

РЕГЛАМЕНТИ

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 601/2014 НА КОМИСИЯТА

от 4 юни 2014 година

за изменение на приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на категориите храни от месо и употребата на някои добавки в месните полуфабрикати

(текст от значение за ЕИП)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно добавките в храните ⁽¹⁾, и по-специално член 10, параграф 3 от него,

като има предвид, че:

- (1) С приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 се установява списък на Съюза на добавките в храните, одобрени за употреба в храни, и условията за тяхната употреба.
- (2) Посоченият списък може да бъде актуализиран в съответствие с общата процедура, посочена в член 3, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на Съвета ⁽²⁾, която може да бъде започната по инициатива на Комисията или при постъпване на заявление.
- (3) Списъкът на Съюза на добавките в храните беше установен въз основа на добавките, разрешени за употреба в храните в съответствие с директиви 94/35/ЕО ⁽³⁾, 94/36/ЕО ⁽⁴⁾ и 95/2/ЕО ⁽⁵⁾ на Европейския парламент и на Съвета и след като беше разгледано тяхното съответствие с членове 6, 7 и 8 от Регламент (ЕО) № 1333/2008. Добавките в храните се включват в списъка на Съюза въз основа на категориите храни, в които те могат да бъдат влагани.
- (4) В част Г от списъка на Съюза категория 8 обхваща месо и включва подкатегории 8.1 — Непреработено месо и 8.2 — Преработено месо. Категория 8.1 е подразделена на категории 8.1.1 — Непреработено месо, различно от месни полуфабрикати, както са определени в Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета ⁽⁶⁾, и 8.1.2 — Месни полуфабрикати, както са определени в Регламент (ЕО) № 853/2004.
- (5) В точка 1.15 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004 предварително обработеното месо (месни полуфабрикати) се определя като „прясно месо, включително месо, накълцано на парченца, към което са добавени хранителни продукти, подправки и добавки или което е преминало през процеси, които не са успели да изменят вътрешната структура на мускулните влакна на месото и не са премахнали характеристиката му на прясно месо“. Между-временно беше пояснено, че месните полуфабрикати могат да бъдат или преработени, или непреработени ⁽⁷⁾.

⁽¹⁾ ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 16.

⁽²⁾ Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните (ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 1).

⁽³⁾ Директива 94/35/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 30 юни 1994 г. относно подсладители за влагане в храни (ОВ L 237, 10.9.1994 г., стр. 3).

⁽⁴⁾ Директива 94/36/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 30 юни 1994 г. относно оцветители за влагане в храни (ОВ L 237, 10.9.1994 г., стр. 13).

⁽⁵⁾ Директива 95/2/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 20 февруари 1995 г. относно добавките в храни, различни от оцветители и подсладители (ОВ L 61, 18.3.1995 г., стр. 1).

⁽⁶⁾ Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55).

⁽⁷⁾ Документ с насоки и указания на генерална дирекция „Здравеопазване и политика за потребителите“ за изпълнението на някои разпоредби от Регламент (ЕО) № 853/2004 относно хигиената на храните от животински произход, http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm.

Ако обаче характеристиките на прясно месо са напълно премахнати след преработка, то това вече не следва да се счита за полуфабрикат от месо, а да попада в определението за „месни продукти“ съгласно точка 7.1 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004. С оглед на правната яснота е целесъобразно за целите на категория 8 да се използват понятията „прясно месо“, „месни полуфабрикати“ и „месни продукти“ според определението им в Регламент (ЕО) № 853/2004. Поради това подкатегориите на категория 8 в част Г от списъка на Съюза следва да бъдат съответно изменени.

