

Bruxelles, le 15 juin 2023  
(OR. en)

10659/23  
ADD 1

DENLEG 34  
FOOD 52  
SAN 382

#### NOTE DE TRANSMISSION

---

Origine:	Commission européenne
Date de réception:	1 <sup>er</sup> juin 2023
Destinataire:	Secrétariat général du Conseil
N° doc. Cion:	D089496/03 - ANNEXES
Objet:	ANNEXES du RÈGLEMENT DE LA COMMISSION modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil et l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission en ce qui concerne les additifs alimentaires "nitrites" (E 249 - 250) et "nitrates" (E 251 - 252)

---

Les délégations trouveront ci-joint le document D089496/03 - ANNEXES.

p.j.: D089496/03 - ANNEXES



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

ANNEXES 1 to 2

## ANNEXES

du

### RÈGLEMENT DE LA COMMISSION

**modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil et l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission en ce qui concerne les additifs alimentaires «nitrites» (E 249 - 250) et «nitrates» (E 251 - 252)**

## ANNEXE I

L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 est modifiée comme suit:

1) la partie D est modifiée comme suit:

a) l'entrée relative à la catégorie de denrées alimentaires 08.3.4 est remplacée par le texte suivant:

«

08.3. 4	Produits à base de viande traditionnels et saumurés de manière traditionnelle faisant l'objet de dispositions spécifiques concernant les nitrites et les nitrates
------------	---

»

;

b) l'entrée relative à la catégorie de denrées alimentaires 08.3.4.3 est remplacée par le texte suivant:

«

08.3.4.3	Autres produits traditionnels et saumurés de manière traditionnelle (y compris processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou lorsque les nitrites et/ou les nitrates sont contenus dans un produit composé ou lorsque la saumure est injectée dans le produit avant la cuisson.)
----------	--

»

;

2) la partie E est modifiée comme suit:

a) l'entrée relative à la catégorie de denrées alimentaires 08.3.4 est remplacée par le texte suivant:

«

08.3. 4	Produits à base de viande traditionnels et saumurés de manière traditionnelle faisant l'objet de dispositions spécifiques concernant les nitrites et les nitrates
------------	---

»

;

b) l'entrée relative à la catégorie de denrées alimentaires 08.3.4.3 est remplacée par le texte suivant:

«

08.3.4.3	Autres produits traditionnels et saumurés de manière traditionnelle (y compris processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou lorsque les nitrites et/ou les nitrates sont contenus dans un produit composé ou lorsque la saumure est injectée dans le produit avant la cuisson.)
----------	--

»

;

c) la catégorie 01.7.2 (Fromages affinés) est modifiée comme suit:

i) l'entrée relative aux E 251 - 252 (nitrates) est remplacée par le texte suivant:

«

	E 251 - 252	Nitrates	150	(30)	Uniquement fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle Période d'application: jusqu'au [36 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 251 - 252	Nitrates	75	(30) (XA) (XB)	Uniquement fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle Période d'application: à partir du [36 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 251 - 252	Nitrates	110	(30) (XA) (XB)	Uniquement fromage à pâte dure traditionnel suédois de

					Gäsene affiné pendant au moins 11 mois Période d'application: jusqu'au [48 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 251 - 252	Nitrates	110	(30) (XA) (XB)	Uniquement Cheddar traditionnel suédois de Kvibille affiné pendant au moins 4 mois Période d'application: jusqu'au [48 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 251 - 252	Nitrates	110	(30) (XA) (XB)	Uniquement fromage à pâte dure traditionnel suédois de Falköping affiné pendant au moins 12 mois Période d'application: jusqu'au [48 mois après la date de publication du présent règlement]

»

;

ii) les notes de bas de page suivantes sont ajoutées:

«(XA): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO<sub>3</sub>.

