

REGULAMENTOS

REGULAMENTO (UE) N.º 601/2014 DA COMISSÃO

de 4 de junho de 2014

que altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito às categorias de carnes e à utilização de determinados aditivos alimentares em preparados de carne

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

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

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

Considerando o seguinte:

- (1) O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 estabelece uma lista da União dos aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios e as respetivas condições de utilização.
- (2) Esta lista pode ser alterada em conformidade com o procedimento comum a que se refere o artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽²⁾, quer por iniciativa da Comissão quer no seguimento de um pedido.
- (3) A lista da União de aditivos alimentares foi estabelecida com base nos aditivos alimentares autorizados para utilização em géneros alimentícios em conformidade com a Diretiva 94/35/CE do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽³⁾, a Diretiva 94/36/CE do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽⁴⁾ e a Diretiva 95/2/CE do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽⁵⁾ e após um exame da conformidade destes aditivos com os artigos 6.º, 7.º e 8.º do Regulamento (CE) n.º 1333/2008. A lista da União enumera os aditivos alimentares com base nas categorias de géneros alimentícios a que esses aditivos podem ser adicionados.
- (4) Na parte D da lista da União, a categoria 8 abrange a carne e inclui as subcategorias 8.1 Carne não transformada e 8.2 Carne transformada. A categoria 8.1 é subdividida nas categorias 8.1.1 Carne não transformada, exceto preparados de carne tal como definidos no Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽⁶⁾ e 8.1.2 Preparados de carne, tal como definidos no Regulamento (CE) n.º 853/2004.
- (5) O ponto 1.15 do anexo I do Regulamento (CE) n.º 853/2004 define preparados de carne como carne fresca, incluindo carne que tenha sido reduzida a fragmentos, a que foram adicionados outros géneros alimentícios, condimentos ou aditivos ou que foi submetida a um processamento insuficiente para alterar a estrutura das suas fibras musculares e eliminar assim as características de carne fresca. Entretanto, clarificou-se que os preparados de carne podem ser transformados ou não transformados ⁽⁷⁾. Contudo, se depois da transformação as características da carne fresca forem completamente eliminadas, esta não deve continuar a ser considerada como um preparado

⁽¹⁾ JO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

⁽²⁾ Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares (JO L 354 de 31.12.2008, p. 1).

⁽³⁾ Diretiva 94/35/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de junho de 1994, relativa aos edulcorantes para utilização nos géneros alimentícios (JO L 237 de 10.9.1994, p. 3).

⁽⁴⁾ Diretiva 94/36/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de junho de 1994, relativa aos corantes para utilização nos géneros alimentícios (JO L 237 de 10.9.1994, p. 13).

⁽⁵⁾ Diretiva 95/2/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de fevereiro de 1995, relativa aos aditivos alimentares com exceção dos corantes e dos edulcorantes (JO L 61 de 18.3.1995, p. 1).

⁽⁶⁾ Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal (JO L 139 de 30.4.2004, p. 55).

⁽⁷⁾ Documento de orientação da Direção-Geral da Saúde e dos Consumidores relativo à aplicação de determinadas disposições do Regulamento (CE) n.º 853/2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios de origem animal http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm

de carne, mas deve ser abrangida pela definição de «produtos à base de carne», tal como definidos no ponto 7.1 do anexo I do Regulamento (CE) n.º 853/2004. No interesse da clareza jurídica, é adequado utilizar para efeitos da categoria 8 as expressões «carne fresca», «preparados de carne» e «produtos à base de carne», tal como definidos no Regulamento (CE) n.º 853/2004. Por conseguinte, as subcategorias da categoria 8 constantes da parte D da lista da União, devem ser alteradas em conformidade.