- (6) Като цяло употребата на добавки в храни, спадащи към група I според определението в част В от списъка на Съюза, е одобрена за преработено месо, докато одобрението за употребата в непреработено месо на добавки в храни, спадащи към тази група, е ограничено и се допуска само в единични случаи.
- (7) Към момента на установяването на списъка на Съюза, посочен в приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008, определените в Регламент (ЕО) № 853/2004 месни полуфабрикати, бяха считани за непреработено месо, в което се разрешаваше употребата само на ограничен брой добавки. Различното тълкуване на определението за месни полуфабрикати обаче доведе до положение, при което употребата на някои добавки в определени категории месо се различава в отделните държави членки.
- (8) Комисията получи искания за включване на някои от тези видове употреба в списъка на Съюза на одобрените добавки в храните. Тези искания бяха предоставени на разположение на всички държави членки. Целесъобразно е тези видове употреба да бъдат включени в списъка на Съюза, при условие че те отговарят на общите условия за употреба на добавки в храните, предвидени в Регламент (ЕО) № 1333/2008, и като се вземе предвид необходимостта от запазване на определени традиционни продукти на пазара в някои държави членки.
- (9) По искане на някои държави членки и/или на месопреработвателната промишленост беше разгледана употребата на куркумин (Е 100), кармини (Е 120), карамели (Е 150a–d), паприка екстракт (Е 160c) и оцветител от червено цвекло (Е 162), които се използват традиционно в някои държави членки за оцветители на продукти от вида на колбасите „mergez“ (merguez) и други традиционни продукти: *salsicha fresca*, *mici*, *butifarra fresca*, *longaniza fresca*, *chorizo fresco*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab*, *cevapcici* и *pljeskavice* и беше счетено за целесъобразно тези видове употреба да бъдат одобрени.
- (10) По искане на някои държави членки беше разгледана употребата на оцетна киселина и ацетати (Е 260 — 263), млечна киселина и лактати (Е 270, Е 325 — 327), аскорбинова киселина и аскорбати (Е 300 — 302), лимонена киселина и цитрати (Е 330 — 333) като регулатори на киселинността, консерванти и/или антиоксиданти за предотвратяване на окисляването и/или гранясването и за повишаване на микробиологичната стабилност и беше счетено за целесъобразно тези видове употреба да бъдат одобрени за всички месни полуфабрикати, в които са вложени други съставки, различни от добавки в храните, или сол.
- (11) По искане на някои държави членки беше разгледана употребата на фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати (Е 338 — 452) като влагозадържащ агент за предотвратяване на загубата на течност от месото по време на преработката, и по-специално при инжектиране на солена вода, и бе счетено за целесъобразно тази употреба да бъде одобрена. С цел обаче да се ограничи последващата експозиция на добавени в храните фосфати, разширяването на употребата на посочените фосфати следва да се ограничи до продуктите *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šaslōkk*, *ahjupraad* и *burger meat* с минимално смесено с месото зеленчуково и/или житно съдържание от 4 % и финландската коледна солена шунка.
- (12) По искане на някои държави членки и/или на месопреработвателната промишленост беше разгледана употребата на нитрити (Е 249 — 250) като консервант в някои традиционни продукти: *lomo de cerdo adobado*, *pincho moruno*, *careta de cerdo adobada*, *costilla de cerdo adobada*, *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šaslōkk*, *ahjupraad*, *kielbasa surowa biała*, *kielbasa surowa metkai tatar wołowu* (*danie tatarskie*) и беше счетено за целесъобразно тази употреба да бъде одобрена.
- (13) По искане на някои държави членки и/или на месопреработвателната промишленост беше разгледана употребата на алгинати (Е 401 — 404), карагенан (Е 407), преработени „euchema“ водорасли (Е 407a), гума локуст бийн (Е 410), гума гуар (Е 412), трагакант (Е 413), ксантанова гума (Е 415), ацетилян динишестен фосфат (Е 1414) и хидроксипропил динишесте фосфат (Е 1442) като влагозадържащи агенти или стабилизатори за намаляване на изтичането на вода в опаковката и за предотвратяване на загубата на течност от месото при допълнителната преработка. Беше счетено за целесъобразно тези видове употреба да бъдат одобрени за месни полуфабрикати, в които са инжектирани съставки, и за месни полуфабрикати, съставени от части от месо, обработени по друг начин (смлени, нарязани или преработени) и комбинирани — например руле, съдържащо мляно месо. Добавките в храните, използвани в месни полуфабрикати с цел да се предотврати загубата на течност от месото по време на по-нататъшна обработка, не подвеждат потребителите.