(XB): Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 35 mg/kg exprimée en ion NO<sub>3</sub>, les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès.»;

d) la catégorie 01.7.4 (Fromages de lactosérum) est modifiée comme suit:

i) l'entrée relative aux E 251 - 252 (nitrates) est remplacée par le texte suivant:

«

	E 251 - 252	Nitrates	150	(30)	Uniquement lait de fromagerie pour fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle Période d'application: jusqu'au [36 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 251 - 252	Nitrates	75	(30) (XA) (XB)	Uniquement lait de fromagerie pour fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle Période d'application: à partir du [36 mois après la date de publication du présent règlement]

»

;

ii) les notes de bas de page suivantes sont ajoutées:

«(XA): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO<sub>3</sub>.

(XB): Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 35 mg/kg exprimée en ion NO<sub>3</sub>, les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès.»;

e) la catégorie 01.7.6 [Produits fromagers (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16)] est modifiée comme suit:

i) l'entrée relative aux E 251 - 252 (nitrates) est remplacée par le texte suivant:

«

	E 251 - 252	Nitrates	150	(30)	Uniquement produits affinés à pâte dure, semi-dure et semi-molle Période d'application: jusqu'au [36 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 251 - 252	Nitrates	75	(30) (XA) (XB)	Uniquement produits affinés à pâte dure, semi-dure et semi-molle Période d'application: à partir du [36 mois après la date de publication du présent règlement]

»

;

ii) les notes de bas de page suivantes sont ajoutées:

«(XA): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO<sub>3</sub>.

(XB): Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 35 mg/kg exprimée en ion NO<sub>3</sub>, les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès.»;

f) la catégorie 01.8 (Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons) est modifiée comme suit:

i) l'entrée relative aux E 251 - 252 (nitrates) est remplacée par le texte suivant:

«

	E 251 - 252	Nitrates	150	(30)	Uniquement succédanés de fromage à base de produits laitiers Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 251 - 252	Nitrates	75	(30) (XA) (XB)	Uniquement succédanés de fromage à base de produits laitiers Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]

»

;

ii) les notes de bas de page suivantes sont ajoutées:

«(XA): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO<sub>3</sub>.



(XB): Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 35 mg/kg exprimée en ion NO<sub>3</sub>, les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès.»;

g) la catégorie 08.2 [Préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004] est modifiée comme suit:

i) l'entrée relative aux E 249 - 250 (nitrites) est remplacée par le texte suivant:

«

	E 249 - 250	Nitrites	150	(7)	Uniquement <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlōkk, ahjupraad, kielbasa surowa biala, kielbasa surowa metka, tatar wolowy (danie tatarskie) et golonka peklowana</i> Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 249 - 250	Nitrites	80	(XC) (XD)	Uniquement <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlōkk, ahjupraad, kielbasa surowa biala,</i>

					<i>kielbasa surowa metka, tatar wolowy (danie tatarskie) et golonka peklowana</i> Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]
--	--	--	--	--	---

»

;

ii) les notes de bas de page suivantes sont ajoutées:

«(XC): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO<sub>2</sub>.

(XD): La dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit ne doit pas dépasser 45 mg/kg exprimée en ion NO<sub>2</sub>.»;

h) la catégorie 08.3.1 (Produits à base de viande non traités thermiquement) est modifiée comme suit:

i) les entrées relatives aux E 249 - 250 (nitrites) et E 251 - 252 (nitrates) sont remplacées par le texte suivant:

«

	E 249 - 250	Nitrites	150	(7)	Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 249 - 250	Nitrites	80	(XC) (XD)	Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]

	E 251 - 252	Nitrates	150	(7)	Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 251 - 252	Nitrates	90	(XA) (XE)	Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 251 - 252	Nitrates	110	(XA) (XF)	Uniquement coupes de gros de bacon et saucisses sèches sans nitrites ajoutés. Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]

»

;

ii) les notes de bas de page suivantes sont ajoutées:

«(XA): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO<sub>3</sub>.

(XC): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO<sub>2</sub>.

(XD): La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit ne doit pas dépasser 45 mg/kg exprimée en ion NO<sub>2</sub>.

(XE): Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 90 mg/kg exprimée en ion NO<sub>3</sub>, les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès.