- (6) A utilização de aditivos alimentares pertencentes ao grupo I, tal como definidos na parte C da lista da União, é geralmente autorizada em carne transformada, mas é limitada e apenas concedida caso a caso em carne não transformada.
- (7) Quando a lista da União constante do anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 foi estabelecida, os preparados de carne tal como definidos no Regulamento (CE) n.º 853/2004 foram considerados como carne não transformada em que apenas um número restrito de aditivos foram autorizados. No entanto, uma interpretação diferente da definição de preparados de carne conduziu a uma situação em que a utilização de certos aditivos em categorias específicas de carne difere entre os Estados-Membros.
- (8) A Comissão recebeu pedidos para incluir algumas dessas utilizações na lista da União de aditivos alimentares autorizados. Estes pedidos foram disponibilizados a todos os Estados-Membros. É adequado incluir essas utilizações na lista da União, desde que cumpram as condições gerais de utilização dos aditivos alimentares estabelecidas no Regulamento (CE) n.º 1333/2008 e tendo em conta a necessidade de manter determinados produtos tradicionais no mercado em alguns Estados-Membros.
- (9) A pedido de alguns Estados-Membros e/ou a indústria da carne, foram consideradas certas utilizações de Curcuma (E 100), Carminas (E 120), Caramelos (E 150a-d), Extrato de pimentão (E 160c) e Vermelho de beterraba (E 162), que eram tradicionalmente utilizados em certos Estados-Membros para a coloração dos produtos de tipo *merguez* e outros produtos tradicionais como *salsicha fresca*, *mici*, *butifarra fresca*, *longaniza fresca*, *chorizo fresco*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab*, *cevapcici* e *pljeskavice*, sendo adequado autorizar essas utilizações.
- (10) A pedido de alguns Estados-Membros, foi considerada a utilização de Ácido acético e acetatos (E 260-263), Ácido láctico e lactatos (E 270, E 325-327), Ácido ascórbico e ascorbatos (E 300-302), Ácido cítrico e citratos (E 330-333) como reguladores de acidez, conservantes e/ou antioxidantes para impedir a oxidação e/ou a rancidez e para aumentar a estabilidade microbiológica, sendo adequado autorizar estas utilizações em todos os preparados de carne aos quais foram adicionados outros ingredientes que não aditivos ou sal.
- (11) A pedido de alguns Estados-Membros, foi considerada a utilização de Ácido fosfórico — fosfatos — di, tri e poli-fosfatos (E 338-452) como humidificante a fim de evitar a perda dos sucos da carne durante a transformação, em especial quando a salmoura foi injetada, sendo adequado autorizar esta utilização. No entanto, a fim de limitar a exposição aos fosfatos adicionados nos géneros alimentícios, a extensão da utilização destes fosfatos deve ser limitada a *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šaslökk*, *ahjupraad* e *burger meat* com um teor mínimo de 4 % de cereais e/ou outros produtos vegetais misturados com a carne, e fiambre cinzento salgado de Natal finlandês.
- (12) A pedido de alguns Estados-Membros e/ou da indústria da carne, foi considerada a utilização de Nitritos (E 249-250) como conservante em determinados produtos tradicionais: *lomo de cerdo adobado*, *pincho moruno*, *careta de cerdo adobada*, *costilla de cerdo adobada*, *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šaslökk*, *ahjupraad*, *kielbasa surowa biała*, *kielbasa surowa metka* e *tatar wołowy (danie tatarskie)*, sendo adequado autorizar esta utilização.
- (13) A pedido de alguns Estados-Membros e/ou da indústria da carne, foram consideradas as utilizações de Alginatos (E 401-404), Carragenina (E 407), Algas *Eucheuma* transformadas (E 407a), Farinha de sementes de alfarroba (goma de alfarroba) (E 410), Goma de guar (E 412), Tragacanto (goma adragante) (E 413), Goma xantana (E 415), Fosfato de diamido acetilado (E 1414) e Fosfato de hidroxipropildiamido (E 1442) como humidificantes ou estabilizadores, a fim de diminuir a perda de água nas embalagens e evitar a perda de sucos da carne durante a transformação. Essas utilizações devem ser autorizadas em preparados de carne em que foram injetados ingredientes e em preparados de carne compostos de partes de carne tratadas de forma diferente — picadas, fatiadas ou transformadas — e que foram combinadas, p. ex., rolos de carne com carne picada. Os aditivos alimentares utilizados em preparados de carne para evitar a perda dos sucos da carne durante a transformação não devem induzir em erro o consumidor.

