

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT (UE) N° 601/2014 DE LA COMMISSION

du 4 juin 2014

modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les catégories de viandes et l'utilisation de certains additifs alimentaires dans les préparations de viandes

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 10, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 établit la liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires et énonce les conditions d'utilisation de ces additifs.
- (2) Cette liste peut être modifiée conformément à la procédure uniforme visée à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil ⁽²⁾, soit sur l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande.
- (3) La liste de l'Union des additifs alimentaires a été établie sur la base des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires conformément aux directives du Parlement européen et du Conseil 94/35/CE ⁽³⁾, 94/36/CE ⁽⁴⁾ et 95/2/CE ⁽⁵⁾ et après un examen de leur conformité aux articles 6, 7 et 8 du règlement (CE) n° 1333/2008. Les additifs alimentaires sont agencés sur la liste de l'Union sur la base des catégories de denrées alimentaires auxquelles ils peuvent être ajoutés.
- (4) Dans la partie D de la liste de l'Union, la catégorie 08 comprend les viandes et est subdivisée en une catégorie 08.1 «Viandes non transformées» et une catégorie 08.2 «Viandes transformées». La catégorie 08.1 comprend, elle, les catégories 08.1.1 «Viandes non transformées autres que les préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil ⁽⁶⁾» et 08.1.2 «Préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004».
- (5) Le point 1.15 de l'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004 définit les préparations de viandes comme étant les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche. Par la suite, il a été précisé que les préparations de viandes peuvent être transformées ou non transformées ⁽⁷⁾. Toutefois, si les caractéristiques de la viande fraîche disparaissent entièrement après transformation, la denrée ne devrait plus être considérée comme une préparation de viandes, mais devrait relever de la définition des «produits à base de

⁽¹⁾ JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.

⁽²⁾ Règlement (CE) n° 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 1).

⁽³⁾ Directive 94/35/CE du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 1994 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires (JO L 237 du 10.9.1994, p. 3).

⁽⁴⁾ Directive 94/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 1994 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires (JO L 237 du 10.9.1994, p. 13).

⁽⁵⁾ Directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants (JO L 61 du 18.3.1995, p. 1).

⁽⁶⁾ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55).

⁽⁷⁾ Direction générale de la santé et des consommateurs, document d'orientation concernant l'application de certaines dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale (http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm).

viande» figurant à l'annexe I, point 7.1, du règlement (CE) n° 853/2004. Dans un souci de clarté juridique, il convient d'utiliser, aux fins de la catégorie 08, les termes «viandes fraîches», «préparations de viandes» et «produits à base de viande», tels que définis par le règlement (CE) n° 853/2004. Il y a donc lieu de modifier en conséquence les sous-catégories de la catégorie 08 dans la partie D de la liste de l'Union.