(XF): Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 110 mg/kg exprimée en ion NO<sub>3</sub>, les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès.»;

i) la catégorie 08.3.2 (Produits à base de viande traités thermiquement) est modifiée comme suit:

i) l'entrée relative aux E 249 - 250 (nitrites) est remplacée par le texte suivant:

«

E 249 - 250	Nitrites	100	(7) (58) (59)	Uniquement produits à base de viande stérilisés (Fo > 3,00) Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]
E 249 - 250	Nitrites	55	(58) (59) (XC) (XG)	Uniquement produits à base de viande stérilisés (Fo > 3,00) Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]
E 249 - 250	Nitrites	150	(7) (59)	À l'exception des produits à base de viande stérilisés (Fo > 3,00) Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du

					<i>présent règlement]</i>
	E 249 - 250	Nitrites	80	(59) (XC) (XD)	À l'exception des produits à base de viande stérilisés (Fo > 3,00) Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]

»

;

ii) les notes de bas de page suivantes sont ajoutées:

«(XC): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO<sub>2</sub>.

(XD): La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit ne doit pas dépasser 45 mg/kg exprimée en ion NO<sub>2</sub>.

(XG): La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit ne doit pas dépasser 25 mg/kg exprimée en ion NO<sub>2</sub>.»;

j) la catégorie 08.3.4.1 [Produits traditionnels saumurés par immersion (produits à base de viande qui ont été immergés dans une saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants)] est modifiée comme suit:

i) les entrées relatives aux E 249 - 250 (nitrites) et E 251 - 252 (nitrates) sont remplacées par le texte suivant:

«

	E 249 - 250	Nitrites	30	(XH)	Uniquement produits saumurés de manière traditionnelle. Période d'application: à partir du [24 mois après la
--	-------------	----------	----	------	---

					<i>date de publication du présent règlement]</i>
	E 249 - 250	Nitrites	175	(39)	<p><b>Uniquement <i>Wiltshire</i> bacon et produits similaires:</b> une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.</p> <p>Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 249 - 250	Nitrites	105	(XH)	<p><b>Uniquement <i>Wiltshire</i> bacon et produits similaires:</b> une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.</p> <p>Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du</p>

					<i>présent règlement]</i>
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (59)	<p><b>Uniquement <i>Wiltshire</i> bacon et produits similaires:</b> une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.</p> <p>Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 251 - 252	Nitrates	150	(59) (XI)	<p><b>Uniquement <i>Wiltshire</i> bacon et produits similaires:</b> une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.</p> <p>Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>

	E 249 - 250	Nitrites	100	(39)	<p><b>Uniquement <i>Wiltshire ham</i> et produits similaires:</b> une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.</p> <p>Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 249 - 250	Nitrites	65	(XH)	<p><b>Uniquement <i>Wiltshire ham</i> et produits similaires:</b> une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.</p> <p>Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (59)	<p><b>Uniquement <i>Wiltshire ham</i> et produits similaires:</b> une saumure est injectée dans la</p>



					<p>viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.</p> <p>Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 251 - 252	Nitrates	150	(59) (XI)	<p><b>Uniquement <i>Wiltshire ham</i> et produits similaires:</b> une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.</p> <p>Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 249 - 250	Nitrites	175	(39)	<p><b>Uniquement <i>entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> et produits similaires:</b> immersion dans la saumure pendant 3 à</p>

					<p>5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée.</p> <p>Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 249 - 250	Nitrites	105	(XH)	<p><b>Uniquement <i>entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> et produits similaires:</b> immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée.</p> <p>Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (59)	<p><b>Uniquement <i>entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> et produits</b></p>

					<p><b>similaires:</b> immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée.</p> <p>Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 251 - 252	Nitrates	150	(59) (XI)	<p><b>Uniquement <i>entremeada, entrecosto, chispe, orlheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> et produits similaires:</b> immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée.</p> <p>Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 249 - 250	Nitrites	50	(39)	<p><b>Uniquement <i>cured tongue:</i></b> immersion dans la saumure pendant au moins 4 jours et</p>

					<p>précuisson.</p> <p>Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 251 - 252	Nitrates	10	(39) (59)	<p><b>Uniquement cured tongue:</b> immersion dans la saumure pendant au moins 4 jours et précuisson.</p> <p>Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 251 - 252	Nitrates	7	(59) (XI)	<p><b>Uniquement cured tongue:</b> immersion dans la saumure pendant au moins 4 jours et précuisson.</p> <p>Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 249 - 250	Nitrites	150	(7)	<p><b>Uniquement kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött:</b> une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure.</p> <p>Le saumurage dure de 14 à</p>

