

Bruselas, 15 de junio de 2023
(OR. en)

10659/23
ADD 1

DENLEG 34
FOOD 52
SAN 382

NOTA DE TRANSMISIÓN

De: Comisión Europea

Fecha de recepción: 1 de junio de 2023

A: Secretaría General del Consejo

N.º doc. Ción.: D089496/03 ANEXOS 1 a 2

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

Adjunto se remite a las Delegaciones el documento – D089496/03 ANEXOS 1 a 2.

Adj.: D089496/03 ANEXOS 1 a 2



COMISIÓN
EUROPEA

Bruselas, XXX
PLAN/2018/3839 ANNEX Rev1
(POOL/E2/2018/3839/3839R1-EN
ANNEX.docx) D089496/03
[...] (2023) XXX draft

ANNEXES 1 to 2

ANEXOS

del

REGLAMENTO DE LA COMISIÓN

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

ANEXO I

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

1) La parte D se modifica como sigue:

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

«

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

»;

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

«

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

».

2) La parte E se modifica como sigue:

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

«

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

»;

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

«

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

	producto antes de cocinarlo)
--	------------------------------

»;

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

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

«

	E 251-252	Nitratos	150	(30)	Solo queso duro, semiduro y semiblando Período de aplicación: hasta el [36 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	75	(30) (XA) (XB)	Solo queso duro, semiduro y semiblando Período de aplicación: a partir del [36 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	110	(30) (XA) (XB)	Solo queso con agujeros granulares tradicional sueco de Gäsene, madurado durante un mínimo de once meses Período de aplicación: hasta el [48 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	110	(30) (XA) (XB)	Solo queso Cheddar tradicional sueco de Kvibille, madurado durante un mínimo

					de cuatro meses Período de aplicación: hasta el [48 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	110	(30) (XA) (XB)	Solo queso con agujeros granulares tradicional sueco de Falköping, madurado durante un mínimo de doce meses Período de aplicación: hasta el [48 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]

»;

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

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

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

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

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

«

	E 251-252	Nitratos	150	(30)	Solo leche de quesería de queso duro, semiduro y semiblando Período de aplicación: hasta
--	-----------	----------	-----	------	---

					el [36 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	75	(30) (XA) (XB)	Solo leche de quesería de queso duro, semiduro y semiblando Período de aplicación: a partir del [36 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]

»;

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

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

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

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

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

«

	E 251-252	Nitratos	150	(30)	Solo productos curados a base de queso duro, semiduro y semiblando Período de aplicación: hasta el [36 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
--	-----------	----------	-----	------	---

	E 251-252	Nitratos	75	(30) (XA) (XB)	Solo productos curados a base de queso duro, semiduro y semiblando Período de aplicación: a partir del [36 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
--	-----------	----------	----	----------------	---

»;

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

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

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

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

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

«

	E 251-252	Nitratos	150	(30)	Solo sucedáneos de queso a base de leche Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	75	(30) (XA) (XB)	Solo sucedáneos de queso a base de leche Período de aplicación: a partir del [24 meses después

					<i>de la entrada en vigor del presente Reglamento]</i>
--	--	--	--	--	--

»;

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

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

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

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

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

«

	E 249-250	Nitritos	150	(7)	Solo <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlôkk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metka, tatar wolowy (danie tatarskie) y golonka peklowana</i> Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 249-250	Nitritos	80	(XC) (XD)	Solo <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de</i>

					<i>cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlōkk, ahjupraad, kielbasa surowa biala, kielbasa surowa metka, tatar wołowy (danie tatarskie) y golonka peklowana</i> Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
--	--	--	--	--	---

»;

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

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

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

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

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

«

	E 249-250	Nitritos	150	(7)	Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 249-250	Nitritos	80	(XC) (XD)	Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]

	E 251-252	Nitratos	150	(7)	Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	90	(XA) (XE)	Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	110	(XA) (XF)	Solo despieces mayores de beicon y embutidos secos sin nitritos añadidos Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]

»;

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

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

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

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

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

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

- i) la categoría de alimentos 08.3.2 (Productos cárnicos sometidos a tratamiento térmico) se modifica como sigue:
- i) las entradas relativas a E 249-250 (Nitritos) se sustituye por el texto siguiente:

«

	E 249-250	Nitritos	100	(7) (58) (59)	Solo productos cárnicos esterilizados ($F_o > 3,00$) Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 249-250	Nitritos	55	(58) (59) (XC) (XG)	Solo productos cárnicos esterilizados ($F_o > 3,00$) Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 249-250	Nitritos	150	(7) (59)	Excepto productos cárnicos esterilizados ($F_o > 3,00$) Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 249-250	Nitritos	80	(59) (XC) (XD)	Excepto productos cárnicos esterilizados ($F_o > 3,00$) Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]

»;

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

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

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

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

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

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

«

	E 249-250	Nitritos	30	(XH)	Solo productos curados por métodos tradicionales Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 249-250	Nitritos	175	(39)	Solo <i>Wiltshire bacon</i> y productos similares: se inyecta en la carne una solución de curado, y después se somete la carne a curado por inmersión durante 3-10 días; la solución de salmuera para inmersión también incluye cultivos iniciadores microbianos. Período de aplicación: hasta

					el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 249-250	Nitritos	105	(XH)	Solo Wiltshire bacon y productos similares: se inyecta en la carne una solución de curado, y después se somete la carne a curado por inmersión durante 3-10 días; la solución de salmuera para inmersión también incluye cultivos iniciadores microbianos. Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	Solo Wiltshire bacon y productos similares: se inyecta en la carne una solución de curado, y después se somete la carne a curado por inmersión durante 3-10 días; la solución de salmuera para inmersión también incluye cultivos iniciadores microbianos. Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la

					<i>entrada en vigor del presente Reglamento]</i>
	E 251-252	Nitratos	150	(59) (XI)	Solo <i>Wiltshire bacon</i> y productos similares: se inyecta en la carne una solución de curado, y después se somete la carne a curado por inmersión durante 3-10 días; la solución de salmuera para inmersión también incluye cultivos iniciadores microbianos. Período de aplicación: a partir del <i>[24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]</i>
	E 249-250	Nitritos	100	(39)	Solo <i>Wiltshire ham</i> y productos similares: se inyecta en la carne una solución de curado, y después se somete la carne a curado por inmersión durante 3-10 días; la solución de salmuera para inmersión también incluye cultivos iniciadores microbianos. Período de aplicación: hasta el <i>[24 meses después de la entrada en vigor del</i>

					<i>presente Reglamento]</i>
	E 249-250	Nitritos	65	(XH)	Solo <i>Wiltshire ham</i> y productos similares: se inyecta en la carne una solución de curado, y después se somete la carne a curado por inmersión durante 3-10 días; la solución de salmuera para inmersión también incluye cultivos iniciadores microbianos. Período de aplicación: a partir del <i>[24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]</i>
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	Solo <i>Wiltshire ham</i> y productos similares: se inyecta en la carne una solución de curado, y después se somete la carne a curado por inmersión durante 3-10 días; la solución de salmuera para inmersión también incluye cultivos iniciadores microbianos. Período de aplicación: hasta el <i>[24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]</i>

	E 251-252	Nitratos	150	(59) (XI)	Solo <i>Wiltshire ham</i> y productos similares: se inyecta en la carne una solución de curado, y después se somete la carne a curado por inmersión durante 3-10 días; la solución de salmuera para inmersión también incluye cultivos iniciadores microbianos. Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 249-250	Nitritos	175	(39)	Solo <i>entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> y productos similares: curado por inmersión durante 3-5 días; el producto no es tratado por calor y tiene una elevada actividad hídrica. Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 249-250	Nitritos	105	(XH)	Solo <i>entremeada, entrecosto, chispe,</i>

					orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado y productos similares: curado por inmersión durante 3-5 días; el producto no es tratado por calor y tiene una elevada actividad hídrica. Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	Solo entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado y productos similares: curado por inmersión durante 3-5 días; el producto no es tratado por calor y tiene una elevada actividad hídrica. Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	150	(59) (XI)	Solo entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado y productos

					similares: curado por inmersión durante 3-5 días; el producto no es tratado por calor y tiene una elevada actividad hídrica. Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 249-250	Nitritos	50	(39)	Solo cured tongue: curado por inmersión durante cuatro días como mínimo, y precocinado Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	10	(39) (59)	Solo cured tongue: curado por inmersión durante cuatro días como mínimo, y precocinado Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	7	(59) (XI)	Solo cured tongue: curado por inmersión durante cuatro días como mínimo, y precocinado Período de aplicación: a

					partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 249-250	Nitritos	150	(7)	Solo kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: se inyecta en la carne una solución de curado y después se la somete a curado por inmersión; el tiempo de curado es entre catorce y veintiún días, seguido de maduración en humo frío entre cuatro y cinco semanas. Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 249-250	Nitritos	100	(XC) (XJ)	Solo kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: se inyecta en la carne una solución de curado y después se la somete a curado por inmersión; el tiempo de curado es entre catorce y veintiún días, seguido de maduración en humo frío entre cuatro y cinco semanas. Período de aplicación: a partir del [24 meses después

					<i>de la entrada en vigor del presente Reglamento]</i>
	E 251-252	Nitratos	300	(7)	Solo kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: se inyecta en la carne una solución de curado y después se la somete a curado por inmersión; el tiempo de curado es entre catorce y veintiún días, seguido de maduración en humo frío entre cuatro y cinco semanas. Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	180	(XA) (XK)	Solo kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: se inyecta en la carne una solución de curado y después se la somete a curado por inmersión; el tiempo de curado es entre catorce y veintiún días, seguido de maduración en humo frío entre cuatro y cinco semanas. Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del

					<i>presente Reglamento]</i>
	E 249-250	Nitritos	150	(7)	Solo bacon, filet de bacon y productos similares: curado por inmersión entre cuatro y cinco días a 5-7 °C, maduración normalmente entre veinticuatro y cuarenta horas a 22 °C, posibilidad de ahumado durante veinticuatro horas a 20-25 °C y almacenamiento entre tres y seis semanas a 12-14 °C Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 249-250	Nitritos	100	(XC) (XJ)	Solo bacon, filet de bacon y productos similares: curado por inmersión entre cuatro y cinco días a 5-7 °C, maduración normalmente entre veinticuatro y cuarenta horas a 22 °C, posibilidad de ahumado durante veinticuatro horas a 20-25 °C y almacenamiento entre tres y seis semanas a 12-14 °C Período de aplicación: a partir del [24 meses después

					<i>de la entrada en vigor del presente Reglamento]</i>
	E 251-252	Nitratos	250	(7) (40) (59)	Solo bacon, filet de bacon y productos similares: curado por inmersión entre cuatro y cinco días a 5-7 °C, maduración normalmente entre veinticuatro y cuarenta horas a 22 °C, posibilidad de ahumado durante veinticuatro horas a 20-25 °C y almacenamiento entre tres y seis semanas a 12-14 °C Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	180	(40) (59) (XA) (XK)	Solo bacon, filet de bacon y productos similares: curado por inmersión entre cuatro y cinco días a 5-7 °C, maduración normalmente entre veinticuatro y cuarenta horas a 22 °C, posibilidad de ahumado durante veinticuatro horas a 20-25 °C y almacenamiento entre tres y seis semanas a 12-14 °C Período de aplicación: a

					partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 249-250	Nitritos	50	(39)	Solo <i>Rohschinken, nassgepökelt</i> y productos similares: el tiempo de curado depende de la forma y el peso de las piezas de carne (aproximadamente 2 días/kg), seguido de estabilización y maduración Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	250	(39)	Solo <i>Rohschinken, nassgepökelt</i> y productos similares: el tiempo de curado depende de la forma y el peso de las piezas de carne (aproximadamente 2 días/kg), seguido de estabilización y maduración Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	150	(XI)	Solo <i>Rohschinken, nassgepökelt</i> y productos similares: el tiempo de curado depende de la forma

					y el peso de las piezas de carne (aproximadamente 2 días/kg), seguido de estabilización y maduración Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
--	--	--	--	--	---

