

REGLAMENTAI

KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) Nr. 601/2014

2014 m. birželio 4 d.

kuriuo iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedo nuostatos dėl mėsos kategorijų ir tam tikrų maisto priedų mėsos pusgaminiuose

(Tekstas svarbus EEE)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų ⁽¹⁾, ypač į jo 10 straipsnio 3 dalį,

kadangi:

- (1) Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priede pateiktas Sąjungos maisto priedų, leidžiamų naudoti maisto produktuose, sąrašas ir jų naudojimo sąlygos;
- (2) pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1331/2008 ⁽²⁾ 3 straipsnio 1 dalyje nurodytą bendrą procedūrą šis sąrašas gali būti atnaujintas Komisijos iniciatyva arba gavus prašymą;
- (3) Sąjungos maisto priedų sąrašas sudarytas pagal maisto priedus, kuriuos leidžiama naudoti maisto produktuose pagal Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą 94/35/EB ⁽³⁾, Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą 94/36/EB ⁽⁴⁾ ir Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą 95/2/EB ⁽⁵⁾, peržiūrėjus jų atitiktį pagal Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 6, 7 ir 8 straipsnius. Sąjungos sąraše maisto priedai nurodyti pagal maisto kategorijas, į kurias tokie priedai gali būti įtraukti;
- (4) Sąjungos sąrašo D dalyje 8 kategorija apima mėsą ir joje įtraukta 8.1 subkategorija (Neperdirbta mėsa) ir 8.2 subkategorija (Perdirbta mėsa). 8.1 subkategorija dalijama į dar žemesnio lygmens subkategorijas – 8.1.1 (Neperdirbta mėsa, išskyrus mėsos pusgaminius, kaip apibrėžta Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 853/2004) ⁽⁶⁾ ir 8.1.2 (Mėsos pusgaminiai, kaip apibrėžta Reglamente (EB) Nr. 853/2004);
- (5) Reglamento (EB) Nr. 853/2004 I priedo 1.15 punkte mėsos pusgaminiai apibrėžti kaip šviežia mėsa, įskaitant smulkintą mėsą, į kurią pridėta maisto produktų, prieskonių arba priedų, kurios vidinė raumenų skaidulų struktūra apdorojus nepakito – neprarado šviežios mėsos savybių. Paaiškinta, kad mėsos pusgaminiai gali būti perdirbti arba neperdirbti ⁽⁷⁾. Tačiau, jei perdirbus visiškai pašalinamos šviežios mėsos savybės, ji turėtų būti laikoma ne

⁽¹⁾ OL L 354, 2008 12 31, p. 16.

⁽²⁾ 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 1331/2008, nustatantis maisto priedų, fermentų ir kvapiųjų medžiagų leidimų suteikimo procedūrą. (OL L 354, 2008 12 31, p. 1).

⁽³⁾ 1994 m. birželio 30 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 94/35/EB dėl maisto produktuose naudojamų saldiklių (OL L 237, 1994 9 10, p. 3).

⁽⁴⁾ 1994 m. birželio 30 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 94/36/EB dėl maisto produktuose naudojamų dažų (OL L 237, 1994 9 10, p. 13).

⁽⁵⁾ 1995 m. vasario 20 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 95/2/EB dėl maisto priedų, išskyrus dažiklius ir saldiklius (OL L 61, 1995 3 18, p. 1).

⁽⁶⁾ 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL L 139, 2004 4 30, p. 55).