- (14) A pedido de alguns Estados-Membros e/ou da indústria da carne, foi considerada a utilização de Carbonatos de sódio (E 500) como humidificante em preparados de carne de aves de capoeira, *mici*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab*, *seftalia*, *cevapcici* e *pljeskavice*, a fim de manter a consistência e a suculência durante a preparação, sendo adequado autorizar esta utilização. Além disso, esta utilização em preparados de carne de aves de capoeira permite cozinhar essa carne durante mais tempo e com mais eficácia, mantendo a sua suculência e evitando o consumo de carne de aves de capoeira insuficientemente cozinhada.
- (15) A pedido de alguns Estados-Membros e/ou da indústria da carne, foram consideradas as utilizações de Fosfato de diamido acetilado (E 1414) e Fosfato de hidroxipropildiamido (E 1442), a fim de diminuir a perda de água em preparados em que foram injetados ingredientes, em preparados de carne compostos de partes de carne tratadas de forma diferente — picadas, fatiadas ou transformadas — e que foram combinadas, p. ex., rolos de carne com carne picada, e a fim de manter a suculência durante a preparação de *gyros*, *souvlaki*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab* e *seftalia*, sendo adequado autorizar estas utilizações.
- (16) No que diz respeito aos produtos tradicionais, as utilizações solicitadas dos aditivos alimentares devem respeitar as condições gerais de utilização estabelecidas no artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 e, sobretudo, não devem induzir em erro os consumidores nos Estados-Membros ou nas regiões onde esses produtos são consumidos tradicionalmente.
- (17) A fim de assegurar uma utilização uniforme dos aditivos abrangidos pelo presente regulamento, os preparados de carne tradicionais estão descritos no documento de orientação que descreve as categorias de alimentos constantes do anexo II, parte E, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 relativo aos aditivos alimentares ⁽¹⁾.
- (18) O princípio da transferência, estabelecido no artigo 18.º, n.º 1, alínea a), do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, deve ser autorizado em preparados de carne, tal como definidos no Regulamento (CE) n.º 853/2004.
- (19) Nos termos do artigo 3.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008, a Comissão tem de solicitar o parecer da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos («Autoridade»), a fim de atualizar a lista da União de aditivos alimentares estabelecida no anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, salvo se a atualização em questão não for suscetível de afetar a saúde humana. Os aditivos Ácido acético e acetatos (E 260-263), Ácido láctico e lactatos (E 270, E 325-327), Ácido ascórbico e ascorbatos (E 300-302), Ácido cítrico e citratos (E 330-333), Alginatos (E 401-404), Carragenina (E 407), Algas *Eucheuma* transformadas (E 407a), Farinha de sementes de alfarroba (goma de alfarroba) (E 410), Goma de guar (E 412), Tragacanto (goma adragante) (E 413), Goma xantana (E 415), Carbonatos de sódio (E 500), Fosfato de diamido acetilado (E 1414) e Fosfato de hidroxipropildiamido (E 1442) pertencem ao grupo de aditivos para o qual não foi especificada uma dose diária admissível. Isto significa que não representam um risco para a saúde nos níveis necessários para alcançar o efeito tecnológico desejado. Assim, a utilização alargada destes aditivos constitui uma atualização da lista da União que não é suscetível de afetar a saúde humana. Dado que a utilização de Curcumina (E 100), Carminas (E 120), Caramelos (E 150a-d), Extrato de pimentão (E 160c), Vermelho de beterraba (E 162), Nitritos (E 249-250), Ácido fosfórico — fosfatos — di, tri e polifosfatos (E 338-452) só será alargada a certos produtos que têm sido tradicionalmente utilizados, a utilização alargada destes aditivos constitui uma atualização da lista da União que não é suscetível de afetar a saúde humana. Por conseguinte, não é necessário solicitar o parecer da Autoridade.
- (20) O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 deve ser alterado em conformidade.
- (21) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

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

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

Artigo 2.º

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

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

Feito em Bruxelas, em 4 de junho de 2014.