- (14) По искане на някои държави членки и/или на месопереработвателната промишленост беше разгледана употребата на натриеви карбонати (E 500) като влагозадържащ елемент в полуфабрикати от птиче месо, в продуктите *micì, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, cevarcici* и *pljeskavice* с цел да се запази хомогенността и сочността по време на преработката и беше счетено за целесъобразно тази употреба да бъде одобрена. Освен това тази употреба в полуфабрикати от птиче месо позволява птичето месо да преминава през по-продължителна и по-обстойна топлинна обработка, като се запази сочността му, и да се намали консумацията на птиче месо, което не е преминало през достатъчно дълга топлинна обработка.
- (15) По искане на държава членка и/или на месопереработвателната промишленост беше разгледана употребата на ацелиран динишестен фосфат (E 1414) и хидроксипропил динишесте фосфат (E 1442) за намаляване на изтичането на вода в полуфабрикати, в които са инжектирани съставки, и в месни полуфабрикати, съставени от части от месо, обработени по друг начин (смлени, нарязани или преработени) и комбинирани — например руле, съдържащо мляно месо, както и за запазване на сочността при приготвянето на *gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab* и *seftalia* и беше счетено за целесъобразно тези видове употреба да бъдат одобрени.
- (16) По отношение на традиционните продукти поисканите видове употреба на добавки в храните следва да отговарят на общите условия за употреба, посочени в член 6 от Регламент (ЕО) № 1333/2008, като по-специално не следва да подвеждат потребителите в държавите членки или в регионите, където тези продукти се консумират по традиция.
- (17) С цел да се осигури единната употреба на добавките, попадащи в обхвата на настоящия регламент, традиционните месни полуфабрикати са описани в документа с насоки, в който се изброяват категориите храни в част Д от приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 относно добавките в храните ⁽¹⁾.
- (18) Принципът на пренасянето, определен в член 18, параграф 1, буква а) от Регламент (ЕО) № 1333/2008, следва да бъде разрешен за месните полуфабрикати, както са определени в Регламент (ЕО) № 853/2004.
- (19) Съгласно член 3, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1331/2008 Комисията следва да изиска становището на Европейския орган за безопасност на храните (Органа), за да актуализира списъка на Съюза на добавките в храните, установен в приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008, освен в случаите, когато не е възможно въпросната актуализация да окаже въздействие върху човешкото здраве. Оцетната киселина и ацетатите (E 260 — 263), млечната киселина и лактатите (E 270, E 325- 327), аскорбиновата киселина и аскорбатите (E 300 — 302), лимонената киселина и цитратите (E 330 — 333), алгинатите (E 401- 404), карагенанът (E 407), преработените „eucheama“ водорасли (E 407a), гумата локуст бийн (E 410), гумата гуар (E 412), трагакантът (E 413), ксантановата гума (E 415), натриевите карбонати (E 500), ацелиланият динишестен фосфат (E 1414) и хидроксипропил динишесте фосфатът (E 1442) спадат към групата, за която не е определена допустима дневна доза. Това предполага, че те не представляват риск за здравето до степен, необходима за постигане на желаното технологично въздействие. Поради това разширяването на употребата на тези добавки представлява актуализация на списъка на Съюза, която не може да окаже въздействие върху човешкото здраве. Тъй като употребата на куркумин (E 100), кармини (E 120), карамели (E 150a-d), паприка екстракт (E 160c), оцветител от червено цвекло (E 162), нитрити (E 249 — 250), фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати (E 338 — 452) ще бъде разширена единствено за определени продукти, които се използват традиционно, разширената употреба на тези добавки представлява актуализация на списъка, която не може да окаже въздействие върху човешкото здраве. Поради това не е необходимо да се изисква становището на Органа.
- (20) Приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 следва да бъде съответно изменено.
- (21) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по хранителната верига и здравето на животните,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 се изменя в съответствие с приложението към настоящия регламент.

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

Член 2

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 4 юни 2014 година.

