

UREDBE

UREDBA KOMISIJE (EU) št. 601/2014

z dne 4. junija 2014

o spremembi Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta glede kategorij mesa in uporabe nekaterih aditivov za živila

(Besedilo velja za EGP)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila ⁽¹⁾ in zlasti člena 10(3) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V Prilogi II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 je določen seznam Unije aditivov za živila, odobrenih za uporabo v živilih, in pogoji njihove uporabe.
- (2) Seznam se lahko posodablja v skladu s skupnim postopkom iz člena 3(1) Uredbe (ES) št. 1331/2008 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽²⁾, bodisi na pobudo Komisije bodisi na podlagi zahtevka.
- (3) Seznam Unije aditivov za živila je bil določen na podlagi aditivov za živila, dovoljenih za uporabo v živilih, v skladu z Direktivo 94/35/ES Evropskega parlamenta in Sveta ⁽³⁾, Direktivo Evropskega Parlamenta in Sveta 94/36/ES ⁽⁴⁾ in Direktivo Evropskega parlamenta in Sveta 95/2/ES ⁽⁵⁾ ter po pregledu njihove skladnosti s členi 6, 7 in 8 Uredbe (ES) št. 1333/2008. Seznam Unije vključuje aditive za živila na podlagi kategorij živil, katerim se lahko dodajo.
- (4) V delu D seznama Unije kategorija 8 zajema meso in vključuje podkategoriji 8.1: Nепredelano meso in 8.2: Predelano meso. Kategorija 8.1 je dodatno razdeljena na kategoriji 8.1.1: Nепredelano meso, razen mesnih pripravkov, kot so opredeljeni v Uredbi (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽⁶⁾, in 8.1.2: Mesni pripravki, kot so opredeljeni v Uredbi (ES) št. 853/2004.
- (5) Točka 1.15 Priloge I k Uredbi (ES) št. 853/2004 določa mesne pripravke kot sveže meso, vključno z mesom, seseklanim na koščke, ki so mu dodana druga živila, začimbe ali dodatki, ali je bilo obdelano s postopkom, ki ne spremeni notranje celične zgradbe mišičnih vlaken mesa, zaradi česar bi izginile značilnosti svežega mesa. Medtem je bilo pojasnjeno, da so mesni pripravki lahko predelani ali nēpredelani ⁽⁷⁾. Vendar če po predelavi lastnosti svežega mesa popolnoma izginejo, tako meso ne bi smelo več veljati za mesni pripravek, ampak bi moralo

⁽¹⁾ UL L 354, 31.12.2008, str. 16.

⁽²⁾ Uredba (ES) št. 1331/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o vzpostavitvi skupnega postopka odobritve za aditive za živila, encime za živila in arome za živila (UL L 354, 31.12.2008, str. 1).

⁽³⁾ Direktiva Evropskega Parlamenta in Sveta 94/35/ES z dne 30. junija 1994 o sladilih za uporabo v živilih (UL L 237, 10.9.1994, str. 3).

⁽⁴⁾ Direktiva Evropskega Parlamenta in Sveta 94/36/ES z dne 30. junija 1994 o barvilih za uporabo v živilih (UL L 237, 10.9.1994, str. 13).

⁽⁵⁾ Direktiva Evropskega parlamenta in Sveta 95/2/ES z dne 20. februarja 1995 o dodatkih v živilih razen barvil in sladil (UL L 61, 18.3.1995, str. 1).

⁽⁶⁾ Uredba (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora (UL L 139, 30.4.2004, str. 55).

⁽⁷⁾ Smernice Generalnega direktorata za zdravje in potrošnike za izvajanje nekaterih določb Uredbe (ES) št. 853/2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/guidance_doc_852-2004_sl.pdf.

biti zajeto v opredelitvi „mesni proizvodi“ iz točke 7.1 Priloge I k Uredbi (ES) št. 853/2004. Zaradi pravne jasnosti je primerno za namene kategorije 8 uporabljati izraze „sveže meso“, „mesni pripravki“ in „mesni proizvodi“, kot so opredeljeni Uredbi (ES) št. 853/2004. Zato bi bilo treba podkategorije v okviru kategorije 8 dela D seznama Unije ustrezno spremeniti.