- (6) L'utilisation dans les viandes transformées des additifs alimentaires appartenant au groupe I tel que défini dans la partie C de la liste de l'Union est généralement autorisée, tandis que l'autorisation d'utiliser des additifs alimentaires appartenant à ce groupe dans les viandes non transformées est limitée et n'est accordée qu'au cas par cas.
- (7) Lorsque la liste de l'Union figurant à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 a été établie, les préparations de viandes telles que définies par le règlement (CE) n° 853/2004 étaient considérées comme des viandes non transformées dans lesquelles seul un nombre limité d'additifs était autorisé. Toutefois, les divergences d'interprétation de la définition des préparations de viandes ont conduit à ce que l'utilisation de certains additifs dans certaines catégories de viandes diffère d'un État membre à l'autre.
- (8) La Commission a reçu des demandes relatives à l'inscription de certaines de ces utilisations sur la liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés. Ces demandes ont été mises à la disposition de tous les États membres. Il y a lieu d'inscrire ces utilisations sur la liste de l'Union lorsqu'elles respectent les conditions générales d'utilisation des additifs alimentaires établies dans le règlement (CE) n° 1333/2008 et en tenant compte de la nécessité de maintenir certains produits traditionnels sur le marché dans certains États membres.
- (9) À la demande de certains États membres et/ou de l'industrie de la viande, certaines utilisations de la curcumine (E 100), des carmins (E 120), des caramels (E 150a-d), de l'extrait de paprika (E 160c) et du rouge de betterave (E 162), traditionnellement employés dans certains États membres pour la coloration des produits de type merguez et d'autres produits traditionnels (*salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutzoukaki, kebab, cevapcici et pljeskavice*), ont été examinées et il convient de les autoriser.
- (10) À la demande de certains États membres, l'utilisation de l'acide acétique et des acétates (E 260 — 263), de l'acide lactique et des lactates (E 270, E 325 — 327), de l'acide ascorbique et des ascorbates (E 300 — 302), de l'acide citrique et des citrates (E 330 — 333) comme régulateurs d'acidité, conservateurs et/ou antioxydants pour prévenir l'oxydation et/ou le rancissement et améliorer la stabilité microbiologique a été examinée et il convient de l'autoriser dans toutes les préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés.
- (11) À la demande de certains États membres, l'utilisation de l'acide phosphorique, des phosphates, des diphosphates, des triphosphates et des polyphosphates (E 338 — 452) comme humectants pour empêcher la perte de jus de viande lors d'une transformation ultérieure, notamment en cas d'injection d'une saumure, a été examinée et il convient de l'autoriser. Toutefois, afin de limiter toute autre exposition aux phosphates ajoutés dans des denrées alimentaires, il convient de restreindre l'extension de l'utilisation de ces phosphates aux denrées suivantes: *Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraadet burger meat* contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande et jambon de Noël gris salé finlandais.
- (12) À la demande de certains États membres et/ou de l'industrie de la viande, l'utilisation des nitrites (E 249 — 250) comme conservateurs a été examinée et il convient de l'autoriser dans les produits traditionnels suivants: *lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metkaet tatar wołowy (danie tatarskie)*.
- (13) À la demande de certains États membres et/ou de l'industrie de la viande, l'utilisation des alginates (E 401 — 404), des carraghénanes (E 407), des algues *Euchema* transformées (E 407a), de la farine de graines de caroube (E 410), de la gomme guar (E 412), de la gomme adragante (E 413), de la gomme xanthane (E 415), du phosphate de diamidon acétylé (E 1414) et du phosphate de diamidon hydroxypropylé (E 1442) comme humectants et stabilisants pour limiter la perte d'eau dans l'emballage et pour prévenir la perte de jus de viande lors d'une transformation ultérieure a été examinée. Il convient d'autoriser cette utilisation dans les préparations de viandes dans lesquelles des ingrédients ont été injectés et dans les préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés, telles les paupiettes. Les additifs alimentaires utilisés dans les préparations de viandes pour éviter la perte de jus de viande au cours d'une transformation ultérieure n'induisent pas le consommateur en erreur.