⁽⁷⁾ Sveikatos ir vartotojų reikalų generalinio direktorato rekomendacinis dokumentas dėl tam tikrų Reglamento (EB) Nr. 853/2004 nuostatų dėl gyvūninių maisto produktų higienos reikalavimų http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm.

mėsos pusgaminiu, o priskiriama „mėsos gaminių“ apibrėžčiai, kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 853/2004 I priedo 7.1 punkte. Siekiant teisinio aiškumo 8 kategorijoje tinkama vartoti terminus „šviežia mėsa“, „mėsos pusgaminiai“ ir „mėsos gaminiai“, kaip apibrėžta Reglamente (EB) Nr. 853/2004. Todėl D dalies 8 kategorijos subkategorijos turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeistos;

- (6) I grupei priskiriamus maisto priedus, nurodytus Sąjungos sąrašo C dalyje, paprastai leidžiama naudoti perdirbtoje mėsoje, o neperdirbtoje mėsoje šiai grupei priskiriamus maisto priedus leidžiama naudoti ribotai, tik atskirais atvejais;
- (7) nustačius Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priede išdėstytą Sąjungos sąrašą, Reglamente (EB) Nr. 853/2004 apibrėžti mėsos pusgaminiai laikyti neperdirbta mėsa, kuriai naudoti leista tik ribotą skaičių priedų. Tačiau dėl skirtingo mėsos pusgaminių apibrėžties interpretavimo skirtingose valstybėse narėse tam tikrų kategorijų mėsai pradėta naudoti skirtingus priedus;
- (8) Komisija gavo prašymus kai kuriuos naudojimo atvejus įtraukti į Sąjungos leidžiamų maisto priedų sąrašą. Šiuos prašymus galėjo pateikti visos valstybės narės. Šiuos naudojimo atvejus tinkama įtraukti į Sąjungos sąrašą tais atvejais, kai jie atitinka Reglamente (EB) Nr. 1333/2008 nurodytas bendrąsias maisto priedų naudojimo sąlygas ir atsižvelgiant į būtinybę kai kurių valstybių narių rinkose išsaugoti tam tikrus tradicinius gaminius;
- (9) kai kurių valstybių narių ir (arba) mėsos pramonės prašymu, svarstyti tam tikri kurkumino (E 100), karminių (E 120), karamelių (E 150a–d), paprikos ekstrakto (E 160c) ir burokėlių raudonojo (E 162), kurie tam tikrose valstybėse narėse tradiciškai naudoti *merguez* tipo gaminiams ir kitiems gaminiams (*salsicha fresca*, *mici*, *butifarra fresca*, *longaniza fresca*, *chorizo fresco*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab*, *cevapcici* ir *pljeskavice*) dažyti, naudojimo atvejai; nuspręsta, kad toks naudojimas tinkamas;
- (10) kai kurių valstybių narių prašymu svarstytas acto rūgšties ir acetatų (E 260–263), pieno rūgšties ir laktatų (E 270, E 325–327), askorbo rūgšties ir askorbatų (E 300–302), citrinų rūgšties ir citratų (E 330–333), kaip rūgštingumą reguliuojančių medžiagų, konservantų ir (arba) antioksidantų, siekiant apsaugoti nuo oksidacijos ir (arba) gaižumo bei padidinti mikrobiologinį stabilumą, naudojimas ir nuspręsta leisti juos naudoti visuose mėsos pusgaminiuose, į kuriuos pridėta kitų nei priedai arba druska sudedamųjų dalių;
- (11) kai kurių valstybių narių prašymu, svarstytas fosforo rūgšties, fosfatų, di-, tri- ir polifosfatų (E 338–452) naudojimas kaip drėgmę išlaikančių medžiagų, siekiant išvengti mėsos sulčių netekimo toliau perdirbant, ypač jei sūrymas buvo išvirškintas; nuspręsta, kad toks naudojimas tinkamas. Tačiau, siekiant sumažinti į maistą dedamų fosfatų poveikį, šių fosfatų naudojimas išplečiamas tik *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šaslöckk*, *ahjupraad* ir *burger meat*, kurių sudėtyje yra bent 4 % į mėsa įmaišytų daržovių ir (arba) grūdų, ir suomiškam kalėdiniam sūdytam kumpiui;
- (12) kai kurių valstybių narių ir (arba) mėsos pramonės prašymu, svarstytas nitritų (E 249–250) naudojimas tam tikruose tradiciniuose gaminiuose (*lomo de cerdo adobado*, *pincho moruno*, *careta de cerdo adobada*, *costilla de cerdo adobada*, *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šaslöckk*, *ahjupraad*, *kielbasa surowa biała*, *kielbasa surowa metkair tatar wołowoy* (*danie tatarskie*)) kaip konservantų; nuspręsta, kad toks naudojimas tinkamas;
- (13) kai kurių valstybių narių ir (arba) mėsos pramonės prašymu, svarstytas alginatų (E 401–404), karagenino (E 407), apdorotų raudondumblių (E 407a), saldžiųjų ceratonijų dervos (E 410), pupenių dervos (E 412), tragakanto (kaučiukinės kulkšnės) (E 413), ksantano dervos (E 415), acetilinto dikrakmolo fosfato (E 1414) ir hidroksipropil-dikrakmolo fosfato (E 1442) naudojimas kaip drėgmę išlaikančių medžiagų arba stabilizatorių, siekiant sumažinti vandens netekimą pakuotėje ir išsaugoti sultingumą toliau perdirbant. Toks naudojimas turėtų būti leidžiamas mėsos pusgaminiams, į kuriuos sudedamosios dalys buvo išvirškintos ir mėsos pusgaminiams, sudarytiems iš mėsos dalių, kurios paruoštos skirtingai (smulkintos, pjaustytos arba perdirbtos) ir sumaišytos, pvz., vyniotiniams, kurių sudėtyje yra smulkintos mėsos. Maisto priedai, naudojami mėsos pusgaminiuose siekiant išsaugoti sultingumą toliau perdirbant, neklaidina vartotojo;