- (6) Uporaba aditivov za živila, ki spadajo v skupino I, kot je opredeljena v delu C seznama Unije, je v predelanem mesu na splošno odobrena, medtem ko je njihova uporaba v nepredelanem mesu omejena in je odobrena samo za vsak primer posebej.
- (7) Ko je bil seznam Unije iz Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 oblikovan, so se mesni pripravki, kakor so opredeljeni v Uredbi (ES) št. 853/2004, šteli za nepredelano meso, v katerem je bilo odobreno le omejeno število aditivov. Vendar so različne razlage opredelitve mesnih pripravkov privedle do situacije, ko se uporaba različnih aditivov v določenih kategorijah mesa v državah članicah razlikuje.
- (8) Komisija je prejela zahtevke za vključitev nekaterih od navedenih uporab na seznam odobrenih aditivov za živila Unije. Ti zahtevki so bili dani na razpolago vsem državam članicam. Navedene uporabe je primerno vnesti na seznam Unije, kadar so v skladu s splošnimi pogoji uporabe aditivov za živila iz Uredbe (ES) št. 1333/2008, in ob upoštevanju potrebe za ohranitev nekaterih tradicionalnih proizvodov na trgu v nekaterih državah članicah.
- (9) Na zahtevo nekaterih držav članic in/ali mesne industrije so bile pregledane nekatere uporabe kurkumina (E 100), karminov (E 120), karamelov (E 150a-d), izvlečka paprike (E 160c) in betalaina (E 162), ki so se tradicionalno uporabljali v nekaterih državah članicah za barvanje proizvodov vrste merguez in drugih tradicionalnih proizvodov (*salsicha fresca*, *mici*, *butifarra fresca*, *longaniza fresca*, *chorizo fresco*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab*, *ćevapčići* in *pljeskavice*), te uporabe pa je primerno odobriti.
- (10) Na zahtevo nekaterih držav članic je bila pregledana uporaba očetne kisline in acetatov (E 260–263), mlečne kisline in laktatov (E 270, E 325–327), askorbinske kisline in askorbatov (E 300–302), citronske kisline in citratov (E 330–333) kot sredstev za uravnavanje kislosti, konzervansov in/ali antioksidantov za preprečitev oksidacije in/ali žarkosti ter za povečanje mikrobiološke stabilnosti, te uporabe pa bi bilo primerno odobriti v vseh mesnih pripravkih, ki so jim bile dodane druge sestavine ali sol kot aditivi.
- (11) Na zahtevo nekaterih držav članic je bila pregledana uporaba fosforjeve (V) kisline – fosfatov – di-, tri- in polifosfatov (E 338–452) kot vlažila za preprečitev izgube mesnega soka med nadaljnjo predelavo, zlasti kadar je bila vbrizgana slanica, to uporabo pa bi bilo treba odobriti. Vendar bi bilo treba za omejitev nadaljnega izpostavljanja dodanim fosfatom v živilih razširitev uporabe navedenih fosfatov omejiti na *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šaslōkk*, *ahjupraad* in *burger meat* z vsebnostjo zelenjave in/ali žit, zmešanih med meso, vsaj 4 %, in finsko slano božično šunko.
- (12) Na zahtevo nekaterih držav članic in/ali mesne industrije je bila pregledana uporaba nitritov (E 249–250) kot konzervansov v nekaterih tradicionalnih proizvodih: *lomo de cerdo adobado*, *pincho moruno*, *careta de cerdo adobada*, *costilla de cerdo adobada*, *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šaslōkk*, *ahjupraad*, *kielbasa surowa biala*, *kielbasa surowa metkain tatar wołowy* (*danie tatarskie*), to uporabo pa bi bilo treba odobriti.
- (13) Na zahtevo nekaterih držav članic in/ali mesne industrije je bila pregledana uporaba alginatov (E 401–404), karagenana (E 407), predelane morske alge euchema (E 407a), gumija iz zrn rožičevca (E 410), guar gumija (E 412), tragakanta (E 413), ksantan gumija (E 415), acetiliranega diškrobnega fosfata (E 1414) in hidroksipropil diškrobnega fosfata (E 1442) kot vlažil in stabilizatorjev za zmanjšanje uhajanja vode v embalaži in za preprečitev izgube mesnih sokov med nadaljnjo predelavo. Navedene uporabe bi bilo treba odobriti v mesnih pripravkih, ki so jim bile sestavine vbrizgane, in v mesnih pripravkih, sestavljenih iz mesnih delov, ki so bili različno obdelani: zmleti, zrezani ali predelani in so združeni, npr. ruladah, ki vsebujejo zmleto meso. Aditivi za živila v mesnih pripravkih za preprečitev izgube mesnega soka med nadaljnjo predelavo ne zavajajo potrošnika.