- (14) À la demande de certains États membres et/ou de l'industrie de la viande, l'utilisation des carbonates de sodium (E 500) comme humectants pour préserver la consistance et la jutosité lors d'une préparation ultérieure a été examinée et il convient de l'autoriser dans les denrées suivantes: préparations de viandes de volaille, *mici*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebap*, *seftalia*, *cevapcici* et *pljeskavice*. En outre, cette utilisation dans les préparations de viandes de volaille permet de cuire cette viande plus longtemps et plus efficacement, en garantissant sa jutosité et en évitant la consommation de volaille insuffisamment cuite.
- (15) À la demande d'un État membre et/ou de l'industrie de la viande, l'utilisation du phosphate de diamidon acétylé (E 1414) et du phosphate de diamidon hydroxypropylé (E 1442) pour réduire la perte d'eau dans les préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés et dans les préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés, telles les paupiettes, et pour préserver la jutosité lors de la préparation de *gyros*, *souvlaki*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebapet seftaliaa* été examinée et il convient de l'autoriser.
- (16) En ce qui concerne les produits traditionnels, il convient que les utilisations des additifs alimentaires demandées satisfassent aux conditions générales d'utilisation fixées à l'article 6 du règlement (CE) n° 1333/2008 et, en particulier, qu'elles n'induisent pas les consommateurs en erreur dans les États membres ou les régions dans lesquels ces produits sont consommés de manière traditionnelle.
- (17) Le document d'orientation décrivant les catégories de denrées alimentaires énumérées à l'annexe II, partie E, du règlement (CE) n° 1333/2008 sur les additifs alimentaires ⁽¹⁾ décrit les préparations de viandes traditionnelles, de manière à permettre une utilisation uniforme des additifs régis par le présent règlement.
- (18) Il convient que le principe de transfert énoncé à l'article 18, paragraphe 1, point a), du règlement (CE) n° 1333/2008 puisse être appliqué aux préparations de viandes telles que définies par le règlement (CE) n° 853/2004.
- (19) Conformément à l'article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1331/2008, la Commission est tenue de recueillir l'avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») avant de mettre à jour la liste de l'Union des additifs alimentaires figurant à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008, sauf si la mise à jour n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine. L'acide acétique et les acétates (E 260 — 263), l'acide lactique et les lactates (E 270, E 325 — 327), l'acide ascorbique et les ascorbates (E 300 — 302), l'acide citrique et les citrates (E 330 — 333), les alginates (E 401 — 404), les carraghénanes (E 407), les algues *Euchema* transformées (E 407a), la farine de graines de caroube (E 410), la gomme guar (E 412), la gomme adragante (E 413), la gomme xanthane (E 415), les carbonates de sodium (E 500), le phosphate de diamidon acétylé (E 1414) et le phosphate de diamidon hydroxypropylé (E 1442) appartiennent au groupe des additifs pour lesquels aucune dose journalière admissible n'a été précisée. Cela signifie que ces additifs sont sans risque pour la santé aux teneurs nécessaires pour obtenir l'effet technologique souhaité. Dès lors, l'extension de l'utilisation de ces additifs donne lieu à une mise à jour de la liste de l'Union qui n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine. L'utilisation de la curcumine (E 100), des carmins (E 120), des caramels (E 150a-d), de l'extrait de paprika (E 160c), du rouge de betterave (E 162), des nitrites (E 249 — 250), de l'acide phosphorique, des phosphates, des diphosphates, des triphosphates et des polyphosphates (E 338 — 452) ne sera étendue qu'à certains produits qui sont utilisés de manière traditionnelle, de sorte que l'extension de l'utilisation de ces additifs constitue une mise à jour de la liste de l'Union qui n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine. Par conséquent, il n'est pas nécessaire de recueillir l'avis de l'Autorité.
- (20) Il convient de modifier en conséquence l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008.
- (21) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

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

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 4 juin 2014.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

ANNEXE

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

1) la partie A est modifiée comme suit:

Dans le tableau 1, l'inscription relative au point 1 est remplacée par le texte suivant:

«1	Denrées alimentaires non transformées au sens de l'article 3 du règlement (CE) n° 1333/2008, à l'exception des préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004»
----	---

2) dans la partie D, les inscriptions relatives à la catégorie 08. «Viandes» sont remplacées par le texte suivant:

«08.	Viandes
08.1	Viandes fraîches autres que les préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004
08.2	Préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004
08.3	Produits à base de viande
08.3.1	Produits à base de viande non traités thermiquement
08.3.2	Produits à base de viande traités thermiquement
08.3.3	Boyaux, enrobages et décorations pour viande
08.3.4	Produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle faisant l'objet de dispositions spécifiques concernant les nitrites et les nitrates
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)
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.)
08.3.4.3	Autres produits saumurés de manière traditionnelle. (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.)

3) la partie E est modifiée comme suit:

a) l'inscription relative à la catégorie 08.1 est supprimée.

b) le titre de la catégorie 08.1.1 est remplacé par le texte suivant:

«08.1	Viandes fraîches autres que les préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004»
-------	--

c) la catégorie 08.1.2 est modifiée comme suit:

i) le titre est remplacé par le texte suivant:

«08.2	Préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004»
-------	--

ii) les inscriptions relatives aux additifs 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 et E 338 — 452 sont remplacées par le texte suivant:

«E 120	Cochénille, acide carminique, carmins	100		Uniquement <i>breakfast sausages</i> contenant au minimum 6 % de céréales, <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande (dans les produits précités, la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique), produits de type merguez, <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>cevapcici</i> et <i>pljeskavice</i>
E 150a-d	Caramels	quantum satis		Uniquement <i>breakfast sausages</i> contenant au minimum 6 % de céréales, <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande (dans les produits précités, la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique), produits de type merguez, <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> et <i>chorizo fresco</i>
E 261	Acétate de potassium	quantum satis		Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
E 262	Acétates de sodium	quantum satis		Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
E 300	Acide ascorbique	quantum satis		Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
E 301	Ascorbate de sodium	quantum satis		Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
E 302	Ascorbate de calcium	quantum satis		Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
E 325	Lactate de sodium	quantum satis		Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés

E 326	Lactate de potassium	quantum satis		Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
E 330	Acide citrique	quantum satis		Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
E 331	Citrates de sodium	quantum satis		Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
E 332	Citrates de potassium	quantum satis		Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
E 333	Citrates de calcium	quantum satis		Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
E 338 — 452	Acide phosphorique — phosphates — diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	Uniquement <i>breakfast sausages</i> (dans ce produit, la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui lui confère son aspect caractéristique), jambon de Noël gris salé finlandais, <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande, <i>Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökkeet ahjupraad</i> »

iii) les inscriptions suivantes sont insérées par ordre numérique:

«E 100	Curcumine	20		Uniquement produits de type merguez, <i>salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca</i> et <i>chorizo fresco</i>
E 160c	Extrait de paprika	10		Uniquement produits de type merguez, <i>salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutzoukaki</i> et <i>kebab</i>

	E 162	Rouge de betterave	quantum satis		Uniquement produits de type merguez, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> et <i>chorizo fresco</i>
	E 249 — 250	Nitrites	150	(7) (7)	Uniquement <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 toorvorst</i> , <i>šaslökk</i> , <i>ahju-praad</i> , <i>kielbasa surowa biała</i> , <i>kielbasa surowa metkaet tatar wołowy</i> (<i>danie tatarskie</i>)
	E 260	Acide acétique	quantum satis		Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
	E 263	Acétate de calcium	quantum satis		Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
	E 270	Acide lactique	quantum satis		Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
	E 327	Lactate de calcium	quantum satis		Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
	E 401	Alginate de sodium	quantum satis		Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyroset souvlaki</i>
	E 402	Alginate de potassium	quantum satis		Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyroset souvlaki</i>
	E 403	Alginate d'ammonium	quantum satis		Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyroset souvlaki</i>

E 404	Alginate de calcium	quantum satis		Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyroset souvlaki</i>
E 407	Carraghénanes	quantum satis		Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyroset souvlaki</i>
E 407a	Algues <i>Euchema</i> transformées	quantum satis		Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyroset souvlaki</i>
E 410	Farine de graines de caroube	quantum satis		Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyroset souvlaki</i>
E 412	Gomme guar	quantum satis		Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyroset souvlaki</i>
E 413	Gomme adragante	quantum satis		Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyroset souvlaki</i>
E 415	Gomme xanthane	quantum satis		Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyroset souvlaki</i>
E 500	Carbonates de sodium	quantum satis		Uniquement préparations de viandes de volaille, <i>mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, čevapčići et pljeskavice</i>

E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	quantum satis		Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés, gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebapet seftalia
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	quantum satis		Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés, gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebapet seftalia
	(7): Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication.			
	(7'): La quantité maximale est exprimée en nitrite de sodium.»			

d) le titre de la catégorie 08.2 est remplacé par le texte suivant:

«08.3	Produits à base de viande»
-------	----------------------------

e) le titre de la catégorie 08.2.1 est remplacé par le texte suivant:

«08.3.1	Produits à base de viande non traités thermiquement»
---------	--

f) le titre de la catégorie 08.2.2 est remplacé par le texte suivant:

«08.3.2	Produits à base de viande traités thermiquement»
---------	--

g) le titre de la catégorie 08.2.3 est remplacé par le texte suivant:

«08.3.3	Boyaux, enrobages et décorations pour viande»
---------	---

h) le titre de la catégorie 08.2.4 est remplacé par le texte suivant:

«08.3.4	Produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle faisant l'objet de dispositions spécifiques concernant les nitrites et les nitrates»
---------	---

i) le titre de la catégorie 08.2.4.1 est remplacé par le texte suivant:

«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)»
-----------	---

j) le titre de la catégorie 08.2.4.2 est remplacé par le texte suivant:

«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.)»
-----------	--

k) le titre de la catégorie 08.2.4.3 est remplacé par le texte suivant:

«08.3.4.3	Autres produits saumurés de manière traditionnelle. (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.)»
-----------	---