»;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

«

	E 249-250	Nitritos	30	(XH)	Solo productos curados por métodos tradicionales Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 249-250	Nitritos	175	(39)	Solo dry cured bacon y productos similares: curado en seco seguido de maduración de cuatro días como mínimo Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 249-250	Nitritos	105	(XH)	Solo dry cured bacon y productos similares: curado en seco seguido de maduración de cuatro días como mínimo Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	Solo dry cured bacon y productos similares: curado en seco seguido de maduración de cuatro días como mínimo Período de aplicación: hasta

					el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	150	(59) (XI)	Solo dry cured bacon y productos similares: curado en seco seguido de maduración de cuatro días como mínimo Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 249-250	Nitritos	100	(39)	Solo dry cured ham y productos similares: curado en seco seguido de maduración de cuatro días como mínimo Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 249-250	Nitritos	65	(XH)	Solo dry cured ham y productos similares: curado en seco seguido de maduración de cuatro días como mínimo Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]

	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	Solo <i>dry cured ham</i> y productos similares: curado en seco seguido de maduración de cuatro días como mínimo Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	150	(59) (XI)	Solo <i>dry cured ham</i> y productos similares: curado en seco seguido de maduración de cuatro días como mínimo Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 249-250	Nitritos	100	(39)	Solo <i>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> y productos similares: curado en seco con un período de estabilización de diez días como mínimo, seguido de un período de maduración de más de cuarenta y cinco días Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del

					<i>presente Reglamento]</i>
	E 249-250	Nitritos	65	(XH)	Solo jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina y productos similares: curado en seco con un período de estabilización de diez días como mínimo, seguido de un período de maduración de más de cuarenta y cinco días Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	Solo jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina y productos similares: curado en seco con un período de estabilización de diez días como mínimo, seguido de un período de maduración de más de cuarenta y cinco días Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	150	(59) (XI)	Solo jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y

					cecina y productos similares: curado en seco con un período de estabilización de diez días como mínimo, seguido de un período de maduración de más de cuarenta y cinco días Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 249-250	Nitritos	100	(39)	Solo presunto, presunto da pá e paio do lombo y productos similares: curado en seco entre diez y quince días, seguido de un período de estabilización de treinta a cuarenta y cinco días y de un período de maduración de dos meses como mínimo Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 249-250	Nitritos	65	(XH)	Solo presunto, presunto da pá e paio do lombo y productos similares: curado en seco entre diez y quince días, seguido de un

					período de estabilización de treinta a cuarenta y cinco días y de un período de maduración de dos meses como mínimo Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	Solo presunto, presunto da pá e paio do lombo y productos similares: curado en seco entre diez y quince días, seguido de un período de estabilización de treinta a cuarenta y cinco días y de un período de maduración de dos meses como mínimo Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	150	(59) (XI)	Solo presunto, presunto da pá e paio do lombo y productos similares: curado en seco entre diez y quince días, seguido de un período de estabilización de treinta a cuarenta y cinco días y de un período de

					maduración de dos meses como mínimo Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 249-250	Nitritos	50	(39)	Solo <i>Rohschinken, trockengepökelt</i> y productos similares: el tiempo de curado depende de la forma y el peso de las piezas de carne (entre diez y catorce días), seguido de estabilización y maduración Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	Solo <i>Rohschinken, trockengepökelt</i> y productos similares: el tiempo de curado depende de la forma y el peso de las piezas de carne (entre diez y catorce días), seguido de estabilización y maduración Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]

	E 251-252	Nitratos	150	(59) (XI)	Solo <i>Rohschinken, trockengepökelt</i> y productos similares: el tiempo de curado depende de la forma y el peso de las piezas de carne (entre diez y catorce días), seguido de estabilización y maduración Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (40) (59)	Solo <i>jambon sec, jambon sel</i> y otros productos curados secos similares: curado en seco durante tres días más un día por kilo, seguido de un período de postsalado de una semana y de un período de envejecimiento y maduración de cuarenta y cinco días a dieciocho meses Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	150	(40) (59) (XI)	Solo <i>jambon sec, jambon sel</i> y otros productos curados secos similares: curado en seco durante tres

					días más un día por kilo, seguido de un período de postsalado de una semana y de un período de envejecimiento y maduración de cuarenta y cinco días a dieciocho meses Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
--	--	--	--	--	--

»;

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

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

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

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

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

«

	E 249-250	Nitritos	30	(XH)	Solo productos curados por métodos tradicionales Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
--	-----------	----------	----	------	---