Pela Comissão
O Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO

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

1) A parte A é alterada do seguinte modo:

No quadro 1, a entrada respeitante ao ponto 1 passa a ter a seguinte redação:

«1	Géneros alimentícios não transformados, como definidos no artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, excluindo preparados de carne, tal como definidos no Regulamento (CE) n.º 853/2004».
----	--

2) Na parte D, as entradas para a categoria 08. Carne passam a ter a seguinte redação:

«08.	Carne
08.1	Carne fresca, exceto preparados de carne tal como definidos no Regulamento (CE) n.º 853/2004
08.2	Preparados de carne, na aceção do Regulamento (CE) n.º 853/2004
08.3	Produtos à base de carne
08.3.1	Produtos à base de carne não tratados termicamente
08.3.2	Produtos à base carne submetidos a tratamento térmico
08.3.3	Invólucros, revestimentos e elementos decorativos para carne
08.3.4	Produtos à base de carne curados tradicionalmente que beneficiam de disposições específicas no que se refere aos nitritos e nitratos
08.3.4.1	Produtos tradicionais curados por imersão (produtos à base de carne curados por imersão numa solução de cura que contém nitritos e/ou nitratos, sal e outros componentes)
08.3.4.2	Produtos tradicionais curados a seco (processo de cura a seco que consiste na aplicação a seco de uma mistura de cura que contém nitritos e/ou nitratos, sal e outros componentes na superfície da carne, seguida de um período de estabilização/maturação)
08.3.4.3	Outros produtos tradicionais curados (processos de cura por imersão e cura a seco utilizados em combinação ou quando esteja incluído nitrito e/ou nitrato num produto composto, ou quando a solução de cura for injetada no produto antes da cozedura)».

3) A parte E é alterada do seguinte modo:

a) É suprimida a entrada relativa à categoria 08.1;

b) O título da categoria 08.1.1 passa a ser o seguinte:

«08.1	Carne fresca, exceto preparados de carne tal como definidos no Regulamento (CE) n.º 853/2004»;
-------	--

c) A categoria 8.1.2 é alterada da seguinte forma:

i) o título passa a ter a seguinte redação:

«08.2	Preparados de carne, na aceção do Regulamento (CE) n.º 853/2004».
-------	---

ii) as entradas para 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 e E 338 — 452 passam a ter a seguinte redação:

«E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	100		Unicamente <i>breakfast sausages</i> com um teor mínimo de 6 % de cereais e <i>burger meat</i> com um teor mínimo de 4 % de cereais e/ou outros produtos vegetais misturados com a carne (nestes produtos, a carne é picada de tal forma que o tecido muscular e a gordura ficam completamente dispersos e a fibra forma uma emulsão com a gordura, conferindo aos produtos o seu aspeto típico), produtos de tipo <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>cevapcici</i> e <i>pljeskavice</i>
E 150a-d	Caramelos	<i>quantum satis</i>		Unicamente <i>breakfast sausages</i> com um teor mínimo de 6 % de cereais e <i>burger meat</i> com um teor mínimo de 4 % de cereais e/ou outros produtos vegetais misturados com a carne (nestes produtos, a carne é picada de tal forma que o tecido muscular e a gordura ficam completamente dispersos e a fibra forma uma emulsão com a gordura, conferindo aos produtos o seu aspeto típico), produtos de tipo <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> e <i>chorizo fresco</i>
E 261	Acetato de potássio	<i>quantum satis</i>		Unicamente preparados pré-embalados de carne fresca picada e preparados de carne aos quais foram adicionados outros ingredientes que não aditivos ou sal
E 262	Acetatos de sódio	<i>quantum satis</i>		Unicamente preparados pré-embalados de carne fresca picada e preparados de carne aos quais foram adicionados outros ingredientes que não aditivos ou sal
E 300	Ácido ascórbico	<i>quantum satis</i>		Unicamente <i>gehakt</i> , preparados pré-embalados de carne fresca picada e preparados de carne aos quais foram adicionados outros ingredientes que não aditivos ou sal
E 301	Ascorbato de sódio	<i>quantum satis</i>		Unicamente <i>gehakt</i> , preparados pré-embalados de carne fresca picada e preparados de carne aos quais foram adicionados outros ingredientes que não aditivos ou sal
E 302	Ascorbato de cálcio	<i>quantum satis</i>		Unicamente <i>gehakt</i> , preparados pré-embalados de carne fresca picada e preparados de carne aos quais foram adicionados outros ingredientes que não aditivos ou sal
E 325	Lactato de sódio	<i>quantum satis</i>		Unicamente preparados pré-embalados de carne fresca picada e preparados de carne aos quais foram adicionados outros ingredientes que não aditivos ou sal