- (14) Na zahtevo nekaterih držav članic in/ali mesne industrije je bila pregledana uporaba natrijevih karbonatov (E 500) kot vlažila v pripravkih iz mesa perutnine, proizvodih *mici*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab*, *seftalia*, *ćevapčići* in *pljeskavice*, da se ohrani čvrstost in sočnost med nadaljnjo predelavo, to uporabo pa bi bilo treba odobriti. Poleg tega ta uporaba v pripravkih iz mesa perutnine omogoča daljše in učinkovitejše kuhanje mesa perutnine, pri čemer se ohrani njena sočnost in prepreči uživanje premalo skuhanе perutnine.
- (15) Na zahtevo nekaterih držav članic in/ali mesne industrije je bila pregledana uporaba acetiliranega diškrobnega fosfata (E 1414) in hidroksipropil diškrobnega fosfata (E 1442) za zmanjšanje uhajanja vode v pripravkih, ki so jim bile sestavine vbrižgane, mesnih pripravkih, sestavljenih iz mesnih delov, ki so bili različno obdelani: zmleti, zrezani ali predelani in so združeni, npr. ruladah, ki vsebujejo zmleto meso, in ohranitev sočnosti med predelavo proizvodov *gyros*, *souvlaki*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab* in *seftalia*, to uporabo pa bi bilo treba odobriti.
- (16) Kar zadeva tradicionalne proizvode, bi morale biti zahtevane uporabe aditivov za živila v skladu s splošnimi pogoji uporabe iz člena 6 Uredbe (ES) št. 1333/2008, predvsem pa ne bi smele zavajati potrošnikov v državah članicah ali regijah, v katerih se ti proizvodi tradicionalno uživajo.
- (17) Za zagotovitev enotne uporabe aditivov, zajetih v tej uredbi, so tradicionalni mesni pripravki opisani v Smernicah z opisom kategorij živil v delu E Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 o aditivih za živila. (1)
- (18) Načelo prenosa iz člena 18(1)(a) Uredbe (ES) št. 1333/2008 bi bilo treba dovoliti v mesnih pripravkih, kot so opredeljeni v Uredbi (ES) št. 853/2004.
- (19) V skladu s členom 3(2) Uredbe (ES) št. 1331/2008 mora Komisija za posodobitev seznama Unije aditivov za živila iz Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 zaprositi za mnenje Evropsko agencijo za varnost hrane (v nadaljnjem besedilu: Agencija), razen če zadevna posodobitev ne vpliva na zdravje ljudi. Ocetna kislina in acetati (E 260–263), mlečna kislina in laktati (E 270, E 325–327), askorbinska kislina in askorbat (E 300–302), citronska kislina in citrati (E 330–333), alginati (E 401–404), karagenan (E 407), predelana morska alga *euchema* (E 407a), gumi iz zrn rožičevca (E 410), guar gumi (E 412), tragakant (E 413), ksantan gumi (E 415), natrijevi karbonati (E 500), acetiliran diškrobni fosfat (E 1414) in hidroksipropil diškrobni fosfat (E 1442) spadajo v skupino aditivov, za katere ni bil določen dovoljen dnevni vnos. To pomeni, da v količinah, ki so potrebne za doseg želenega tehnološkega učinka, ne ogrožajo zdravja. Zato razširjena uporaba navedenih aditivov pomeni posodobitev seznama Unije, ki ne bo imela učinka na zdravje ljudi. Uporaba kurkumina (E 100), karminov (E 120), karamelov (E 150a–d), izvlečka paprike (E 160c), betalaina (E 162), nitritov (E 249–250), fosforjeve (V) kisline – fosfatov – di-, tri- in polifosfatov (E 338–452) bo razširjena samo na nekatere proizvode, pri katerih se tradicionalno uporabljajo, ker razširjena uporaba teh aditivov pomeni posodobitev seznama Unije, ki ne bo imela učinka na zdravje ljudi. Zato se ni treba posvetovati z Agencijo.
- (20) Prilogo II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 bi bilo zato treba ustrezno spremeniti.
- (21) Ukrepi iz te uredbe so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za prehranjevalno verigo in zdravje živali –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Priloga II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 se spremeni v skladu s Prilogo k tej uredbi.

