# Maximihalter för nitrit och nitrat

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Nya EU-regler om sänkta maximihalter för nitriter och nitrater i vissa produkter har beslutats. De flesta nya halter, som för köttprodukter, gäller från 9 oktober 2025. För vissa ostar får de börja tillämpas senare. För traditionella produkter som svensk julskinka, fastställs maximihalter särskilt.

## Sänkta maximihalter för nitriter och nitrater

Det har kommit nya regler vad gäller maximihalterna för nitriter och nitrater när de används som livsmedelstillsatser. Ändringarna framgår av förordning (EU) 2023/2108 som ändrar villkoren för användning av nitriter (E 249 och E 250) och nitrater (E 251 och E 252) i förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser. Den nya förordningen har även ändrat vissa renhetskriterier för nitriter och nitrater vilket framgår av förordning (EU) nr 231/2012.

De huvudsakliga ändringarna innebär sänkta maximihalter för hur nitriter och nitrater får användas i de flesta livsmedel där de idag är godkända. Nytt är också att värden för högsta restmängder har fastställts och förts in i förordning (EG) nr 1333/2008. Restmängden avser inte endast tillsatt mängd nitrit och nitrat utan ska även omfatta naturligt förekommande halter.

De nya maximihalterna uttrycks som nitrit- respektive nitratjon till skillnad från tidigare där de anges som natriumnitrit och natriumnitrat. Omvandlingsfaktorn mellan natriumnitrit och nitritjon är 0,67 och mellan natriumnitrat och nitratjon är 0,73, vilket också framgår av av skälen till förordning (EU) 2023/2108.

Att räkna om natriumnitrit och natriumnitrat till nitritjon respektive nitratjon

## Övergångstider

För att livsmedelsföretagare ska kunna anpassa sig till de nya striktare användningsvillkoren för nitriter och nitrater som fastställs i den nya förordningen (EU) 2023/2108, gavs företagen 24 månader på sig att anpassa sig till de nya maximihalterna. För ostar har dock tillämpningsdatumet fastställts med hänsyn till den tid som krävs för mognadslagring innan ostarna släpps ut på marknaden, som för vissa produkter kan vara längre än 24 månader. De exakta tillämpningsdatumen för de olika produkterna framgår vid aktuell kategori i förordning (EG) nr 1333/2008.

Produkter som släppts ut på marknaden före respektive tillämpningsdatum som framgår av förordning (EU) 2023/2108 får fortsätt säljas fram till att deras datum för minsta hållbarhetstid eller sista förbrukningsdag har gått ut. Se artikel 3 i förordning (EU) 2023/2108.

## Maximihalter för nitrit och nitrat för vissa traditionella och traditionellt saltade köttprodukter

Vissa traditionella och traditionellt saltade köttprodukter har undantagits från de nya lägre maximihalterna för nitriter och nitrater. Svensk julskinka, svensk leverpastej och produkter som liknar dessa hör till de produkter som har undantagits. För svensk julskinka, svensk leverpastej och liknande produkter har det därför fastställts en särskild maximihalt för nitriter. Den maximihalten motsvarar i praktiken den maximihalt som idag gäller för produkterna, men anges i stället som nitritjon.

Vilken maximihalt som gäller för svensk julskinka och svensk leverpastej och liknande produkter framgår av kategori 08.3.4.3 Andra traditionella och traditionellt saltade produkter (inklusive bad i saltlösning och torrsaltning använda i kombination, eller nitrit och/eller nitrat ingår i en sammansatt produkt, eller saltlösning sprutas in i produkten före tillagning). Av villkoret för svensk julskinka och svensk leverpastej och liknande produkter framgår även att produkten ska vara saltad/okokt eller kokt i sin konsumentförpackning. För att se vilka andra tillsatser som är godkända i de aktuella produkterna får man gå till kategori 08.3.1 Icke värmebehandlade köttprodukter och 08.3.2. Värmebehandlade köttprodukter.

EU-kommissionen har tagit fram en vägledning med beskrivningar av de olika kategorierna i del E i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 som kan vara till hjälp för att placera produkter i rätt kategori. I vägledningen förklaras konceptet ”liknande produkter” i anslutning till kategori 08.3.4. Dessutom ges en beskrivning av den svenska julskinkan och den svenska leverpastejen och vissa liknande produkter som tillhör kategori 08.3.4.3. För att förstå vilka ”liknande produkter” utöver svensk julskinka och svensk leverpastej som skulle kunna omfattas av den nya maximihalten för nitriter i ”svensk julskinka och svensk leverpastej och liknande produkter” bör man alltså läsa både delen om konceptet ”liknande produkter” och delen om ”svensk julskinka och svensk leverpastej och liknande produkter” (08.3.4 och 08.3.4.3).

EU-kommissionens vägledning om tillsatser (se under rubriken Guidance documents)

## Vilka produkter kan omfattas av maximihalterna för svensk julskinka, svensk leverpastej och liknande produkter

För att kunna veta om en produkt är en så kallad ”liknande produkt” som kan omfattas av maximihalten för nitriter som gäller för svensk julskinka och svensk leverpastej, kan följande vägledning vara till hjälp:

- Produkten ska vara traditionell och traditionellt saltad, i enlighet med förordningen, för att gå in under kategori 08.3.4.3. Begreppet ”traditionell” är inte definierat i denna förordning. Det är livsmedelsföretagarna som ansvarar för att de livsmedel de producerar kan rymmas inom begreppet ”traditionell”.

- Produkten ska även vara saltad/okokt eller kokt i sin konsumentförpackning enligt villkoret i förordningen.

- Av EU-kommissionens vägledning som hänvisas till ovan framgår hur begreppet ”liknande produkter” kan tolkas. Det finns ingen lagstadgad definition på vad liknande produkter innebär, men av EU-kommissionens vägledning framgår att det är produkter som är traditionellt tillverkade på ett liknande sätt som de produkter som finns listade i kategori 08.3.4.3. Om det till exempel finns en annan ”traditionell” produkt som är tillverkad på liknande sätt som en av de produkter som nämns i förordningen kan denna produkt betraktas som en ”liknande” produkt och skulle därför kunna omfattas av samma maximihalt som den angivna produkten. Eftersom konceptet bygger på jämförelse av produktionsmetoder så kan liknande produkter vara av olika djurslag så länge de tillverkas på ett liknande sätt som den produkt som nämns i förordningen

**Exempel**

Exempel på livsmedel som skulle kunna omfattas av maximihalterna för svensk julskinka och svensk leverpastej och liknande produkter för att de är traditionella och tillverkas på ett liknande sätt:

- Svensk julskinka: påskskinka, helgskinka, rimmad fläsklägg, stekfläsk, rimmad tunga och rimmad nötrulle.
- Svensk leverpastej: kalvsylta, pressylta, rullsylta och blodpudding.

Det är tillåtet att skiva och sedan ompaketera dessa produkter så länge de är tillverkade enligt de villkor som framgår av förordning (EG) nr 1333/2008.

Senast uppdaterad 16 mars 2026 Ansvarig grupp ROR_DK