E 326	Lactato de potássio	<i>quantum satis</i>		Unicamente preparados pré-embalados de carne fresca picada e preparados de carne aos quais foram adicionados outros ingredientes que não aditivos ou sal
E 330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>		Unicamente <i>gehakt</i> , preparados pré-embalados de carne fresca picada e preparados de carne aos quais foram adicionados outros ingredientes que não aditivos ou sal
E 331	Citratos de sódio	<i>quantum satis</i>		Unicamente <i>gehakt</i> , preparados pré-embalados de carne fresca picada e preparados de carne aos quais foram adicionados outros ingredientes que não aditivos ou sal
E 332	Citratos de potássio	<i>quantum satis</i>		Unicamente <i>gehakt</i> , preparados pré-embalados de carne fresca picada e preparados de carne aos quais foram adicionados outros ingredientes que não aditivos ou sal
E 333	Citratos de cálcio	<i>quantum satis</i>		Unicamente <i>gehakt</i> , preparados pré-embalados de carne fresca picada e preparados de carne aos quais foram adicionados outros ingredientes que não aditivos ou sal
E 338-452	Ácido fosfórico — fosfatos — di-, tri- e polifosfatos	5 000	(1) (4)	Unicamente <i>breakfast sausages</i> : neste produto, a carne é picada de tal forma que o tecido muscular e a gordura ficam completamente dispersos e a fibra forma uma emulsão com a gordura, conferindo ao produto o seu aspeto típico; fiambre cinzento salgado de Natal finlandês, <i>burger meat</i> com um teor mínimo de 4 % de cereais e/ou outros produtos vegetais misturados com a carne, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslòkk</i> e <i>ahjupraad</i> »,

iii) são inseridas as seguintes entradas por ordem numérica:

«E 100	Curcumina	20		Unicamente produtos de tipo <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> e <i>chorizo fresco</i>
E 160c	Extrato de pimentão	10		Unicamente produtos de tipo <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> e <i>kebab</i>

	E 162	Vermelho de beterraba	<i>quantum satis</i>		Unicamente produtos de tipo <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> e <i>chorizo fresco</i>
	E 249-250	Nitritos	150	(7) (7)	Unicamente <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>šaslökk</i> , <i>ahju-praak</i> , <i>kielbasa surowa biała</i> , <i>kielbasa surowa metka</i> e <i>tatar wołowy (danie tatarskie)</i>
	E 260	Ácido acético	<i>quantum satis</i>		Unicamente preparados pré-embalados de carne fresca picada e preparados de carne aos quais foram adicionados outros ingredientes que não aditivos ou sal
	E 263	Acetato de cálcio	<i>quantum satis</i>		Unicamente preparados pré-embalados de carne fresca picada e preparados de carne aos quais foram adicionados outros ingredientes que não aditivos ou sal
	E 270	Ácido láctico	<i>quantum satis</i>		Unicamente preparados pré-embalados de carne fresca picada e preparados de carne aos quais foram adicionados outros ingredientes que não aditivos ou sal
	E 327	Lactato de cálcio	<i>quantum satis</i>		Unicamente preparados pré-embalados de carne fresca picada e preparados de carne aos quais foram adicionados outros ingredientes que não aditivos ou sal
	E 401	Alginato de sódio	<i>quantum satis</i>		Unicamente preparados em que foram injetados ingredientes; preparados de carne compostos de partes de carne tratadas de forma diferente — picadas, fatiadas ou transformadas — e que foram combinadas. Exceto <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> e <i>souvlaki</i>
	E 402	Alginato de potássio	<i>quantum satis</i>		Unicamente preparados em que foram injetados ingredientes; preparados de carne compostos de partes de carne tratadas de forma diferente — picadas, fatiadas ou transformadas — e que foram combinadas. Exceto <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> e <i>souvlaki</i>
	E 403	Alginato de amónio	<i>quantum satis</i>		Unicamente preparados em que foram injetados ingredientes; preparados de carne compostos de partes de carne tratadas de forma diferente — picadas, fatiadas ou transformadas — e que foram combinadas. Exceto <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> e <i>souvlaki</i>

