

NAŘÍZENÍ

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 601/2014

ze dne 4. června 2014,

kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, pokud jde o kategorie potravin u masa a použití některých potravinářských přídatných látek v masných polotovarech

(Text s významem pro EHP)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách ⁽¹⁾, a zejména na čl. 10 odst. 3 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 stanoví seznam potravinářských přídatných látek Unie schválených pro použití v potravinách a podmínky jejich použití.
- (2) Tento seznam lze měnit v souladu s jednotným postupem uvedeným v čl. 3 odst. 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 ⁽²⁾ buď z podnětu Komise, nebo na základě podání žádosti.
- (3) Seznam potravinářských přídatných látek byl vytvořen na základě potravinářských přídatných látek povolených pro použití v potravinách v souladu se směrnicí Evropského parlamentu a Rady 94/35/ES ⁽³⁾, směrnicí Evropského parlamentu a Rady 94/36/ES ⁽⁴⁾ a směrnicí Evropského parlamentu a Rady 95/2/ES ⁽⁵⁾ a po prověření jejich souladu s články 6, 7 a 8 nařízení (ES) č. 1333/2008. Na seznamu Unie jsou uvedeny potravinářské přídatné látky podle kategorií potravin, do nichž se smějí přidávat.
- (4) V části D seznamu Unie se kategorie 8 vztahuje na maso a zahrnuje podkategorie 8.1: Nezpracované maso a 8.2: Zpracované maso. Kategorie 8.1 je dále rozdělena na kategorie 8.1.1: Nezpracované maso jiné než masné polotovary ve smyslu nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ⁽⁶⁾ a 8.1.2: Masné polotovary ve smyslu nařízení (ES) č. 853/2004.
- (5) Bod 1.15 přílohy I nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 definuje masné polotovary jako čerstvé maso, včetně rozmělněného masa, ke kterému byly přidány potraviny, koření nebo přídatné látky anebo které bylo podrobeno ošetření, jež nestačí ke změně vnitřní struktury svalových vláken masa, a tím i k vymizení vlastností čerstvého masa. Mezitím bylo objasněno, že masný polotovar může být buď zpracovaný, nebo nezpracovaný ⁽⁷⁾. Pokud však po zpracování vlastnosti čerstvého masa zcela vymizí, nemělo by již být považováno za masný polotovar, nýbrž by se na ně měla vztahovat definice „masných výrobků“, jak je uvedena v bodě 7.1

⁽¹⁾ Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 ze dne 16. prosince 2008, kterým se stanoví jednotné povolovací řízení pro potravinářské přídatné látky, potravinářské enzymy a aroma (Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 1).

⁽³⁾ Směrnice Evropského parlamentu a Rady 94/35/ES ze dne 30. června 1994 o náhradních sladidlech pro použití v potravinách (Úř. věst. L 237, 10.9.1994, s. 3).

⁽⁴⁾ Směrnice Evropského parlamentu a Rady 94/36/ES ze dne 30. června 1994 o barvivech pro použití v potravinách (Úř. věst. L 237, 10.9.1994, s. 13).

⁽⁵⁾ Směrnice Evropského parlamentu a Rady 95/2/ES ze dne 20. února 1995 o potravinářských přídatných látkách jiných než barviva a náhradní sladidla (Úř. věst. L 61, 18.3.1995, s. 1).

⁽⁶⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu (Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 55).

⁽⁷⁾ Pokyny Generálního ředitelství pro zdraví a spotřebitele pro provádění některých ustanovení nařízení (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin živočišného původu http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm

přílohy I nařízení (ES) č. 853/2004. V zájmu právní jasnosti je vhodné používat pro účely kategorie 8 termíny „čerstvé maso“, „masné polotovary“ a „masné výrobky“ ve smyslu nařízení (ES) č. 853/2004. Proto by podkategorie v kategorii 8 v části D seznamu Unie měly být odpovídajícím způsobem změněny.

