

FORORDNINGER

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 601/2014

af 4. juni 2014

om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 for så vidt angår fødevarekategorierne for kød samt anvendelse af visse fødevaretilsætningsstoffer i tilberedt kød

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer ⁽¹⁾, særlig artikel 10, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) I bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 er der fastlagt en EU-liste over fødevaretilsætningsstoffer, der er godkendt til anvendelse i fødevarer, og deres anvendelsesbetingelser.
- (2) Nævnte liste kan ændres i overensstemmelse med den fælles procedure, jf. artikel 3, stk. 1, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1331/2008 ⁽²⁾, enten på Kommissionens initiativ eller som følge af en ansøgning.
- (3) EU-listen over fødevaretilsætningsstoffer blev udarbejdet på grundlag af de fødevaretilsætningsstoffer, som det er tilladt at anvende i fødevarer i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 94/35/EF ⁽³⁾, direktiv 94/36/EF ⁽⁴⁾ og direktiv 95/2/EF ⁽⁵⁾, og efter at det var efterprøvet, at de overholdt artikel 6, 7 og 8 i forordning (EF) nr. 1333/2008. Fødevaretilsætningsstofferne er opført på EU-listen i overensstemmelse med, hvilke kategorier af fødevarer de kan tilsættes til.
- (4) I EU-listens del D er kategori 8 kød, og denne kategori omfatter underkategori 8.1, »Uforarbejdet kød«, og 8.2, »Forarbejdet kød«. Kategori 8.1 er yderligere opdelt i kategori 8.1.1 »Uforarbejdet kød, undtagen tilberedt kød som defineret i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 ⁽⁶⁾« og 8.1.2 »Tilberedt kød som defineret i forordning (EF) nr. 853/2004«.
- (5) I punkt 1.15 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004 defineres tilberedt kød som fersk kød, herunder kød, der er reduceret til småstykker, der er tilsat fødevarer, smagskorrigerende stoffer eller tilsætningsstoffer, eller som har undergået en forarbejdning, der ikke er tilstrækkelig til at ændre strukturen i kødets indre fibre og dermed fjerne dets karakter af fersk kød. Det er i mellemtiden blevet præciseret, at tilberedt kød kan være enten forarbejdet eller uforarbejdet ⁽⁷⁾. Hvis dets karakter af fersk kød er blevet fjernet fuldstændigt efter forarbejdning, bør produktet

⁽¹⁾ EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1331/2008 af 16. december 2008 om en fælles godkendelsesprocedure for fødevaretilsætningsstoffer, fødevareenzymmer og fødevarearomaer (EUT L 354 af 31.12.2008, s. 1).

⁽³⁾ Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 94/35/EF af 30. juni 1994 om sødestoffer til brug i levnedsmidler (EFT L 237 af 10.9.1994, s. 3).

⁽⁴⁾ Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 94/36/EF af 30. juni 1994 om farvestoffer til brug i levnedsmidler (EFT L 237 af 10.9.1994, s. 13).

⁽⁵⁾ Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 95/2/EF af 20. februar 1995 om andre tilsætningsstoffer til levnedsmidler end farvestoffer og sødestoffer (EFT L 61 af 18.3.1995, s. 1).

⁽⁶⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer (EUT L 139 af 30.4.2004, s. 55).

⁽⁷⁾ Vejledning i gennemførelsen af visse bestemmelser i forordning (EF) nr. 853/2004 om fødevarehygiejne for animalske fødevarer fra Generaldirektoratet for Sundhed og Forbrugere (http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm).

imidlertid ikke længere betragtes som tilberedt kød, men bør anses for at falde ind under definitionen af »kødprodukter« i punkt 7.1 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004. Af hensyn til den juridiske klarhed bør termene »fersk kød«, »tilberedt kød« og »kødprodukter« som defineret i forordning (EF) nr. 853/2004 benyttes for kategori 8. Underkategorierne i kategori 8 i EU-listens del D bør derfor ændres i overensstemmelse hermed.

