii) são aditadas as seguintes notas de rodapé:

«(XA): quantidade máxima que pode ser adicionada durante o processo de fabrico, expressa em iões NO<sub>3</sub>.

(XD): a quantidade residual máxima proveniente de todas as fontes para o produto pronto para comercialização durante todo o prazo de conservação do produto não pode exceder 45 mg/kg, expressa em iões NO<sub>2</sub>.».

## ANEXO II

O anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012 é alterado do seguinte modo:

- 1) Na entrada relativa a «E 249 nitrito de potássio», a especificação «Pureza» passa a ter a seguinte redação:

<b>«Pureza»</b>	
Perda por secagem	Não superior a 3 % (4 horas, com sílica-gel)
Arsénio	Teor não superior a 0,1 mg/kg
Chumbo	Teor não superior a 0,1 mg/kg
Mercúrio	Teor não superior a 0,1 mg/kg.

- 2) Na entrada relativa a «E 250 nitrito de sódio», a especificação «Pureza» passa a ter a seguinte redação:

<b>«Pureza»</b>	
Perda por secagem	Não superior a 0,25 % (4 horas, com sílica-gel)
Arsénio	Teor não superior a 0,1 mg/kg
Chumbo	Teor não superior a 0,1 mg/kg
Mercúrio	Teor não superior a 0,1 mg/kg.

- 3) Na entrada relativa a «E 251 nitrato de sódio», a especificação «Pureza» passa a ter a seguinte redação:

<b>«Pureza»</b>	
Perda por secagem	Não superior a 2 % (105 °C, durante 4 horas)
Nitritos	Teor não superior a 30 mg/kg, expresso em NaNO <sub>2</sub>
Arsénio	Teor não superior a 0,1 mg/kg
Chumbo	Teor não superior a 0,1 mg/kg
Mercúrio	Teor não superior a 0,1 mg/kg.

- 4) Na entrada relativa a «E 251 nitrato de sódio», parte «ii) nitrato de sódio líquido» a especificação «Pureza» passa a ter a seguinte redação:

<b>«Pureza»</b>	
Ácido nítrico livre	Teor não superior a 0,01 %
Nitritos	Teor não superior a 10 mg/kg, expresso em NaNO <sub>2</sub>
Arsénio	Teor não superior a 0,1 mg/kg
Chumbo	Teor não superior a 0,1 mg/kg
Mercúrio	Teor não superior a 0,1 mg/kg.

5) Na entrada relativa a «E 252 nitrato de potássio», a especificação «Pureza» passa a ter a seguinte redação:

<b>«Pureza»</b>	
Perda por secagem	Não superior a 1 % (105 °C, durante 4 horas)
Nitritos	Teor não superior a 20 mg/kg, expresso em KNO <sub>2</sub>
Arsénio	Teor não superior a 0,1 mg/kg
Chumbo	Teor não superior a 0,1 mg/kg
Mercúrio	Teor não superior a 0,1 mg/kg.