- (6) Používání potravinářských přídatných látek patřících do skupiny I ve smyslu části C seznamu Unie je obecně povoleno ve zpracovaném mase, zatímco povolení použití potravinářských přídatných látek patřících do této skupiny v nezpracovaném mase je omezeno a povoleno pouze případ od případu.
- (7) Když byl vytvořen seznam Unie uvedený v příloze II nařízení (ES) č. 1333/2008, masné polotovary ve smyslu nařízení (ES) č. 853/2004 byly považovány za nezpracované maso, v němž byl povolen pouze omezený počet přídatných látek. Nicméně odlišný výklad definice masných polotovarů vedl k situaci, kdy se použití některých přídatných látek v určitých kategoriích masa u členských států liší.
- (8) Komise obdržela žádosti, aby některá z těchto použití zahrnula do seznamu povolených potravinářských přídatných látek Unie. Tyto žádosti byly zpřístupněny všem členským státům. Je vhodné zahrnout tato použití do seznamu Unie, pokud splňují obecné podmínky pro použití potravinářských přídatných látek stanovené nařízením (ES) č. 1333/2008, a s přihlédnutím k potřebě zachovat některé tradiční výrobky na trhu v některých členských státech.
- (9) Na žádost některých členských států a/nebo masného průmyslu byla zvážena některá použití kurkuminu (E 100), karmínů (E 120), karamelů (E 150a–d), paprikového extraktu (E 160c) a betalainové červeně (E 162), které jsou tradičně používány v některých členských státech k barvení výrobků typu merguez a jiných tradičních výrobků – *salsicha fresca*, *mici*, *butifarra fresca*, *longaniza fresca*, *chorizo fresco*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebap*, *cevapci* a *pljeskavice* –, a je vhodné tato použití povolit.
- (10) Na žádost některých členských států byla zvážena použití kyseliny octové a octanů (E 260 – 263), kyseliny mléčné a mléčanů (E 270, E 325 – 327), kyseliny L-askorbové a askorbanů (E 300 – 302), kyseliny citronové a citronanů (E 330 – 333) jako regulátorů kyselosti, konzervantů a/nebo antioxidantů k zamezení oxidace a/nebo žluknutí a ke zvýšení mikrobiologické stability a je vhodné povolit tato použití ve všech masných polotovarech, do nichž byly přidány jiné složky než přídatné látky nebo sůl.
- (11) Na žádost některých členských států bylo zváženo použití kyseliny fosforečné – fosforečnanů – di-, tri- a polyfosforečnanů (E 338 – 452) jako zvlhčujících látek, aby se zamezilo ztrátě masové šťávy během dalšího zpracování, zejména je-li nálev vstříknut, a je vhodné toto použití povolit. Nicméně s cílem omezit další expozici přidaným fosforečnanům v potravinách by rozšíření použití uvedených fosforečnanů mělo být omezeno na *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šasłökk*, *ahjupraad* a *burger meat* obsahující minimálně 4 % zeleniny a/nebo obilovin zamíchaných do masa a na finskou vánoční šunku nasolenou šedou solí.
- (12) Na žádost některých členských států a/nebo masného průmyslu bylo zváženo použití dusitanů (E 249 – 250) jako konzervantu v některých tradičních výrobcích: *lomo de cerdo adobado*, *pincho moruno*, *careta de cerdo adobada*, *costilla de cerdo adobada*, *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šasłökk*, *ahjupraad*, *kielbasa surowa biała*, *kielbasa surowa metkaa tatar wołowy* (*danie tatarskie*) a je vhodné toto použití povolit.
- (13) Na žádost některých členských států a/nebo masného průmyslu byla zvážena použití alginanů (E 401 – 404), karagenanu (E 407), afinátu řasy *Euchema* (E 407a), karubínu (E 410), gumy guar (E 412), tragantu (E 413), xanthanu (E 415), acetylovaného zesíťovaného fosforečnanu škrobu (E 1414), hydroxypropylesteru zesíťovaného fosforečnanu škrobu (E 1442) jako zvlhčujících látek nebo stabilizátorů ke snížení úniku vody a s cílem zachovat šťavnatost během dalšího zpracování. Tato použití by měla být povolena masných polotovarech, do nichž byly složky vstříknuty, a v masných polotovarech složených z částí masa, s nimiž bylo manipulováno různým způsobem – byly pomlety, nakrájeny na plátky nebo zpracovány – a které jsou spolu kombinovány, např. v ruládách obsahujících mleté maso. Potravinářské přídatné látky používané k zachování šťavnatosti během přípravy neuvádějí spotřebitele v omyl.