					<p>21 jours et est suivi d'une maturation avec fumage à froid pendant 4 à 5 semaines.</p> <p>Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 249 - 250	Nitrites	100	(XC) (XJ)	<p><b>Uniquement kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött:</b> une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure.</p> <p>Le saumurage dure de 14 à 21 jours et est suivi d'une maturation avec fumage à froid pendant 4 à 5 semaines.</p> <p>Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 251 - 252	Nitrates	300	(7)	<p><b>Uniquement kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött:</b> une saumure est injectée dans la viande qui est</p>

					<p>ensuite immergée dans la saumure.</p> <p>Le saumurage dure de 14 à 21 jours et est suivi d'une maturation avec fumage à froid pendant 4 à 5 semaines.</p> <p>Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 251 - 252	Nitrates	180	(XA) (XK)	<p><b>Uniquement kylväsavustettu poronliha/kallrökt renkött:</b> une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure.</p> <p>Le saumurage dure de 14 à 21 jours et est suivi d'une maturation avec fumage à froid pendant 4 à 5 semaines.</p> <p>Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 249 - 250	Nitrites	150	(7)	<p><b>Uniquement bacon, filet de bacon et produits</b></p>

					<p><b>similaires:</b> le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, soumis à une maturation habituellement pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C et entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C.</p> <p>Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 249 - 250	Nitrites	100	(XC) (XJ)	<p><b>Uniquement bacon, filet de bacon et produits similaires:</b> le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, soumis à une maturation habituellement pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C et entreposé pendant 3</p>

					à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C. Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 251 - 252	Nitrates	250	(7) (40) (59)	<b>Uniquement bacon, filet de bacon et produits similaires:</b> le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, soumis à une maturation habituellement pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C et entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C. Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 251 - 252	Nitrates	180	(40) (59) (XA) (XK)	<b>Uniquement bacon, filet de bacon et produits similaires:</b> le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une



					température de 5 à 7 °C, soumis à une maturation habituellement pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C et entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C. Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 249 - 250	Nitrites	50	(39)	<b>Uniquement Rohschinken, nassgepökelt et produits similaires:</b> la durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et s'élève approximativement à 2 jours/kg; vient ensuite la stabilisation/maturation. Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39)	<b>Uniquement Rohschinken, nassgepökelt et produits similaires:</b> la durée de

					<p>saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et s'élève approximativement à 2 jours/kg; vient ensuite la stabilisation/maturation.</p> <p>Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 251 - 252	Nitrates	150	(XI)	<p><b>Uniquement Rohschinken, nassgepökelt et produits similaires:</b> la durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et s'élève approximativement à 2 jours/kg; vient ensuite la stabilisation/maturation.</p> <p>Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>

»

;

ii) les notes de bas de page suivantes sont ajoutées:

«(XA): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO<sub>3</sub>.

(XC): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO<sub>2</sub>.

(XH): La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO<sub>2</sub>.

(XI): La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO<sub>3</sub>.

(XJ): La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit ne doit pas dépasser 50 mg/kg exprimée en ion NO<sub>2</sub>.

(XK): Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 95 mg/kg exprimée en ion NO<sub>3</sub>, les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès.»;

k) la catégorie 08.3.4.2 [Produits traditionnels traités en salaison sèche. (Le processus de salaison à sec consiste en l'application à sec d'un mélange de saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants à la surface de la viande, puis en une période de stabilisation/maturation.)] est modifiée comme suit:

i) les entrées relatives aux E 249 - 250 (nitrites) et E 251 - 252 (nitrates) sont remplacées par le texte suivant:

«

	E 249 - 250	Nitrites	30	(XH)	Uniquement produits saumurés de manière traditionnelle. Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 249 - 250	Nitrites	175	(39)	<b>Uniquement <i>dry cured</i> bacon et produits similaires:</b> salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.

					Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 249 - 250	Nitrites	105	(XH)	<b>Uniquement dry cured bacon et produits similaires:</b> salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (59)	<b>Uniquement dry cured bacon et produits similaires:</b> salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 251 - 252	Nitrates	150	(59) (XI)	<b>Uniquement dry cured bacon et produits similaires:</b> salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. Période d'application: à partir du [24 mois après la

					<i>date de publication du présent règlement]</i>
	E 249 - 250	Nitrites	100	(39)	<b>Uniquement dry cured ham et produits similaires:</b> salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 249 - 250	Nitrites	65	(XH)	<b>Uniquement dry cured ham et produits similaires:</b> salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (59)	<b>Uniquement dry cured ham et produits similaires:</b> salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]

	E 251 - 252	Nitrates	150	(59) (XI)	<p><b>Uniquement <i>dry cured ham</i> et produits similaires:</b> salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.</p> <p>Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 249 - 250	Nitrites	100	(39)	<p><b>Uniquement <i>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> et produits similaires:</b> salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours.</p> <p>Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 249 - 250	Nitrites	65	(XH)	<p><b>Uniquement <i>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> et produits similaires:</b> salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une</p>

					<p>période de maturation supérieure à 45 jours.</p> <p>Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (59)	<p><b>Uniquement jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina et produits similaires:</b> salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours.</p> <p>Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 251 - 252	Nitrates	150	(59) (XI)	<p><b>Uniquement jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina et produits similaires:</b> salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours.</p> <p>Période d'application: à</p>

					partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 249 - 250	Nitrites	100	(39)	<p><b>Uniquement presunto, presunto da pá e paio do lombo et produits similaires:</b> salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois.</p> <p>Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 249 - 250	Nitrites	65	(XH)	<p><b>Uniquement presunto, presunto da pá e paio do lombo et produits similaires:</b> salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois.</p> <p>Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du</p>



					<i>présent règlement</i> ]
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (59)	<p><b>Uniquement <i>presunto</i>, <i>presunto da pá e paio do lombo</i> et produits similaires:</b> salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois.</p> <p>Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du <i>présent règlement</i>]</p>
	E 251 - 252	Nitrates	150	(59) (XI)	<p><b>Uniquement <i>presunto</i>, <i>presunto da pá e paio do lombo</i> et produits similaires:</b> salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois.</p> <p>Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du <i>présent règlement</i>]</p>

	E 249 - 250	Nitrites	50	(39)	<p><b>Uniquement <i>Rohschinken, trockengepökelt</i> et produits similaires:</b> la durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 10 à 14 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.</p> <p>Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (59)	<p><b>Uniquement <i>Rohschinken, trockengepökelt</i> et produits similaires:</b> la durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 10 à 14 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.</p> <p>Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 251 - 252	Nitrates	150	(59) (XI)	<p><b>Uniquement <i>Rohschinken, trockengepökelt</i> et produits similaires:</b> la durée de</p>

					<p>salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 10 à 14 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.</p> <p>Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (40) (59)	<p><b>Uniquement jambon sec, jambon sel et autres pièces mûrées sèches similaires:</b> salaison à sec pendant 3 jours + 1 jour/kg suivie d'une semaine de post-salaison et d'une période de maturation/affinage de 45 jours à 18 mois.</p> <p>Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 251 - 252	Nitrates	150	(40) (59) (XI)	<p><b>Uniquement jambon sec, jambon sel et autres pièces mûrées sèches similaires:</b> salaison à sec pendant 3 jours + 1 jour/kg suivie d'une semaine de</p>

					post-salaison et d'une période de maturation/affinage de 45 jours à 18 mois. Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]
--	--	--	--	--	--

»

;

ii) les notes de bas de page suivantes sont ajoutées:

«(XH): La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO<sub>2</sub>.