За Комисията
Председател
José Manuel BARROSO

ПРИЛОЖЕНИЕ

Приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 се изменя, както следва:

1) Част А се изменя, както следва:

В таблица 1 вписването за точка 1 се заменя със следното:

„1)	Непреработени храни съгласно определението по член 3 от Регламент (ЕО) № 1333/2008 с изключение на месни полуфабрикати, както са определени в Регламент (ЕО) № 853/2004“
-----	--

2) В част Г вписванията за категория 08 „Месо“ се заменят със следното:

„08.	Месо
08.1	Непреработено месо, различно от месни полуфабрикати, както са определени в Регламент (ЕО) № 853/2004
08.2	Месни полуфабрикати, както са определени в Регламент (ЕО) № 853/2004
08.3	Месни продукти
08.3.1	Месни продукти, непреминали термична обработка
08.3.2	Месни продукти, преминали термична обработка
08.3.3	Обвивки, покрития и декорации за меса
08.3.4	Традиционно консервирани месни продукти, за които се прилагат специални разпоредби относно нитритите и нитратите
08.3.4.1	Традиционни продукти, консервирани чрез потапяне (месни продукти, консервирани чрез потапяне в консервиращ разтвор, съдържащ нитрити и/или нитрати, сол и други съставки)
08.3.4.2	Традиционни продукти, консервирани на сухо (процесът на сухо консервиране включва прилагане на консервираща смес, съдържаща нитрити и/или нитрати, сол и други съставки, на сухо по повърхността на месото, след което следва период на стабилизиране/зреење).
08.3.4.3	Други традиционно консервирани продукти (използване на комбинация от потапяне с цел консервиране и консервиране на сухо, или случаи, при които нитритът и/или нитратът е включен в съставния продукт или когато консервиращият разтвор се инжектира в продукта преди варенето му).“

3) Част Д се изменя, както следва:

а) вписването за категория 08.1 се заличава;

б) заглавието на категория 08.1.1 се заменя със следното:

„08.1	Прясно месо, различно от месни полуфабрикати, както са определени в Регламент (ЕО) № 853/2004“
-------	--

в) категория 8.1.2 се изменя, както следва:

і) заглавието се заменя със следното:

„08.2	Месни полуфабрикати, както са определени в Регламент (ЕО) № 853/2004“
-------	---

ii) записите за 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 и E 338 — 452 се заменят със следното:

	„E 120	Кохинил, карминова киселина, кармини	100		само <i>breakfast sausages</i> с минимално съдържание на житни култури от 6 % и <i>burger meat</i> с минимално смесено с месото зеленчуково и/или житно съдържание от 4 % (при тези продукти месото е смляно така, че мускулната и мастната тъкан да са напълно диспергирани и влакнините да образуват емулсия с мазнината, откъдето идва и типичният вид на тези продукти), продукти от вида на колбасите „мергез“ (<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> и <i>pljeskavice</i>
	E 150a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>		само <i>breakfast sausages</i> с минимално съдържание на житни култури от 6 % и <i>burger meat</i> с минимално смесено с месото зеленчуково и/или житно съдържание от 4 % (при тези продукти месото е смляно така, че мускулната и мастната тъкан да са напълно диспергирани и влакнините да образуват емулсия с мазнината, откъдето идва и типичният вид на тези продукти) продукти от вида на колбасите „мергез“ (<i>merguez</i>), <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> и <i>chorizo fresco</i>
	E 261	Калиев ацетат	<i>quantum satis</i>		само предварително опаковани полуфабрикати от прясно смляно месо и месни полуфабрикати, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол
	E 262	Натриев ацетат	<i>quantum satis</i>		само предварително опаковани полуфабрикати от прясно смляно месо и месни полуфабрикати, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол
	E 300	Аскорбинова киселина	<i>quantum satis</i>		само предварително опаковани полуфабрикати <i>gehakt</i> от прясно смляно месо и месни полуфабрикати, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол
	E 301	Натриев аскорбат	<i>quantum satis</i>		само предварително опаковани полуфабрикати <i>gehakt</i> от прясно смляно месо и месни полуфабрикати, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол
	E 302	Калциев аскорбат	<i>quantum satis</i>		само предварително опаковани полуфабрикати <i>gehakt</i> от прясно смляно месо и месни полуфабрикати, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол
	E 325	Натриев лактат	<i>quantum satis</i>		само предварително опаковани полуфабрикати от прясно смляно месо и месни полуфабрикати, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол

	E 326	Калиев лактат	<i>quantum satis</i>		само предварително опаковани полуфабрикати от прясно смляно месо и месни полуфабрикати, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол
	E 330	Лимонена киселина	<i>quantum satis</i>		само предварително опаковани полуфабрикати <i>gehakt</i> от прясно смляно месо и месни полуфабрикати, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол
	E 331	Натриеви цитрати	<i>quantum satis</i>		само предварително опаковани полуфабрикати <i>gehakt</i> от прясно смляно месо и месни полуфабрикати, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол
	E 332	Калиеви цитрати	<i>quantum satis</i>		само предварително опаковани полуфабрикати <i>gehakt</i> от прясно смляно месо и месни полуфабрикати, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол
	E 333	Калциеви цитрати	<i>quantum satis</i>		само предварително опаковани полуфабрикати <i>gehakt</i> от прясно смляно месо и месни полуфабрикати, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол
	E 338 — 452	Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и поли-фосфати	5 000	(1) (4)	само <i>breakfast sausages</i> : при този продукт месото е смляно така, че мускулната и мастна тъкан да са напълно диспергирани и влакнините да образуват емулсия с мазнината, откъдето идва и типичният вид на този продукт; финландска коледна солена шунка и <i>burger meat</i> с минимално смесено с месото зеленчуково и/или житно съдържание от 4 %, <i>Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlōkk</i> и <i>ahjupraad</i>

iii) следните вписвания се вмъкват по поредността на номерата:

	„E 100	Куркумин	20		само продукти от вида на колбасите „мерпрез“ (<i>merguez</i>), <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> и <i>chorizo fresco</i>
	E 160c	Паприка екстракт	10		само продукти от вида на колбасите „мерпрез“ (<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> и <i>kebab</i>

	E 162	Оцветител от червено цвекло	<i>quantum satis</i>		само продукти от вида на колбасите „merguez“ (<i>merguez</i>), <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> и <i>chorizo fresco</i> .
	E 249 — 250	Нитрити	150	(7) (7')	само <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 Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslōkk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>kiełbasa surowa biała</i> , <i>kiełbasa surowa metka</i> и <i>tatar wołowy (danie tatarskie)</i>
	E 260	Оцетна киселина	<i>quantum satis</i>		само предварително опаковани полуфабрикати от прясно смляно месо и месни полуфабрикати, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол
	E 263	Калциев ацетат	<i>quantum satis</i>		само предварително опаковани полуфабрикати от прясно смляно месо и месни полуфабрикати, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол
	E 270	Млечна киселина	<i>quantum satis</i>		само предварително опаковани полуфабрикати от прясно смляно месо и месни полуфабрикати, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол
	E 327	Калциев лактат	<i>quantum satis</i>		само предварително опаковани полуфабрикати от прясно смляно месо и месни полуфабрикати, в които са добавени други съставки, различни от добавки в храните, или сол
	E 401	Натриев алгинат	<i>quantum satis</i>		само полуфабрикати, в които съставките са инжектирани; месни полуфабрикати, съставени от части от месо, които са били обработвани по различен начин: смлени, нарязани или преработени и комбинирани. С изключение на <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> и <i>souvlaki</i>
	E 402	Калиев алгинат	<i>quantum satis</i>		само полуфабрикати, в които съставките са инжектирани; месни полуфабрикати, съставени от части от месо, които са били обработвани по различен начин: смлени, нарязани или преработени и комбинирани. С изключение на <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> <i>gyros</i> и <i>souvlaki</i>
	E 403	Амониев алгинат	<i>quantum satis</i>		само полуфабрикати, в които съставките са инжектирани; месни полуфабрикати, съставени от части от месо, които са били обработвани по различен начин: смлени, нарязани или преработени и комбинирани. С изключение на <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> <i>gyros</i> и <i>souvlaki</i>