- (14) Na žádost některých členských států a/nebo masného průmyslu bylo zváženo použití uhličitánů sodných (E 500) jako zvlhčující látky v polotovarech z drůbežího masa, *micí, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, cevapci a pljeskavice* s cílem zachovat konzistenci a šťavnatost během další přípravy a je vhodné toto použití povolit. Kromě toho toto použití v polotovarech z drůbežího masa umožňuje vařit drůbeží maso déle a účinněji, zachovává jeho šťavnatost a brání spotřebě nedostatečně tepelně upravené drůbeže.
- (15) Na žádost členského státu a/nebo masného průmyslu bylo zváženo použití acetylovaného zesíťovaného fosforečnanu škrobu (E 1414) a hydroxypropylesteru zesíťovaného fosforečnanu škrobu (E 1442) ke snížení úniku vody v polotovarech, do nichž byly složky vstříknuty, v masných polotovarech složených z částí masa, s nimiž bylo manipulováno různým způsobem – byly pomlety, nakrájeny na plátky nebo zpracovány – a které jsou spolu kombinovány, např. v ruládách obsahujících mleté maso a k zachování šťavnatosti během přípravy *gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab a seftalia* a je vhodné toto použití povolit.
- (16) Pokud jde o tradiční výrobky, požadovaná použití potravinářských přídatných látek by měla být v souladu s obecnými podmínkami použití stanovenými v článku 6 nařízení (ES) č. 1333/2008 a zejména by neměla uvádět v omyl spotřebitele v členských státech nebo v oblastech, kde se tyto výrobky tradičně spotřebovávají.
- (17) Za účelem zajištění jednotného uplatňování použití přídatných látek, na které se vztahuje toto nařízení, jsou tradiční masné polotovary popsány v pokynech popisujících kategorie potravin v části E přílohy II nařízení (ES) č. 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách ⁽¹⁾.
- (18) Zásada přenosu stanovená v čl. 18 odst. 1 písm. a) nařízení (ES) č. 1333/2008 by měla být přípustná v masných polotovarech ve smyslu nařízení (ES) č. 853/2004.
- (19) Podle čl. 3 odst. 2 nařízení (ES) č. 1331/2008 je Komise povinna požádat Evropský úřad pro bezpečnost potravin (dále jen „úřad“) o stanovisko za účelem aktualizace seznamu potravinářských přídatných látek Unie uvedeného v příloze II nařízení (ES) č. 1333/2008, s výjimkou případů, kdy tato aktualizace pravděpodobně nemá vliv na lidské zdraví. Kyselina octová a octany (E 260 – 263), kyselina mléčná a mléčnany (E 270, E 325 – 327), kyselina L-askorbová a askorbany (E 300 – 302), kyselina citronová a citronany (E 330 – 333), alginany (E 401 – 404), karagenan (E 407), afinát řasy *Eucheima* (E 407a), karubin (E 410), guma guar (E 412), tragant (E 413), xanthan (E 415), uhličitany sodné (E 500), acetylovaný zesíťovaný fosforečnan škrobu (E 1414) a hydroxypropylester zesíťovaného fosforečnanu škrobu (E 1442) patří do skupiny přídatných látek, pro které nebyl stanoven žádný přijatelný denní příjem. Z toho vyplývá, že na úrovních nutných k dosažení žádoucího technologického účinku nepředstavují riziko pro zdraví. Proto širší používání uvedených přídatných látek představuje aktualizaci seznamu Unie, která pravděpodobně nemá vliv na lidské zdraví. Použití kurkuminu (E 100), karmínů (E 120), karamelů (E 150a–d), paprikového extraktu (E 160c), betalainové červeně (E 162), dusitanů (E 249 – 250), kyseliny fosforečné – fosforečnanů – di-, tri- a polyfosforečnanů (E 338 – 452) bude rozšířeno pouze na určité výrobky, které se tradičně používají, a tudíž rozšířené použití uvedených přídatných látek představuje aktualizaci seznamu Unie, která pravděpodobně nemá vliv na lidské zdraví. Není proto nutné požádat úřad o stanovisko.
- (20) Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 by měla být odpovídajícím způsobem změněna.
- (21) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 se mění v souladu s přílohou tohoto nařízení.