(XI): La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO<sub>3</sub>.»;

l) la catégorie 08.3.4.3 [Autres produits traditionnels et saumurés de manière traditionnelle (y compris processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou lorsque les nitrites et/ou les nitrates sont contenus dans un produit composé ou lorsque la saumure est injectée dans le produit avant la cuisson.)] est modifiée comme suit:

i) les entrées relatives aux E 249 - 250 (nitrites) et E 251 - 252 (nitrates) sont remplacées par le texte suivant:

«

	E 249 - 250	Nitrites	30	(XH)	Uniquement produits saumurés de manière traditionnelle. Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]
--	-------------	----------	----	------	---

	E 249 - 250	Nitrites	50	(39)	<p><b>Uniquement <i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> et produits similaires:</b> salaisons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 14 à 35 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.</p> <p>Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (59)	<p><b>Uniquement <i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> et produits similaires:</b> salaisons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 14 à 35 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.</p>

					Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 251 - 252	Nitrates	150	(59) (XI)	<p><b>Uniquement Rohschinken, trocken-/nassgepökelt et produits similaires:</b> salaisons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 14 à 35 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.</p> <p>Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 249 - 250	Nitrites	50	(39)	<p><b>Uniquement jellied veal et brisket:</b> une saumure est injectée dans la viande qui, après une période minimale de 2 jours, est cuite dans de l'eau bouillante pendant 3 heures au maximum.</p> <p>Période d'application: jusqu'au [24 mois après la</p>

					<i>date de publication du présent règlement]</i>
	E 251 - 252	Nitrates	10	(39) (59)	<b>Uniquement jellied veal et brisket:</b> une saumure est injectée dans la viande qui, après une période minimale de 2 jours, est cuite dans de l'eau bouillante pendant 3 heures au maximum. Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 251 - 252	Nitrates	7	(59) (XI)	<b>Uniquement jellied veal et brisket:</b> une saumure est injectée dans la viande qui, après une période minimale de 2 jours, est cuite dans de l'eau bouillante pendant 3 heures au maximum. Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 251 - 252	Nitrates	300	(40) (7)	<b>Uniquement Rohwürste (Salami et Kantwurst):</b> le produit a une période minimale de maturation de 4 semaines et un rapport

					eau/protéines inférieur à 1,7. Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 251 - 252	Nitrates	180	(40) (XA) (XK)	<b>Uniquement Rohwürste (Salami et Kantwurst):</b> le produit a une période minimale de maturation de 4 semaines et un rapport eau/protéines inférieur à 1,7. Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 251 - 252	Nitrates	250	(40) (7) (59)	<b>Uniquement salchichón y chorizo tradicionales de larga curación et produits similaires:</b> période de maturation d'au moins 30 jours. Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 251 - 252	Nitrates	180	(40) (59) (XA) (XK)	<b>Uniquement salchichón y chorizo tradicionales de larga curación et produits similaires:</b> période de



					<p>maturation d'au moins 30 jours.</p> <p>Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 249 - 250	Nitrites	180	(7)	<p><b>Uniquement</b> <i>vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikáš</i> et produits similaires: cuisson du produit sec à 70 °C, suivie d'un processus de séchage et de fumage de 8 à 12 jours. Les produits fermentés sont soumis à un processus de fermentation en trois étapes de 14 à 30 jours, suivi du fumage.</p> <p>Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 249 - 250	Nitrites	105	(XC) (XJ)	<p><b>Uniquement</b> <i>vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikáš</i> et produits similaires:</p>

					<p>cuisson du produit sec à 70 °C, suivie d'un processus de séchage et de fumage de 8 à 12 jours. Les produits fermentés sont soumis à un processus de fermentation en trois étapes de 14 à 30 jours, suivi du fumage.</p> <p>Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 249 - 250	Nitrites	100	(XC) (XJ)	<p><b>Uniquement</b> <i>Svensk julskinka</i> et <i>Svensk leverpastej</i> et <b>produits similaires</b>: saumuré/non cuit ou cuit dans son emballage de consommation.</p> <p>Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]</p>
	E 249 - 250	Nitrites	100	(XC) (XJ)	<p><b>Uniquement</b> <i>Mettwurst</i>, <i>Teewurst</i> et <b>produits similaires</b>: saucisses crues à affinage court, à pâte molle, tartinables.</p> <p>Période d'application: à partir du [24 mois après la</p>