E 404	Alginato de cálcio	<i>quantum satis</i>		Unicamente preparados em que foram injetados ingredientes; preparados de carne compostos de partes de carne tratadas de forma diferente — picadas, fatiadas ou transformadas — e que foram combinadas. Exceto <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros e souvlaki</i>
E 407	Carragenina	<i>quantum satis</i>		Unicamente preparados em que foram injetados ingredientes; preparados de carne compostos de partes de carne tratadas de forma diferente — picadas, fatiadas ou transformadas — e que foram combinadas. Exceto <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros e souvlaki</i>
E 407a	Algas <i>Eucheuma</i> transformadas	<i>quantum satis</i>		Unicamente preparados em que foram injetados ingredientes; preparados de carne compostos de partes de carne tratadas de forma diferente — picadas, fatiadas ou transformadas — e que foram combinadas. Exceto <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros e souvlaki</i>
E 410	Farinha de sementes de alfarroba (goma de alfarroba)	<i>quantum satis</i>		Unicamente preparados em que foram injetados ingredientes; preparados de carne compostos de partes de carne tratadas de forma diferente — picadas, fatiadas ou transformadas — e que foram combinadas. Exceto <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros e souvlaki</i>
E 412	Goma de guar	<i>quantum satis</i>		Unicamente preparados em que foram injetados ingredientes; preparados de carne compostos de partes de carne tratadas de forma diferente — picadas, fatiadas ou transformadas — e que foram combinadas. Exceto <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros e souvlaki</i>
E 413	Tragacanto (goma adragante)	<i>quantum satis</i>		Unicamente preparados em que foram injetados ingredientes; preparados de carne compostos de partes de carne tratadas de forma diferente — picadas, fatiadas ou transformadas — e que foram combinadas. Exceto <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros e souvlaki</i>
E 415	Goma xantana	<i>quantum satis</i>		Unicamente preparados em que foram injetados ingredientes; preparados de carne compostos de partes de carne tratadas de forma diferente — picadas, fatiadas ou transformadas — e que foram combinadas. Exceto <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros e souvlaki</i>
E 500	Carbonatos de sódio	<i>quantum satis</i>		Unicamente preparados de carne de aves de capoeira, <i>mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, čevapčići e pljeskavice</i>

	E 1414	Fosfato de diamido acetilado	<i>quantum satis</i>		Unicamente preparados em que foram injetados ingredientes; preparados de carne compostos de partes de carne tratadas de forma diferente — picadas, fatiadas ou transformadas — e que foram combinadas, <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab e seftalia</i>
	E 1442	Fosfato de hidroxipropildiamido	<i>quantum satis</i>		Unicamente preparados em que foram injetados ingredientes; preparados de carne compostos de partes de carne tratadas de forma diferente — picadas, fatiadas ou transformadas — e que foram combinadas, <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab e seftalia</i>
		(7): Teor máximo que pode ser adicionado durante o fabrico			
		(7): O teor máximo é expresso em nitrito de sódio»;			

d) O título da categoria 08.2 passa a ser o seguinte:

«08.3	Produtos à base de carne»;
-------	----------------------------

e) O título da categoria 08.2.1 passa a ser o seguinte:

«08.3.1	Produtos à base de carne não submetidos a tratamento térmico»;
---------	--

f) O título da categoria 08.2.2 passa a ser o seguinte:

«08.3.2	Produtos à base carne submetidos a tratamento térmico»;
---------	---

g) O título da categoria 08.2.3 passa a ser o seguinte:

«08.3.3	Invólucros, revestimentos e elementos decorativos para carne»;
---------	--

h) O título da categoria 08.2.4 passa a ser o seguinte:

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

i) O título da categoria 08.2.4.1 passa a ser o seguinte:

«08.3.4.1	Produtos tradicionais curados por imersão (produtos à base de carne curados por imersão numa solução de cura que contém nitritos e/ou nitratos, sal e outros componentes)»;
-----------	---

j) O título da categoria 08.2.4.2 passa a ser o seguinte:

«08.3.4.2	Produtos tradicionais curados a seco (processo de cura a seco que consiste na aplicação a seco de uma mistura de cura que contém nitritos e/ou nitratos, sal e outros componentes na superfície da carne, seguida de um período de estabilização/maturação)»;
-----------	---

k) O título da categoria 08.2.4.3 passa a ser o seguinte:

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