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

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 4. června 2014.

Za Komisi

José Manuel BARROSO

předseda

PŘÍLOHA

Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 se mění takto:

1) Část A se mění takto:

V tabulce 1 se položka pro bod 1 nahrazuje tímto:

„1	Nezpracované potraviny ve smyslu článku 3 nařízení (ES) č. 1333/2008, kromě masných polotovarů ve smyslu nařízení (ES) č. 853/2004“
----	---

2) V části D se položky pro kategorii 08. Maso nahrazují tímto:

„08.	Maso
08.1	Čerstvé maso, kromě masných polotovarů ve smyslu nařízení (ES) č. 853/2004
08.2	Masné polotovary ve smyslu nařízení (ES) č. 853/2004
08.3	Masné výrobky
08.3.1	Tepelně neopracované masné výrobky
08.3.2	Tepelně opracované masné výrobky
08.3.3	Střívka a obaly a dekorace na maso
08.3.4	Tradičně konzervované masné výrobky, na které se vztahují specifická ustanovení týkající se dusičnanů a dusitanů
08.3.4.1	Tradiční výrobky konzervované ponořením do nálevu (masné výrobky konzervované ponořením do nálevu obsahujícího dusitany a/nebo dusičnany, sůl a jiné složky)
08.3.4.2	Tradiční výrobky získané sušením (Proces konzervace sušením zahrnuje působení konzervační směsi obsahující dusitany anebo dusičnany, sůl a jiné složky za sucha na povrch masa s následným obdobím stabilizace/zrání)
08.3.4.3	Ostatní tradičně konzervované masné výrobky (Procesy konzervace nakládáním a sušením jsou používány kombinovaně nebo pokud je dusičnan a/nebo dusitan obsažen ve složeném výrobku nebo pokud je konzervační nálev vpraven do výrobku vstříknutím před vařením)

3) Část E se mění takto:

a) Položka pro kategorii 08.1 se zrušuje.

b) Název kategorie 08.1.1 se nahrazuje tímto:

„08.1	Čerstvé maso, kromě masných polotovarů ve smyslu nařízení (ES) č. 853/2004“
-------	---

c) Kategorie 8.1.2 se mění takto:

i) Název se nahrazuje tímto:

„08.2	Masné polotovary ve smyslu nařízení (ES) č. 853/2004“
-------	---

ii) Položky pro 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 a E 338 – 452 se nahrazují tímto:

	„E 120	Košenila, kyselina karmínová, karmíny	100		pouze <i>breakfast sausages</i> obsahující minimálně 6 % obilovin, <i>burger meat</i> obsahující minimálně 4 % zeleniny a/nebo obilovin zamíchaných do masa (v těchto výrobcích je maso pomleté takovým způsobem, aby se svalová a tuková tkáň úplně rozptýlila a vláknina vytvořila emulzi s tukem, což dává těmto výrobkům jejich charakteristický vzhled), výrobky typu <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>micí</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>cevapcici</i> a <i>pljeskavice</i>
	E 150a–d	Karamely	<i>quantum satis</i>		pouze <i>breakfast sausages</i> obsahující minimálně 6 % obilovin, <i>burger meat</i> obsahující minimálně 4 % zeleniny a/nebo obilovin zamíchaných do masa (v těchto výrobcích je maso pomleté takovým způsobem, aby se svalová a tuková tkáň úplně rozptýlila a vláknina vytvořila emulzi s tukem, což dává těmto výrobkům jejich charakteristický vzhled), výrobky typu <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>micí</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> a <i>chorizo fresco</i>
	E 261	Octan draselný	<i>quantum satis</i>		pouze balené polotovary z čerstvě mletého masa a masné polotovary, do nichž byly přidány jiné složky než přídatné látky nebo sůl
	E 262	Octany sodné	<i>quantum satis</i>		pouze balené polotovary z čerstvě mletého masa a masné polotovary, do nichž byly přidány jiné složky než přídatné látky nebo sůl
	E 300	Kyselina L-askorbová	<i>quantum satis</i>		pouze balené polotovary <i>gehakt</i> z čerstvě mletého masa a masné polotovary, do nichž byly přidány jiné složky než přídatné látky nebo sůl
	E 301	Askorban sodný	<i>quantum satis</i>		pouze balené polotovary <i>gehakt</i> z čerstvě mletého masa a masné polotovary, do nichž byly přidány jiné složky než přídatné látky nebo sůl
	E 302	Askorban vápenatý	<i>quantum satis</i>		pouze balené polotovary <i>gehakt</i> z čerstvě mletého masa a masné polotovary, do nichž byly přidány jiné složky než přídatné látky nebo sůl
	E 325	Mléčnan sodný	<i>quantum satis</i>		pouze balené polotovary z čerstvě mletého masa a masné polotovary, do nichž byly přidány jiné složky než přídatné látky nebo sůl

	E 326	Mléčnan draselný	<i>quantum satis</i>		pouze balené polotovary z čerstvě mletého masa a masné polotovary, do nichž byly přidány jiné složky než přídatné látky nebo sůl
	E 330	Kyselina citronová	<i>quantum satis</i>		pouze balené polotovary <i>gehakt</i> z čerstvě mletého masa a masné polotovary, do nichž byly přidány jiné složky než přídatné látky nebo sůl
	E 331	Citronany sodné	<i>quantum satis</i>		pouze balené polotovary <i>gehakt</i> z čerstvě mletého masa a masné polotovary, do nichž byly přidány jiné složky než přídatné látky nebo sůl
	E 332	Citronany draselné	<i>quantum satis</i>		pouze balené polotovary <i>gehakt</i> z čerstvě mletého masa a masné polotovary, do nichž byly přidány jiné složky než přídatné látky nebo sůl
	E 333	Citronany vápenaté	<i>quantum satis</i>		pouze balené polotovary <i>gehakt</i> z čerstvě mletého masa a masné polotovary, do nichž byly přidány jiné složky než přídatné látky nebo sůl
	E 338 – 452	Kyselina fosforečná – fosforečnany – di-, tri- a polyfosforečnany	5 000	(1) (4)	pouze <i>breakfast sausages</i> : v těchto výrobcích je maso pomleté takovým způsobem, aby se svalová a tuková tkáň úplně rozptýlila a vláknina vytvořila emulzi s tukem, což dává těmto výrobkům jejich charakteristický vzhled; finská vánoční šunka nasolená šedou solí, <i>burger meat</i> obsahující minimálně 4 % zeleniny a/nebo obilovin zamíchaných do masa, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šašlökka ahjupraad</i>

iii) Ve svém číselném pořadí se vkládají tyto položky:

	„E 100	Kurkumin	20		pouze výrobky typu <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> a <i>chorizo fresco</i>
	E 160c	Paprikový extrakt	10		pouze výrobky typu <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> a <i>kebap</i>