- (14) kai kurių valstybių narių ir (arba) mėsos pramonės prašymu, svarstytas natrio karbonatų (E 500) naudojimas kaip drėgmę išlaikančios medžiagos paukštienos pusgaminiuose, *mici*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab*, *seftalia*, *cevapcici* ir *pljeskavice*, siekiant išsaugoti konsistenciją ir sultingumą toliau perdirbant; nuspręsta, kad toks naudojimas tinkamas. Be to, naudojant šiuos priedus paukštienos pusgaminiams paukštieną galima ilgiau ir veiksmingiau virti išsaugant sultingumą ir išvengiant nepakankamai paruoštos vištienos vartojimo;
- (15) kai kurių valstybių narių ir (arba) mėsos pramonės prašymu, svarstytas acetilinto dikrakhmolo fosfato (E 1414) ir hidroksipropildikrakhmolo fosfato (E 1442) naudojimas siekiant sumažinti vandens netekimą mėsos pusgaminiuose, į kuriuos sudedamosios dalys buvo išvirkštos, mėsos pusgaminiuose, sudarytuose iš mėsos dalių, kurios paruoštos skirtingai (smulkintos, pjaustytos arba perdirbtos) ir sumaišytos, pvz., vyniotiniams, kurių sudėtyje yra smulkintos mėsos, ir siekiant išsaugoti sultingumą gaminant *gyros*, *souvlaki*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab* ir *seftalia*; nuspręsta, kad toks naudojimas tinkamas;
- (16) dėl tradicinių gaminių, numatomas maisto priedų naudojimas turėtų atitikti Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 6 straipsnyje išdėstytas naudojimo sąlygas ir ypač neturėtų klaidinti valstybių narių arba regionų, kuriuose šie gaminiai tradiciškai vartojami, vartotojų;
- (17) siekiant užtikrinti, kad šiame reglamente nurodyti priedai būtų naudojami vienodai, tradiciniai mėsos pusgaminiai aprašyti rekomendaciniame dokumente, kuriame aprašytos Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų II priedo E dalies maisto produktų kategorijos ⁽¹⁾;
- (18) Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 18 straipsnio 1 dalies a punkte nurodytą naudojimo sudėtinuose produktuose principą turėtų būti leidžiama taikyti mėsos pusgaminiams, kaip apibrėžta Reglamente (EB) Nr. 853/2004;
- (19) pagal Reglamento (EB) Nr. 1331/2008 3 straipsnio 2 dalį Komisija, siekdama atnaujinti Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priede nustatytą Sąjungos maisto priedų sąrašą, turi prašyti Europos maisto saugos tarnybos (toliau – Tarnyba) pateikti nuomonę, išskyrus tuos atvejus, kai atnaujinus minėtą sąrašą nedaromas poveikis žmonių sveikatai. Acto rūgštis ir acetatai (E 260–263), pieno rūgštis ir laktatai (E 270, E 325–327), askorbo rūgštis ir askorbatai (E 300–302), citrinų rūgštis ir citratai (E 330–333), alginatai (E 401–404), karageninas (E 407), apdoroti raudondumbliai (E 407a), saldžiųjų ceratonijų derva (E 410), pupenių derva (E 412), tragakantas (kaučiukinė kulkšnė) (E 413), ksantano derva (E 415), natrio karbonatai (E 500), acetilintas dikrakhmolo fosfatas (E 1414) ir hidroksipropildikrakhmolo fosfatas (E 1442) priskiriami priedų, kurių leistina paros dozė nebuvo nustatyta, grupei. Tai reiškia, kad naudojant tokį kiekį, kokio reikia norimam technologiniam poveikiui pasiekti, jie nekelia rizikos sveikatai. Todėl išplėtus šių priedų naudojimą atnaujinamas Sąjungos sąrašas; atnaujinus minėtą sąrašą nedaromas poveikis žmonių sveikatai. Kurkumino (E 100), karminų (E 120), karamelių (E 150a–d), paprikos ekstrakto (E 160c), burokėlių raudonojo (E 162), nitritų (E 249–250), fosforo rūgšties, fosfatų, di-, tri- ir polifosfatų (E 338–452) naudojimas bus išplėstas tik tam tikriems produktams, kurie buvo vartojami tradiciškai; išplėtus šių priedų naudojimą atnaujinamas Sąjungos sąrašas, atnaujinus minėtą sąrašą nedaromas poveikis žmonių sveikatai. Todėl nebūtina prašyti Tarnybos pateikti nuomonę;
- (20) Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedas turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeistas;
- (21) šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Maisto grandinės ir gyvūnų sveikatos nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento priedą.