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

Člen 2

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 4. junija 2014

Za Komisijo
Predsednik
José Manuel BARROSO

PRILOGA

Priloga II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 se spremeni:

1. Del A se spremeni:

V preglednici 1 se vnos za točko 1 nadomesti z naslednjim:

„1	Nepredelana živila, kot so opredeljena v členu 3 Uredbe (ES) št. 1333/2008, razen mesnih pripravkov, kot so opredeljeni v Uredbi (ES) št. 853/2004“
----	---

2. V delu D se vnosi za kategorijo 08. Meso nadomestijo z naslednjim:

„08.	Meso
08.1	Sveže meso, razen mesnih pripravkov, kot so opredeljeni v Uredbi (ES) št. 853/2004
08.2	Mesni pripravki, kot so opredeljeni v Uredbi (ES) št. 853/2004
08.3	Mesni proizvodi
08.3.1	Toplotno neobdelani mesni proizvodi
08.3.2	Toplotno obdelani mesni proizvodi
08.3.3	Čreva, ovoji za meso in podobno
08.3.4	Tradicionalno soljeni mesni proizvodi s posebnimi določbami glede uporabe nitritov in nitratov
08.3.4.1	Tradicionalni proizvodi, izdelani po postopku mokrega razsoljevanja (mesni proizvodi, potopljeni v sredstvo za razsoljevanje, ki vsebuje nitrite in/ali nitrate, sol in druge sestavine)
08.3.4.2	Tradicionalni proizvodi, izdelani po postopku suhega razsoljevanja (Postopek suhega razsoljevanja zajema nanos razsola, ki vsebuje nitrite in/ali nitrate, sol in druge sestavine, na površino mesa, nato sledi stabilizacija/zorenje.)
08.3.4.3	Drugi tradicionalni proizvodi, izdelani po postopku razsoljevanja (kombinirana uporaba mokrega in suhega razsoljevanja, ali kadar je nitrit in/ali nitrat dodan sestavljenemu proizvodu ali kadar se sredstvo za razsoljevanje vbrizga v izdelek pred kuhanjem.)“

3. Del E se spremeni:

(a) vnos za kategorijo 08.1 se črta.