- (6) Det er generelt tilladt at anvende fødevaretilsætningsstoffer i gruppe I som defineret i EU-listens del C i forarbejdet kød, mens det kun i begrænset omfang — og på grundlag af en vurdering i hver enkelt sag — er tilladt at anvende fødevaretilsætningsstoffer tilhørende denne gruppe i uforarbejdet kød.
- (7) Da EU-listen i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 blev fastlagt, blev tilberedt kød som defineret i forordning (EF) nr. 853/2004 betragtet som uforarbejdet kød, hvortil det kun var tilladt at tilsætte et begrænset antal tilsætningsstoffer. Forskellige fortolkninger af definitionen af tilberedt kød har imidlertid skabt en situation, hvor anvendelsen af visse tilsætningsstoffer i bestemte kategorier af kød varierer medlemsstaterne imellem.
- (8) Kommissionen har modtaget anmodninger om at få inkluderet nogle af disse anvendelser på EU-listen over godkendte fødevaretilsætningsstoffer. Disse anmodninger er blevet stillet til rådighed for samtlige medlemsstater. De pågældende anvendelser bør tilføjes på EU-listen, i det omfang de opfylder de generelle betingelser for anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer, der er fastsat i forordning (EF) nr. 1333/2008, og under hensyntagen til behovet for at beholde visse traditionelle produkter på markedet i visse medlemsstater.
- (9) Efter anmodning fra en række medlemsstater og/eller kødindustrien er der foretaget en vurdering af visse anvendelser af curcumin (E 100), carminer (E 120), karamelfarver (E 150a-d), paprikaekstrakt (E 160c) og rødbedefarve (E 162), som i visse medlemsstater traditionelt er blevet anvendt til farvning af produkter af mergueztypen og andre traditionelle produkter, nemlig *salsicha fresca*, *mici*, *butifarra fresca*, *longaniza fresca*, *chorizo fresco*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab*, *cevapcici* og *pljeskavice*, og disse anvendelser bør tillades.
- (10) Efter anmodning fra en række medlemsstater er der foretaget en vurdering af anvendelsen af eddikesyre og acetater (E 260-263), mælkesyre og lactater (E 270 og E 325-327), ascorbinsyre og ascorbater (E 300-302) samt citronsyre og citrater (E 330-333) som surhedsregulerende midler, konserveringsmidler og/eller antioxidant med henblik på at forhindre iltning og/eller harskning og øge den mikrobiologiske stabilitet, og disse anvendelser bør være tilladt i alt tilberedt kød, der er tilsat andre ingredienser end tilsætningsstoffer eller salt.
- (11) Efter anmodning fra en række medlemsstater er der foretaget en vurdering af anvendelse af phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater (E 338-452) som fugtighedsbevarende middel med henblik på at forhindre tab af kødsaft under yderligere forarbejdning, navnlig hvor saltlagen er injiceret (stiksaltning), og denne anvendelse bør tillades. For at begrænse yderligere eksponering for phosphater tilsat til fødevarer bør udvidelsen af anvendelsen af disse phosphater dog begrænses til *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šaslökk*, *ahjupraad* og *burger meat* med et grøntsags- og/eller cerealeindhold på mindst 4 %, blandet i kødet, samt græsaltet finsk juleskinke.
- (12) Efter anmodning fra en række medlemsstater og/eller kødindustrien er der foretaget en vurdering af anvendelse af nitritter (E 249-250) som konserveringsmiddel i visse traditionelle produkter, nemlig *lomo de cerdo adobado*, *pincho moruno*, *careta de cerdo adobada*, *costilla de cerdo adobada*, *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šaslökk*, *ahjupraad*, *kielbasa surowa biała*, *kielbasa surowa metkaog tatar wołowy* (*danie tatarskie*), og denne anvendelse bør tillades.
- (13) Efter anmodning fra en række medlemsstater og/eller kødindustrien er der foretaget en vurdering af anvendelse af alginater (E 401-404), carrageenan (E 407), forarbejdet eucheuma-tang (E 407a), johannesbrødkernemel (E 410), guar gummi (E 412), traganth (E 413), xanthan gummi (E 415), acetyleret distivelsephosphat (E 1414) og hydroxypropyldistivelsephosphat (E 1442) som fugtighedsbevarende midler eller stabilisatorer med henblik på at begrænse vandtab i emballagen og forhindre tab af kødsaft under yderligere forarbejdning. Disse anvendelser bør være tilladt i tilberedt kød, hvori ingredienser er injiceret, og i tilberedt kød sammensat af køddele, der er behandlet på forskellig vis, dvs. hakket, skåret eller på anden måde forarbejdet, f.eks. kødroulader indeholdende hakket kød. Fødevaretilsætningsstoffer, der anvendes i tilberedt kød med henblik på at forhindre tab af kødsaft under yderligere forarbejdning, vildleder ikke forbrugerne.