⁽¹⁾ http://ec.europa.eu/food/food/FAEF/additives/guidance_en.htm

2 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2014 m. birželio 4 d.

Komisijos vardu
Pirmininkas
José Manuel BARROSO

PRIEDAS

Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedas iš dalies keičiamas taip:

1) A dalis iš dalies keičiama taip:

1 lentelėje 1 punkto įrašas keičiamas taip:

„1	Neperdirbti maisto produktai, kaip apibrėžta Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 3 straipsnyje, išskyrus mėsos pusgaminius, kaip apibrėžta Reglamente (EB) Nr. 853/2004“
----	--

2) D dalyje, kategorija „08. Mėsa“ pakeičiama taip:

„08.	Mėsa
08.1	Šviežia mėsa, išskyrus mėsos pusgaminius, kaip apibrėžta Reglamente (EB) Nr. 853/2004
08.2	Mėsos pusgaminiai, kaip apibrėžta Reglamente (EB) Nr. 853/2004
08.3	Mėsos gaminiai
08.3.1	Termiškai neapdoroti mėsos gaminiai
08.3.2	Termiškai apdoroti mėsos gaminiai
08.3.3	Mėsos apvalkalai, dangalai ir papuošimai
08.3.4	Tradiciniu būdu sūdomi mėsos gaminiai, kuriems taikomos specifinės nuostatos dėl nitritų ir nitratų
08.3.4.1	Tradiciniu būdu sūryme sūdomi mėsos gaminiai (sūryme, kurio sudėtyje yra nitritų ir (arba) nitratų, druskos ir kitų komponentų, sūdomi mėsos gaminiai)
08.3.4.2	Tradiciniu būdu sausiai sūdomi gaminiai (sausos sūdyimo metu mėsos paviršius įtrinamas sūdyimo mišiniu, kurio sudėtyje yra nitritų ir (arba) nitratų, druskos ir kitų komponentų, vėliau stabilizuojama (brandinama))
08.3.4.3	Kiti tradiciniu būdu sūdomi gaminiai (kartu naudojami sūdyimo mirkant sūryme ir sauso sūdyimo būdai arba kai sudėtiniame gaminyje yra nitritų ir (arba) nitratų, arba kai sūrymo tirpalo išvirkščijama į gaminį prieš jį verdant)“