(b) naslov kategorije 08.1.1 se nadomesti z naslednjim:

„08.1	Sveže meso, razen mesnih pripravkov, kot so opredeljeni v Uredbi (ES) št. 853/2004“
-------	---

(c) kategorija 8.1.2 se spremeni:

(i) naslov se nadomesti z naslednjim:

„08.2	Mesni pripravki, kot so opredeljeni v Uredbi (ES) št. 853/2004“
-------	---

(ii) vnosi za 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 in E 338–452 se nadomestijo z naslednjim:

„E 120	košenilja, karminska kislina, karmini	100		samo <i>breakfast sausages</i> z vsebnostjo žit vsaj 6 % in <i>burger meat</i> z vsebnostjo zelenjave in/ali žit, zmešanih med meso, vsaj 4 % (v teh proizvodih je meso zmlato tako, da se mišice in mast v celoti razpršijo, tako da vlakna tvorijo emulzijo z mastjo, kar daje navedenim proizvodom tipičen videz), proizvodi vrste <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>čevapčiči</i> in <i>pljeskavice</i>
E 150a–d	karameli	<i>quantum satis</i>		samo <i>breakfast sausages</i> z vsebnostjo žit vsaj 6 % in <i>burger meat</i> z vsebnostjo zelenjave in/ali žit, zmešanih med meso, vsaj 4 % (v teh proizvodih je meso zmlato tako, da se mišice in mast v celoti razpršijo, tako da vlakna tvorijo emulzijo z mastjo, kar daje navedenim proizvodom tipičen videz), proizvodi vrste <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> in <i>chorizo fresco</i>
E 261	kalijev acetat	<i>quantum satis</i>		samo predpakirani pripravki svežega mletega mesa in mesni pripravki, ki so jim bile dodane druge sestavine kot aditivi ali sol
E 262	natrijevi acetati	<i>quantum satis</i>		samo predpakirani pripravki svežega mletega mesa in mesni pripravki, ki so jim bile dodane druge sestavine kot aditivi ali sol
E 300	askorbinska kislina	<i>quantum satis</i>		samo predpakirani pripravki svežega mletega mesa <i>gehakt</i> in mesni pripravki, ki so jim bile dodane druge sestavine kot aditivi ali sol
E 301	natrijev askorbat	<i>quantum satis</i>		samo predpakirani pripravki svežega mletega mesa <i>gehakt</i> in mesni pripravki, ki so jim bile dodane druge sestavine kot aditivi ali sol
E 302	kalcijev askorbat	<i>quantum satis</i>		samo predpakirani pripravki svežega mletega mesa <i>gehakt</i> in mesni pripravki, ki so jim bile dodane druge sestavine kot aditivi ali sol
E 325	natrijev laktat	<i>quantum satis</i>		samo predpakirani pripravki svežega mletega mesa in mesni pripravki, ki so jim bile dodane druge sestavine kot aditivi ali sol

E 326	kalijev laktat	<i>quantum satis</i>		samo predpakirani pripravki svežega mletega mesa in mesni pripravki, ki so jim bile dodane druge sestavine kot aditivi ali sol
E 330	citronska kislina	<i>quantum satis</i>		samo predpakirani pripravki svežega mletega mesa <i>gehakt</i> in mesni pripravki, ki so jim bile dodane druge sestavine kot aditivi ali sol
E 331	natrijevi citrati	<i>quantum satis</i>		samo predpakirani pripravki svežega mletega mesa <i>gehakt</i> in mesni pripravki, ki so jim bile dodane druge sestavine kot aditivi ali sol
E 332	kalijevi citrati	<i>quantum satis</i>		samo predpakirani pripravki svežega mletega mesa <i>gehakt</i> in mesni pripravki, ki so jim bile dodane druge sestavine kot aditivi ali sol
E 333	kalcijski citrati	<i>quantum satis</i>		samo predpakirani pripravki svežega mletega mesa <i>gehakt</i> in mesni pripravki, ki so jim bile dodane druge sestavine kot aditivi ali sol
E 338–452	fosforjeva (V) kislina – fosfati – di-, tri- in polifosfati	5 000	(1) (4)	samo <i>breakfast sausages</i> : v tem proizvodu je meso zmleto tako, da se mišice in mast v celoti razpršijo, tako da vlakna tvorijo emulzijo z mastjo, kar daje proizvodu tipičen videz; finska slana božična šunka, <i>burger meat</i> z vsebnostjo zelenjave in/ali žit, zmešanih med meso, vsaj 4 %, <i>Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlök</i> , in <i>ahjupraa</i> “