					<i>date de publication du présent règlement]</i>
	E 251 - 252	Nitrates	250	(40) (7) (59)	<b>Uniquement saucisson sec et produits similaires:</b> saucissons sans ajout de nitrites, crus, fermentés et séchés. Le produit fermente à une température de 18 à 22 °C ou inférieure (10 à 12 °C) et a une période de maturation/d'affinage d'au moins 3 semaines. Le produit a un rapport eau/protéines inférieur à 1,7. Période d'application: jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 251 - 252	Nitrates	180	(40) (59) (XA) (XK)	<b>Uniquement saucisson sec et produits similaires:</b> saucissons sans ajout de nitrites, crus, fermentés et séchés. Le produit fermente à une température de 18 à 22 °C ou inférieure (10 à 12 °C) et a une période de maturation/d'affinage d'au moins 3 semaines. Le produit a un rapport eau/protéines inférieur à 1,7.

					Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]
--	--	--	--	--	--

»

;

ii) les notes de bas de page suivantes sont ajoutées:

«(XA): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO<sub>3</sub>.

(XC): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO<sub>2</sub>.

(XH): La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO<sub>2</sub>.

(XI): La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit exprimée en ion NO<sub>3</sub>.

(XJ): La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit ne doit pas dépasser 50 mg/kg exprimée en ion NO<sub>2</sub>.

(XK): Si la dose résiduelle compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit dépasse 95 mg/kg exprimée en ion NO<sub>3</sub>, les exploitants du secteur alimentaire doivent enquêter sur la raison de cet excès.»;

m) la catégorie 09.2 (Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés) est modifiée comme suit:

i) l'entrée relative aux E 251 - 252 (nitrates) est remplacée par le texte suivant:

«

	E 251 - 252	Nitrates	500		Uniquement harengs au vinaigre et sprats Période d'application:
--	-------------	----------	-----	--	--

					jusqu'au [24 mois après la date de publication du présent règlement]
	E 251 - 252	Nitrates	270	(XA) (XD)	Uniquement harengs au vinaigre et sprats Période d'application: à partir du [24 mois après la date de publication du présent règlement]

»

;

ii) les notes de bas de page suivantes sont ajoutées:

«(XA): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en ion NO<sub>3</sub>.

(XD): La dose résiduelle maximale compte tenu de toutes les sources pour le produit prêt à être commercialisé pendant toute la durée de conservation du produit ne doit pas dépasser 45 mg/kg exprimée en ion NO<sub>2</sub>.».

## ANNEXE II

L'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 est modifiée comme suit:

- 1) dans l'entrée «E 249 Nitrite de potassium», la spécification «Pureté» est remplacée par le texte suivant:

«

<b>Pureté</b>	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 3 % (4 heures, sur gel de silice)
Arsenic	Pas plus de 0,1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 0,1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 0,1 mg/kg

»;

- 2) dans l'entrée «E 250 Nitrite de sodium», la spécification «Pureté» est remplacée par le texte suivant:

«

<b>Pureté</b>	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,25 % (4 heures, sur gel de silice)
Arsenic	Pas plus de 0,1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 0,1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 0,1 mg/kg

»;

- 3) dans l'entrée «E 251 Nitrate de sodium», dans la partie «I. Nitrate de sodium solide», la spécification «Pureté» est remplacée par le texte suivant:

«

<b>Pureté</b>	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 2 % (105 °C, 4 heures)
Nitrites	Pas plus de 30 mg/kg exprimés en NaNO <sub>2</sub>
Arsenic	Pas plus de 0,1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 0,1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 0,1 mg/kg

»;

- 4) dans l'entrée «E 251 Nitrate de sodium», dans la partie «II. Nitrate de sodium liquide», la spécification «Pureté» est remplacée par le texte suivant:

«

<b>Pureté</b>	
Acide nitrique libre	Pas plus de 0,01 %.
Nitrites	Pas plus de 10 mg/kg exprimés en NaNO <sub>2</sub>
Arsenic	Pas plus de 0,1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 0,1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 0,1 mg/kg

»;

- 5) dans l'entrée «E 252 Nitrate de potassium», la spécification «Pureté» est remplacée par le texte suivant:

«

<b>Pureté</b>	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 1 % (105 °C, 4 heures)
Nitrites	Pas plus de 20 mg/kg exprimés en NaNO <sub>2</sub>
Arsenic	Pas plus de 0,1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 0,1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 0,1 mg/kg

».