3) E dalis iš dalies keičiama taip:

a) 08.1 kategorijos įrašas išbraukiamas;

b) 08.1.1 kategorijos antraštė pakeičiama taip:

„08.1	Šviežia mėsa, išskyrus mėsos pusgaminius, kaip apibrėžta Reglamente (EB) Nr. 853/2004“
-------	--

c) 08.1.2 kategorija iš dalies keičiama taip:

i) antraštė pakeičiama taip:

„08.2	Mėsos pusgaminiai, kaip apibrėžta Reglamente (EB) Nr. 853/2004“
-------	---

ii) E 120, E 150a-d, E 262, E 300, E 301, E 302, E 325, E 326, E 330, E 331, E 332, E 333 ir E 338–452 įrašai pakeičiami taip:

„E 120	Košėnėlis, karmino rūgštis, karminas	100		Tik <i>breakfast sausages</i> , kuriose ne mažiau kaip 6 % sudaro grūdai, <i>burger meat</i> , kurioje ne mažiau kaip 4 % sudaro daržovės ir (arba) grūdai, sumaišyti su mėsa; šiuose gaminiuose mėsa sumalama taip, kad raumenys ir riebaliniai audiniai visiškai susimaišytų ir skaidulos tolygiai pasiskirstytų su riebalais, taip suteikiant gaminiams jiems būdingą išvaizdą; <i>merguez</i> tipo gaminiai, <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>cevapcici</i> ir <i>pljeskavice</i>
E 150a–d	Karamelė	<i>quantum satis</i>		Tik <i>breakfast sausages</i> , kuriose ne mažiau kaip 6 % sudaro grūdai, <i>burger meat</i> , kurioje ne mažiau kaip 4 % sudaro daržovės ir (arba) grūdai, sumaišyti su mėsa; šiuose gaminiuose mėsa sumalama taip, kad raumenys ir riebaliniai audiniai visiškai susimaišytų ir skaidulos tolygiai pasiskirstytų su riebalais, taip suteikiant gaminiams jiems būdingą išvaizdą; <i>merguez</i> tipo gaminiai, <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> ir <i>chorizo fresco</i>
E 261	Kalio acetatas	<i>quantum satis</i>		Tik fasuoti smulkintos šviežios mėsos pusgaminiai ir mėsos pusgaminiai, į kuriuos pridėta kitų nei priedai arba druska sudedamųjų dalių
E 262	Natrio acetatai	<i>quantum satis</i>		Tik fasuoti smulkintos šviežios mėsos pusgaminiai ir mėsos pusgaminiai, į kuriuos pridėta kitų nei priedai arba druska sudedamųjų dalių
E 300	Askorbo rūgštis	<i>quantum satis</i>		Tik <i>gehakt</i> , fasuoti smulkintos šviežios mėsos pusgaminiai ir mėsos pusgaminiai, į kuriuos pridėta kitų nei priedai arba druska sudedamųjų dalių
E 301	Natrio askorbatas	<i>quantum satis</i>		Tik <i>gehakt</i> , fasuoti smulkintos šviežios mėsos pusgaminiai ir mėsos pusgaminiai, į kuriuos pridėta kitų nei priedai arba druska sudedamųjų dalių
E 302	Kalcio askorbatas	<i>quantum satis</i>		Tik <i>gehakt</i> , fasuoti smulkintos šviežios mėsos pusgaminiai ir mėsos pusgaminiai, į kuriuos pridėta kitų nei priedai arba druska sudedamųjų dalių
E 325	Natrio laktatas	<i>quantum satis</i>		Tik fasuoti smulkintos šviežios mėsos pusgaminiai ir mėsos pusgaminiai, į kuriuos pridėta kitų nei priedai arba druska sudedamųjų dalių