	E 162	Betalainová červen	<i>quantum satis</i>		pouze výrobky typu <i>merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca</i> a <i>chorizo fresco</i>
	E 249 – 250	Dusitany	150	(7) (7')	pouze <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 metkaa tatar wołowy</i> (<i>danie tatarskie</i>)
	E 260	Kyselina octová	<i>quantum satis</i>		pouze balené polotovary z čerstvě mletého masa a masné polotovary, do nichž byly přidány jiné složky než přídatné látky nebo sůl
	E 263	Octan vápenatý	<i>quantum satis</i>		pouze balené polotovary z čerstvě mletého masa a masné polotovary, do nichž byly přidány jiné složky než přídatné látky nebo sůl
	E 270	Kyselina mléčná	<i>quantum satis</i>		pouze balené polotovary z čerstvě mletého masa a masné polotovary, do nichž byly přidány jiné složky než přídatné látky nebo sůl
	E 327	Mléčnan vápenatý	<i>quantum satis</i>		pouze balené polotovary z čerstvě mletého masa a masné polotovary, do nichž byly přidány jiné složky než přídatné látky nebo sůl
	E 401	Alginan sodný	<i>quantum satis</i>		pouze polotovary, do nichž byly složky vstříknuty; masné polotovary složené z částí masa, s nimiž bylo manipulováno různým způsobem – byly pomlety, nakrájeny na plátky nebo zpracovány – a které jsou spolu kombinovány. Kromě <i>bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros</i> a <i>souvlaki</i>
	E 402	Alginan draselný	<i>quantum satis</i>		pouze v polotovarech, do nichž byly složky vstříknuty; masné polotovary složené z částí masa, s nimiž bylo manipulováno různým způsobem – byly pomlety, nakrájeny na plátky nebo zpracovány – a které jsou spolu kombinovány. Kromě <i>bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros</i> a <i>souvlaki</i>
	E 403	Alginan amonný	<i>quantum satis</i>		pouze v polotovarech, do nichž byly složky vstříknuty; masné polotovary složené z částí masa, s nimiž bylo manipulováno různým způsobem – byly pomlety, nakrájeny na plátky nebo zpracovány – a které jsou spolu kombinovány. Kromě <i>bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros</i> a <i>souvlaki</i>

	E 404	Alginan vápenatý	<i>quantum satis</i>		pouze v polotovarech, do nichž byly složky vstříknuty; masné polotovary složené z částí masa, s nimiž bylo manipulováno různým způsobem – byly pomlety, nakrájeny na plátky nebo zpracovány – a které jsou spolu kombinovány. Kromě <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> a <i>souvlaki</i>
	E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>		pouze v polotovarech, do nichž byly složky vstříknuty; masné polotovary složené z částí masa, s nimiž bylo manipulováno různým způsobem – byly pomlety, nakrájeny na plátky nebo zpracovány – a které jsou spolu kombinovány. Kromě <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> a <i>souvlaki</i>
	E 407a	Afinát řasy Eucheuma	<i>quantum satis</i>		pouze v polotovarech, do nichž byly složky vstříknuty; masné polotovary složené z částí masa, s nimiž bylo manipulováno různým způsobem – byly pomlety, nakrájeny na plátky nebo zpracovány – a které jsou spolu kombinovány. Kromě <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> a <i>souvlaki</i>
	E 410	Karubin	<i>quantum satis</i>		pouze v polotovarech, do nichž byly složky vstříknuty; masné polotovary složené z částí masa, s nimiž bylo manipulováno různým způsobem – byly pomlety, nakrájeny na plátky nebo zpracovány – a které jsou spolu kombinovány. Kromě <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> a <i>souvlaki</i>
	E 412	Guma guar	<i>quantum satis</i>		pouze v polotovarech, do nichž byly složky vstříknuty; masné polotovary složené z částí masa, s nimiž bylo manipulováno různým způsobem – byly pomlety, nakrájeny na plátky nebo zpracovány – a které jsou spolu kombinovány. Kromě <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> a <i>souvlaki</i>
	E 413	Tragant	<i>quantum satis</i>		pouze v polotovarech, do nichž byly složky vstříknuty; masné polotovary složené z částí masa, s nimiž bylo manipulováno různým způsobem – byly pomlety, nakrájeny na plátky nebo zpracovány – a které jsou spolu kombinovány. Kromě <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> a <i>souvlaki</i>
	E 415	Xanthan	<i>quantum satis</i>		pouze v polotovarech, do nichž byly složky vstříknuty; masné polotovary složené z částí masa, s nimiž bylo manipulováno různým způsobem – byly pomlety, nakrájeny na plátky nebo zpracovány – a které jsou spolu kombinovány. Kromě <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> a <i>souvlaki</i>
	E 500	Uhličitaný sodné	<i>quantum satis</i>		pouze polotovary z drůbežího masa, <i>mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, čevapčiči</i> a <i>pljeskavice</i>