	E 404	Калциев алгинат	<i>quantum satis</i>		само полуфабрикати, в които съставките са инжектирани; месни полуфабрикати, съставени от части от месо, които са били обработвани по различен начин: смлени, нарязани или преработени и комбинирани. С изключение на <i>bifteki, soutzoukaki, kebab gyros</i> и <i>souvlaki</i>
	E 407	Карагенан	<i>quantum satis</i>		само полуфабрикати, в които съставките са инжектирани; месни полуфабрикати, съставени от части от месо, които са били обработвани по различен начин: смлени, нарязани или преработени и комбинирани. С изключение на <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> и <i>souvlaki</i>
	E 407a	Преработени „euchema“ водорасли	<i>quantum satis</i>		само полуфабрикати, в които съставките са инжектирани; месни полуфабрикати, съставени от части от месо, които са били обработвани по различен начин: смлени, нарязани или преработени и комбинирани. С изключение на <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> и <i>souvlaki</i>
	E 410	Гума локуст бийм	<i>quantum satis</i>		само полуфабрикати, в които съставките са инжектирани; месни полуфабрикати, съставени от части от месо, които са били обработвани по различен начин: смлени, нарязани или преработени и комбинирани. С изключение на <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> и <i>souvlaki</i>
	E 412	Гума гуар	<i>quantum satis</i>		само полуфабрикати, в които съставките са инжектирани; месни полуфабрикати, съставени от части от месо, които са били обработвани по различен начин: смлени, нарязани или преработени и комбинирани. С изключение на <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> и <i>souvlaki</i>
	E 413	Трагакант	<i>quantum satis</i>		само полуфабрикати, в които съставките са инжектирани; месни полуфабрикати, съставени от части от месо, които са били обработвани по различен начин: смлени, нарязани или преработени и комбинирани. С изключение на <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> и <i>souvlaki</i>
	E 415	Ксантанова гума	<i>quantum satis</i>		само полуфабрикати, в които съставките са инжектирани; месни полуфабрикати, съставени от части от месо, които са били обработвани по различен начин: смлени, нарязани или преработени и комбинирани. С изключение на <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> и <i>souvlaki</i>
	E 500	Натриеви карбонати	<i>quantum satis</i>		само полуфабрикати от птиче месо, <i>mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, čevapčići</i> и <i>pljeskavice</i>

	E 1414	Ацетилиран динишестен фосфат	<i>quantum satis</i>		само полуфабрикати, в които съставките са инжектирани; месни полуфабрикати, съставени от части от месо, които са били обработвани по различен начин: смлени, нарязани или преработени и комбинирани, <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab и seftalia</i>
	E 1442	Хидроксипропил динишесте фосфат	<i>quantum satis</i>		само полуфабрикати, в които съставките са инжектирани; месни полуфабрикати, съставени от части от месо, които са били обработвани по различен начин: смлени, нарязани или преработени и комбинирани, <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab и seftalia</i>
		(7): Максимално количество, което може да бъде добавено по време на производството			
		(7'): Максималното количество е изразено като натриев нитрит“			

- г) заглавието на категория 08.2 се заменя със следното:

„08.3	Месни продукти“
-------	-----------------

- д) заглавието на категория 08.2.1 се заменя със следното:

„08.3.1	Месни продукти, непреминали термична обработка“
---------	---

- е) заглавието на категория 08.2.2 се заменя със следното:

„08.3.2	Месни продукти, преминали термична обработка“
---------	---

- ж) заглавието на категория 08.2.3 се заменя със следното:

„08.3.3	Обвивки, покрития и декорации за меса“
---------	--

- з) заглавието на категория 08.2.4 се заменя със следното:

„08.3.4	Традиционно консервирани месни продукти, за които се прилагат специални разпоредби относно нитритите и нитратите“
---------	---

- и) заглавието на категория 08.2.4.1 се заменя със следното:

„08.3.4.1	Традиционни продукти, консервирани чрез потапяне (месни продукти, консервирани чрез потапяне в консервиращ разтвор, съдържащ нитрити и/или нитрати, сол и други съставки)“
-----------	--

- й) заглавието на категория 08.2.4.2 се заменя със следното:

„08.3.4.2	Традиционни продукти, консервирани на сухо (процесът на сухо консервиране включва прилагане на консервираща смес, съдържаща нитрити и/или нитрати, сол и други съставки, на сухо по повърхността на месото, след което следва период на стабилизиране/зреене)“
-----------	--

- к) заглавието на категория 08.2.4.3 се заменя със следното:

„08.3.4.3	Други традиционно консервирани продукти (използване на комбинация от потапяне с цел консервиране и консервиране на сухо, или случаи, при които нитритът и/или нитратът е включен в съставния продукт или когато консервиращият разтвор се инжектира в продукта преди варенето му)“
-----------	--