E 326	Kalio laktatas	<i>quantum satis</i>		Tik fasuoti smulkintos šviežios mėsos pusgaminiai ir mėsos pusgaminiai, į kuriuos pridėta kitų nei priedai arba druska sudedamųjų dalių
E 330	Citrinų rūgštis	<i>quantum satis</i>		Tik <i>gehakt</i> , fasuoti smulkintos šviežios mėsos pusgaminiai ir mėsos pusgaminiai, į kuriuos pridėta kitų nei priedai arba druska sudedamųjų dalių
E 331	Natrio citratai	<i>quantum satis</i>		Tik <i>gehakt</i> , fasuoti smulkintos šviežios mėsos pusgaminiai ir mėsos pusgaminiai, į kuriuos pridėta kitų nei priedai arba druska sudedamųjų dalių
E 332	Kalio citratai	<i>quantum satis</i>		Tik <i>gehakt</i> , fasuoti smulkintos šviežios mėsos pusgaminiai ir mėsos pusgaminiai, į kuriuos pridėta kitų nei priedai arba druska sudedamųjų dalių
E 333	Kalcio citratai	<i>quantum satis</i>		Tik <i>gehakt</i> , fasuoti smulkintos šviežios mėsos pusgaminiai ir mėsos pusgaminiai, į kuriuos pridėta kitų nei priedai arba druska sudedamųjų dalių
E 338–452	Fosforo rūgštis, fosfatai, di-, tri- ir polifosfatai	5 000	(1) (4)	Tik <i>breakfast sausages</i> : šiuose gaminiuose mėsa sumalama taip, kad raumenys ir riebaliniai audiniai visiškai susimaišytų ir skaidulos tolygiai pasiskirstytų su riebalais, taip suteikiant gaminiui jam būdingą išvaizdą; suomiškas kalėdinis sūdytas kumpis, <i>burger meat</i> , kurioje ne mažiau kaip 4 % sudaro daržovės ir (arba) grūdai, sumaišyti su mėsa, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslōkk</i> , ir <i>ahjupraad</i> “

iii) eilės tvarka įterpiami šie įrašai:

„E 100	Kurkuminas	20		Tik <i>merguez</i> tipo gaminiai, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> ir <i>chorizo fresco</i>
E 160c	Paprikų ekstraktas	10		Tik <i>merguez</i> tipo gaminiai, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> ir <i>kebab</i>