	E 1414	Acetylovaný zesíťovaný fosforečnan škrobu	<i>quantum satis</i>		pouze v polotovarech, do nichž byly složky vstříknuty; masné polotovary složené z částí masa, s nimiž bylo manipulováno různým způsobem – byly pomlety, nakrájeny na plátky nebo zpracovány – a které jsou spolu kombinovány, <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab a seftalia</i>
	E 1442	Hydroxypropylester zesíťovaného fosforečnanu škrobu	<i>quantum satis</i>		pouze v polotovarech, do nichž byly složky vstříknuty; masné polotovary složené z částí masa, s nimiž bylo manipulováno různým způsobem – byly pomlety, nakrájeny na plátky nebo zpracovány – a které jsou spolu kombinovány, <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab a seftalia</i>
		(7): Maximální množství, které lze přidat v průběhu výroby.			
		(7'): Maximální množství je vyjádřeno jako dusitan sodný.“			

d) Název kategorie 08.2 se nahrazuje tímto:

„08.3	Masné výrobky“
-------	----------------

e) Název kategorie 08.2.1 se nahrazuje tímto:

„08.3.1	Tepelně neopracované masné výrobky“
---------	-------------------------------------

f) Název kategorie 08.2.2 se nahrazuje tímto:

„08.3.2	Tepelně opracované masné výrobky“
---------	-----------------------------------

g) Název kategorie 08.2.3 se nahrazuje tímto:

„08.3.3	Střívka a obaly a dekorace na maso“
---------	-------------------------------------

h) Název kategorie 08.2.4 se nahrazuje tímto:

„08.3.4	Tradičně konzervované masné výrobky, na které se vztahují specifická ustanovení týkající se dusičnanů a dusitanů“
---------	---

i) Název kategorie 08.2.4.1 se nahrazuje tímto:

„08.3.4.1	Tradiční výrobky konzervované ponořením do nálevu (masné výrobky konzervované ponořením do nálevu obsahujícího dusitany a/nebo dusičnany, sůl a jiné složky)“
-----------	---

j) Název kategorie 08.2.4.2 se nahrazuje tímto:

„08.3.4.2	Tradiční výrobky získané sušením (Proces konzervace sušením zahrnuje působení konzervační směsi obsahující dusitany anebo dusičnany, sůl a jiné složky za sucha na povrch masa s následným obdobím stabilizace/zrání)“
-----------	--

k) Název kategorie 08.2.4.3 se nahrazuje tímto:

„08.3.4.3	Ostatní tradičně konzervované masné výrobky (Procesy konzervace nakládáním a sušením jsou používány kombinovaně nebo pokud je dusičnan a/nebo dusitan obsažen ve složeném výrobku nebo pokud je konzervační nálev vpraven do výrobku vstříknutím před vařením)“
-----------	---