(iii) naslednji vnosi se vnesejo v njihovem številčnem zaporedju:

„E 100	kurkumin	20		samo proizvodi vrste <i>merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza frescain chorizo fresco</i>
E 160c	izvleček paprike	10		samo proizvodi vrste <i>merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutzoukaki in kebap</i>

E 162	betalain	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi vrste <i>merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza frescain chorizo fresco</i>
E 249–250	nitriti	150	(7) (7)	samo <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlōkk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metka, in tatar wołowy (danie tatarskie)</i>
E 260	ocetna kislina	<i>quantum satis</i>		samo predpakirani pripravki svežega mletega mesa in mesni pripravki, ki so jim bile dodane druge sestavine kot aditivi ali sol
E 263	kalcijev acetat	<i>quantum satis</i>		samo predpakirani pripravki svežega mletega mesa in mesni pripravki, ki so jim bile dodane druge sestavine kot aditivi ali sol
E 270	mlečna kislina	<i>quantum satis</i>		samo predpakirani pripravki svežega mletega mesa in mesni pripravki, ki so jim bile dodane druge sestavine kot aditivi ali sol
E 327	kalcijev laktat	<i>quantum satis</i>		samo predpakirani pripravki svežega mletega mesa in mesni pripravki, ki so jim bile dodane druge sestavine kot aditivi ali sol
E 401	natrijev alginat	<i>quantum satis</i>		samo pripravki, ki so jim bile sestavine vbrizgane; mesni pripravki, sestavljeni iz mesnih delov, ki so bili različno obdelani: zmleti, zrezani ali predelani in so združeni. Razen <i>bifteki, soutzoukaki, kebab gyros in souvlaki</i>
E 402	kalijev alginat	<i>quantum satis</i>		samo pripravki, ki so jim bile sestavine vbrizgane; mesni pripravki, sestavljeni iz mesnih delov, ki so bili različno obdelani: zmleti, zrezani ali predelani in so združeni. Razen <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros in souvlaki</i>
E 403	amonijev alginat	<i>quantum satis</i>		samo pripravki, ki so jim bile sestavine vbrizgane; mesni pripravki, sestavljeni iz mesnih delov, ki so bili različno obdelani: zmleti, zrezani ali predelani in so združeni. Razen <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros in souvlaki</i>

E 404	kalcijev alginat	<i>quantum satis</i>		samo pripravki, ki so jim bile sestavine vbrizgane; mesni pripravki, sestavljeni iz mesnih delov, ki so bili različno obdelani: zmleti, zrezani ali predelani in so združeni. Razen <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> in <i>souvlaki</i>
E 407	karagenan	<i>quantum satis</i>		samo pripravki, ki so jim bile sestavine vbrizgane; mesni pripravki, sestavljeni iz mesnih delov, ki so bili različno obdelani: zmleti, zrezani ali predelani in so združeni. Razen <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> in <i>souvlaki</i>
E 407a	predelana morska alga eucheuma	<i>quantum satis</i>		samo pripravki, ki so jim bile sestavine vbrizgane; mesni pripravki, sestavljeni iz mesnih delov, ki so bili različno obdelani: zmleti, zrezani ali predelani in so združeni. Razen <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> in <i>souvlaki</i>
E 410	gumi iz zrn rožičevca	<i>quantum satis</i>		samo pripravki, ki so jim bile sestavine vbrizgane; mesni pripravki, sestavljeni iz mesnih delov, ki so bili različno obdelani: zmleti, zrezani ali predelani in so združeni. Razen <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> in <i>souvlaki</i>
E 412	guar gumi	<i>quantum satis</i>		samo pripravki, ki so jim bile sestavine vbrizgane; mesni pripravki, sestavljeni iz mesnih delov, ki so bili različno obdelani: zmleti, zrezani ali predelani in so združeni. Razen <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> in <i>souvlaki</i>
E 413	tragakant	<i>quantum satis</i>		samo pripravki, ki so jim bile sestavine vbrizgane; mesni pripravki, sestavljeni iz mesnih delov, ki so bili različno obdelani: zmleti, zrezani ali predelani in so združeni. Razen <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> in <i>souvlaki</i>
E 415	ksantan gumi	<i>quantum satis</i>		samo pripravki, ki so jim bile sestavine vbrizgane; mesni pripravki, sestavljeni iz mesnih delov, ki so bili različno obdelani: zmleti, zrezani ali predelani in so združeni. Razen <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> in <i>souvlaki</i>
E 500	natrijevi karbonati	<i>quantum satis</i>		samo pripravki iz mesa perutnine, <i>mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, čevapčići in pljeskavice</i>