	E 162	Burokėlių raudonasis	<i>quantum satis</i>		Tik <i>merguez</i> tipo gaminiai, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> ir <i>chorizo fresco</i>
	E 249–250	Nitritai	150	(7) (7)	Tik <i>lomo de cerdo adobado</i> , <i>pincho moruno</i> , <i>careta de cerdo adobada</i> , <i>costilla de cerdo adobada</i> , <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslōkk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>kielbasa surowa biala</i> , <i>kielbasa surowa metka</i> , ir <i>tatar wołowiy (danie tatarskie)</i>
	E 260	Acto rūgštis	<i>quantum satis</i>		Tik fasuoti smulkintos šviežios mėsos pusgaminiai ir mėsos pusgaminiai, į kuriuos pridėta kitų nei priedai arba druska sudedamųjų dalių
	E 263	Kalcio acetatas	<i>quantum satis</i>		Tik fasuoti smulkintos šviežios mėsos pusgaminiai ir mėsos pusgaminiai, į kuriuos pridėta kitų nei priedai arba druska sudedamųjų dalių
	E 270	Pieno rūgštis	<i>quantum satis</i>		Tik fasuoti smulkintos šviežios mėsos pusgaminiai ir mėsos pusgaminiai, į kuriuos pridėta kitų nei priedai arba druska sudedamųjų dalių
	E 327	Kalcio laktatas	<i>quantum satis</i>		Tik fasuoti smulkintos šviežios mėsos pusgaminiai ir mėsos pusgaminiai, į kuriuos pridėta kitų nei priedai arba druska sudedamųjų dalių
	E 401	natrio alginatas	<i>quantum satis</i>		Tik pusgaminiai, į kuriuos sudedamosios dalys buvo išvirkštos; mėsos pusgaminiai, sudaryti iš mėsos dalių, kurios paruoštos skirtingai (smulkintos, pjaustytos arba perdirbtos) ir sumaišytos; Išskyrus <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab gyros</i> ir <i>souvlaki</i>
	E 402	Kalio alginatas	<i>quantum satis</i>		Tik pusgaminiai, į kuriuos sudedamosios dalys buvo išvirkštos; mėsos pusgaminiai, sudaryti iš mėsos dalių, kurios paruoštos skirtingai (smulkintos, pjaustytos arba perdirbtos) ir sumaišytos; Išskyrus <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab gyros</i> ir <i>souvlaki</i>
	E 403	Amonio alginatas	<i>quantum satis</i>		Tik pusgaminiai, į kuriuos sudedamosios dalys buvo išvirkštos; mėsos pusgaminiai, sudaryti iš mėsos dalių, kurios paruoštos skirtingai (smulkintos, pjaustytos arba perdirbtos) ir sumaišytos; Išskyrus <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab gyros</i> ir <i>souvlaki</i>

E 404	Kalcio alginatas	<i>quantum satis</i>		Tik pusgaminiai, į kuriuos sudedamosios dalys buvo išvirkštos; mėsos pusgaminiai, sudaryti iš mėsos dalių, kurios paruoštos skirtingai (smulkintos, pjaustytos arba perdirbtos) ir sumaišytos; Išskyrus <i>bifteki, soutzoukaki, kebab gyros ir souvlaki</i>
E 407	Karageninas	<i>quantum satis</i>		Tik pusgaminiai, į kuriuos sudedamosios dalys buvo išvirkštos; mėsos pusgaminiai, sudaryti iš mėsos dalių, kurios paruoštos skirtingai (smulkintos, pjaustytos arba perdirbtos) ir sumaišytos; Išskyrus <i>bifteki, soutzoukaki, kebab gyros ir souvlaki</i>
E 407a	Apdoroti raudondumbliai	<i>quantum satis</i>		Tik pusgaminiai, į kuriuos sudedamosios dalys buvo išvirkštos; mėsos pusgaminiai, sudaryti iš mėsos dalių, kurios paruoštos skirtingai (smulkintos, pjaustytos arba perdirbtos) ir sumaišytos; Išskyrus <i>bifteki, soutzoukaki, kebab gyros ir souvlaki</i>
E 410	Saldžiųjų ceratonijų derva	<i>quantum satis</i>		Tik pusgaminiai, į kuriuos sudedamosios dalys buvo išvirkštos; mėsos pusgaminiai, sudaryti iš mėsos dalių, kurios paruoštos skirtingai (smulkintos, pjaustytos arba perdirbtos) ir sumaišytos; Išskyrus <i>bifteki, soutzoukaki, kebab gyros ir souvlaki</i>
E 412	Pupenių derva	<i>quantum satis</i>		Tik pusgaminiai, į kuriuos sudedamosios dalys buvo išvirkštos; mėsos pusgaminiai, sudaryti iš mėsos dalių, kurios paruoštos skirtingai (smulkintos, pjaustytos arba perdirbtos) ir sumaišytos; Išskyrus <i>bifteki, soutzoukaki, kebab gyros ir souvlaki</i>
E 413	Tragakantas (kaučiukinė kulkšnė)	<i>quantum satis</i>		Tik pusgaminiai, į kuriuos sudedamosios dalys buvo išvirkštos; mėsos pusgaminiai, sudaryti iš mėsos dalių, kurios paruoštos skirtingai (smulkintos, pjaustytos arba perdirbtos) ir sumaišytos; Išskyrus <i>bifteki, soutzoukaki, kebab gyros ir souvlaki</i>
E 415	Ksantano derva	<i>quantum satis</i>		Tik pusgaminiai, į kuriuos sudedamosios dalys buvo išvirkštos; mėsos pusgaminiai, sudaryti iš mėsos dalių, kurios paruoštos skirtingai (smulkintos, pjaustytos arba perdirbtos) ir sumaišytos; Išskyrus <i>bifteki, soutzoukaki, kebab gyros ir souvlaki</i>
E 500	Natrio karbonatai	<i>quantum satis</i>		Tik paukštienos pusgaminiai, <i>mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, čevapčiči ir pljeskavice</i>