	E 249-250	Nitritos	50	(39)	Solo Rohschinken, trocken-/nassgepökelt y productos similares: Combinación de curado en seco y curado por inmersión (sin inyección de solución de curado). el tiempo de curado depende de la forma y el peso de las piezas de carne (entre catorce y treinta y cinco días, seguido de estabilización y maduración) Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	Solo Rohschinken, trocken-/nassgepökelt y productos similares: Combinación de curado en seco y curado por inmersión (sin inyección de solución de curado). el tiempo de curado depende de la forma y el peso de las piezas de carne (entre catorce y treinta y cinco días, seguido de estabilización y maduración) Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del

					<i>presente Reglamento]</i>
	E 251-252	Nitratos	150	(59) (XI)	Solo Rohschinken, trocken-/nassgepökelt y productos similares: Combinación de curado en seco y curado por inmersión (sin inyección de solución de curado). el tiempo de curado depende de la forma y el peso de las piezas de carne (entre catorce y treinta y cinco días, seguido de estabilización y maduración) Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 249-250	Nitritos	50	(39)	Solo jellied veal and brisket: inyección de solución de curado y, tras dos días como mínimo, cocido hasta tres horas en agua hirviendo Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	10	(39) (59)	Solo jellied veal and brisket: inyección de solución de curado y, tras dos días como mínimo,

					cocido hasta tres horas en agua hirviendo Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	7	(59) (XI)	Solo <i>jellied veal and brisket</i>: inyección de solución de curado y, tras dos días como mínimo, cocido hasta tres horas en agua hirviendo Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	300	(40) (7)	Solo <i>Rohwürste (Salami und Kantwurst)</i>: maduración mínima de cuatro semanas y proporción agua/proteína inferior a 1,7 Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	180	(40) (XA) (XK)	Solo <i>Rohwürste (Salami und Kantwurst)</i>: maduración mínima de cuatro semanas y proporción agua/proteína inferior a 1,7

					Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	250	(40) (7) (59)	Solo salchichón y chorizo tradicionales de larga curación y productos similares: maduración de treinta días como mínimo Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	180	(40) (59) (XA) (XK)	Solo salchichón y chorizo tradicionales de larga curación y productos similares: maduración de treinta días como mínimo Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 249-250	Nitritos	180	(7)	Solo vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikáš y productos similares: secado, cocinado a 70 °C y sometido a un proceso de secado y ahumado de entre ocho y

					doce días; fermentado, sometido a un proceso de fermentación entre catorce y treinta días, en tres fases, seguido del ahumado Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 249-250	Nitritos	105	(XC) (XJ)	Solo vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikáš y productos similares: secado, cocinado a 70 °C y sometido a un proceso de secado y ahumado de entre ocho y doce días; fermentado, sometido a un proceso de fermentación entre catorce y treinta días, en tres fases, seguido del ahumado Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 249-250	Nitritos	100	(XC) (XJ)	Solo Svensk julskinka, Svensk leverpastej y productos similares: Curado/sin cocer o cocido

					en su envase destinado al consumidor Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 249-250	Nitritos	100	(XC) (XJ)	Solo Mettwurst, Teewurst y productos similares: Embutidos crudos para untar, suaves y poco madurados Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	250	(40) (7) (59)	Solo saucisson sec y productos similares: salchicha cruda fermentada y secada sin adición de nitritos; Fermentada a temperaturas de 18-22 °C o inferiores (10-12 °C) y a continuación sometida a un período de envejecimiento y maduración de tres semanas como mínimo; proporción agua/proteína inferior a 1,7 Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]

	E 251-252	Nitratos	180	(40) (59) (XA) (XK)	Solo <i>saucisson sec</i> y productos similares: salchicha cruda fermentada y secada sin adición de nitritos; Fermentada a temperaturas de 18-22 °C o inferiores (10-12 °C) y a continuación sometida a un período de envejecimiento y maduración de tres semanas como mínimo; proporción agua/proteína inferior a 1,7 Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
--	-----------	----------	-----	---------------------	---

»;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

«

	E 251-252	Nitratos	500		Solo arenque y espadín escabechados Período de aplicación: hasta el [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
	E 251-252	Nitratos	270	(XA) (XD)	Solo arenque y espadín escabechados Período de aplicación: a partir del [24 meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]

»;

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

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

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

ANEXO II

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

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

«

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

».

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

«

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

».

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

«

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

».

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

«

Pureza	
---------------	--

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

».

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

«

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

».