E 1414	acetiliran diškrobni fosfat	<i>quantum satis</i>		samo pripravki, ki so jim bile sestavine vbrizgane; mesni pripravki, sestavljeni iz mesnih delov, ki so bili različno obdelani: zmleti, zrezani ali predelani in so združeni.
E 1442	hidroksipropil diškrobni fosfat	<i>quantum satis</i>		samo pripravki, ki so jim bile sestavine vbrizgane; mesni pripravki, sestavljeni iz mesnih delov, ki so bili različno obdelani: zmleti, zrezani ali predelani in so združeni, <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebapin seftalia</i>
	(7): Največja količina, ki se lahko doda med proizvodnjo.			
	(7): Največja količina je izražena kot natrijev nitrit.“			

(d) naslov kategorije 08.2 se nadomesti z naslednjim:

„08.3	Mesni proizvodi“
-------	------------------

(e) naslov kategorije 08.2.1 se nadomesti z naslednjim:

„08.3.1	Toplotno neobdelani mesni proizvodi“
---------	--------------------------------------

(f) naslov kategorije 08.2.2 se nadomesti z naslednjim:

„08.3.2	Toplotno obdelani mesni proizvodi“
---------	------------------------------------

(g) naslov kategorije 08.2.3 se nadomesti z naslednjim:

„08.3.3	Čreva, ovoji za meso in podobno“
---------	----------------------------------

(h) naslov kategorije 08.2.4 se nadomesti z naslednjim:

„08.3.4	Tradicionalno soljeni mesni proizvodi s posebnimi določbami glede uporabe nitritov in nitratov“
---------	---

(i) naslov kategorije 08.2.4.1 se nadomesti z naslednjim:

„08.3.4.1	Tradicionalni proizvodi, izdelani po postopku mokrega razsoljevanja (mesni proizvodi, potopljeni v sredstvo za razsoljevanje, ki vsebuje nitrite in/ali nitrate, sol in druge sestavine)“
-----------	---

(j) naslov kategorije 08.2.4.2 se nadomesti z naslednjim:

„08.3.4.2	Tradicionalni proizvodi, izdelani po postopku suhega razsoljevanja (Postopek suhega razsoljevanja zajema nanos razsola, ki vsebuje nitrite in/ali nitrate, sol in druge sestavine, na površino mesa, nato sledi stabilizacija/zorenje.)“
-----------	--

(k) naslov kategorije 08.2.4.3 se nadomesti z naslednjim:

„08.3.4.3	Drugi tradicionalni proizvodi, izdelani po postopku razsoljevanja (kombinirana uporaba mokrega in suhega razsoljevanja, ali kadar je nitrit in/ali nitrat dodan sestavljenemu proizvodu ali kadar se sredstvo za razsoljevanje vbrizga v izdelek pred kuhanjem)“
-----------	--