E 1414	Acetilintas dikrakmolo fosfatas	<i>quantum satis</i>		Tik pusgaminiai, į kuriuos sudedamosios dalys buvo išvirkštos; mėsos pusgaminiai, sudaryti iš mėsos dalių, kurios paruoštos skirtingai (smulkintos, pjaustytos arba perdirbtos) ir sumaišytos; <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab</i> ir <i>seftalia</i>
E 1442	Hidroksipropildikrakmolo fosfatas	<i>quantum satis</i>		Tik pusgaminiai, į kuriuos sudedamosios dalys buvo išvirkštos; mėsos pusgaminiai, sudaryti iš mėsos dalių, kurios paruoštos skirtingai (smulkintos, pjaustytos arba perdirbtos) ir sumaišytos; <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab</i> ir <i>seftalia</i>
	(7): didžiausias kiekis, kurį leidžiama pridėti gaminant			
	(7): didžiausias kiekis apskaičiuojamas pagal natrio nitritą“			

d) 08.2 kategorijos antraštė pakeičiama taip:

„08.3	Mėsos gaminiai“
-------	-----------------

e) 08.2.1 kategorijos antraštė pakeičiama taip:

„08.3.1	Termiškai neapdoroti mėsos gaminiai“
---------	--------------------------------------

f) 08.2.2 kategorijos antraštė pakeičiama taip:

„08.3.2	Termiškai apdoroti mėsos gaminiai“
---------	------------------------------------

g) 08.2.3 kategorijos antraštė pakeičiama taip:

„08.3.3	Mėsos apvalkalai, dangalai ir papuošimai“
---------	---

h) 08.2.4 kategorijos antraštė pakeičiama taip:

„08.3.4	Tradiciniu būdu sūdomi mėsos gaminiai, kuriems taikomos specifinės nuostatos dėl nitritų ir nitratų“
---------	--

i) 08.2.4.1 kategorijos antraštė pakeičiama taip:

„08.3.4.1	Tradiciniu būdu sūryme sūdomi mėsos gaminiai (sūryme, kurio sudėtyje yra nitritų ir (arba) nitratų, druskos ir kitų komponentų, sūdomi mėsos gaminiai)“
-----------	---

j) 08.2.4.2 kategorijos antraštė pakeičiama taip:

„08.3.4.2	Tradiciniu būdu sausiai sūdomi gaminiai (sausos sūdyimo metu mėsos paviršius įtrinamas sūdyimo mišiniu, kurio sudėtyje yra nitritų ir (arba) nitratų, druskos ir kitų komponentų, vėliau stabilizuojama (brandinama)“
-----------	---

k) 08.2.4.3 kategorijos antraštė pakeičiama taip:

„08.3.4.3	Kiti tradiciniu būdu sūdomi gaminiai (kartu naudojami sūdyimo mirkant sūryme ir sauso sūdyimo būdai arba kai sudėtiniame gaminyje yra nitritų ir (arba) nitratų, arba kai sūrymo tirpalo išvirkščinama į gaminį prieš jį verdant)“
-----------	--