- (14) Efter anmodning fra en række medlemsstater og/eller kødindustrien er der foretaget en vurdering af anvendelse af natriumcarbonat (E 500) som fugtighedsbevarende middel i tilberedt fjerkrækød, *mici*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab*, *seftalia*, *cevapci* og *pljeskavice* med henblik på at bevare konsistens og saftighed under yderligere tilberedning, og denne anvendelse i tilberedt fjerkrækød gør det desuden muligt at koge eller stege fjerkrækød længere og mere effektivt, samtidig med at kødets saftighed bevares, og indtagelse af utilstrækkeligt gennemvarmet fjerkræ undgås.
- (15) Efter anmodning fra en medlemsstat og/eller kødindustrien er der foretaget en vurdering af anvendelse af acetyleret distivelsephosphat (E 1414) og hydroxypropyldestivelsephosphat (E 1442) med henblik på at begrænse vandtab i tilberedninger, hvori ingredienser er injiceret, og i tilberedt kød sammensat af køddele, der er behandlet på forskellig vis, dvs. hakket, skåret eller på anden måde forarbejdet, f.eks. kødrøulader indeholdende hakket kød, og med henblik på at bevare saftigheden under tilberedningen af *gyros*, *souvlaki*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab* og *seftalia*, og disse anvendelser bør tillades.
- (16) For så vidt angår de traditionelle produkter bør de påtænkte anvendelser af fødevarerilsætningsstofferne være i overensstemmelse med de generelle anvendelsesbetingelser i artikel 6 i forordning (EF) nr. 1333/2008, og de bør frem for alt ikke vildlede forbrugerne i medlemsstaterne eller i de regioner, hvor disse produkter traditionelt indtages.
- (17) Med det formål at sikre en mere ensartet anvendelse af tilsætningsstoffer, der er omfattet af denne forordning, er de traditionelle typer tilberedt kød beskrevet i den vejledning, hvori fødevarer kategorierne i del E i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 om fødevarerilsætningsstoffer er beskrevet ⁽¹⁾.
- (18) Carry-over-princippet, jf. artikel 18, stk. 1, litra a), i forordning (EF) nr. 1333/2008, bør kunne anvendes for tilberedt kød som defineret i forordning (EF) nr. 853/2004.
- (19) I henhold til artikel 3, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1331/2008 skal Kommissionen indhente en udtalelse fra Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet (i det følgende benævnt »autoriteten«), inden den opdaterer EU-listen over fødevarerilsætningsstoffer i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008, undtagen hvis den pågældende opdatering ikke kan få virkninger for menneskers sundhed. Eddikesyre og acetater (E 260-263), mælkesyre og lactater (E 270 og E 325-327), ascorbinsyre og ascorbater (E 300-302), citronsyre og citrater (E 330-333), alginater (E 401-404), carrageenan (E 407), forarbejdet eucheuma-tang (E 407a), johannesbrødkernemel (E 410), guar gummi (E 412), traganth (E 413), xanthangummi (E 415), natriumcarbonat (E 500), acetyleret destivelsephosphat (E 1414) og hydroxypropyldestivelsephosphat (E 1442) tilhører gruppen af tilsætningsstoffer, for hvilke der ikke er fastlagt et acceptabelt dagligt indtag. Det betyder, at stofferne ikke udgør en sundhedsrisiko ved de niveauer, der er nødvendige for at opnå den ønskede teknologiske virkning. Den udvidede anvendelse af nævnte tilsætningsstoffer udgør derfor en opdatering af EU-listen, som ikke kan få virkninger for menneskers sundhed. Anvendelsen af curcumin (E 100), carminer (E 120), karamelfarver (E 150a-d), paprikaekstrakt (E 160c), rødbedefarve (E 162), nitritter (E 249-250) og phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater (E 338-452) vil kun blive udvidet til visse produkter, som traditionelt er blevet anvendt, og den udvidede anvendelse af disse tilsætningsstoffer udgør således en opdatering af EU-listen, som ikke kan få virkninger for menneskers sundhed. Det er derfor ikke nødvendigt at indhente en udtalelse fra autoriteten.
- (20) Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 bør ændres i overensstemmelse hermed
- (21) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Fødevarer-kæden og Dyresundhed —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 ændres i overensstemmelse med bilaget til nærværende forordning.

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

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 4. juni 2014.

På Kommissionens vegne

José Manuel BARROSO

Formand

BILAG

I bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 foretages følgende ændringer:

1) Del A ændres således:

I tabel 1 affattes række nr. 1 således:

»1	Uforarbejdede fødevarer som defineret i artikel 3 i forordning (EF) nr. 1333/2008, undtagen tilberedt kød som defineret i forordning (EF) nr. 853/2004«
----	---

2) I del D affattes underkategorierne under kategori 08, »Kød«, således:

»08.	Kød
08.1	Fersk kød, undtagen tilberedt kød som defineret i forordning (EF) nr. 853/2004
08.2	Tilberedt kød som defineret i forordning (EF) nr. 853/2004
08.3	Kødprodukter
08.3.1	Ikke-varmebehandlede kødprodukter
08.3.2	Varmebehandlede kødprodukter
08.3.3	Tarme samt overtræk og pynt til kød
08.3.4	Traditionelt saltede kødprodukter, der er omfattet af særlige bestemmelser vedrørende nitritter og nitrater
08.3.4.1	Traditionelt kummesaltede produkter (kødprodukter saltet ved nedsenkning i en saltopløsning, der indeholder salt, nitritter og/eller nitrater og andre bestanddele)
08.3.4.2	Traditionelt tørsaltede kødprodukter (tørsaltningsprocessen indebærer tør påføring af en saltblanding, der indeholder salt, nitritter og/eller nitrater og andre bestanddele, på kødets overflade, fulgt af en stabiliserings-/modningstid)
08.3.4.3	Andre traditionelt tørsaltede kødprodukter (kummesaltning og tørsaltning, der er anvendt i kombination, eller når nitrit og/eller nitrat indgår i et sammensat produkt, eller når saltopløsningen indsprøjtes i produktet inden kogning)«

3) Del E ændres således:

a) Rækken vedrørende kategori 08.1 udgår.

b) Titlen på kategori 08.1.1 affattes således:

»08.1	Fersk kød, undtagen tilberedt kød som defineret i forordning (EF) nr. 853/2004«
-------	---

c) Kategori 8.1.2 ændres således:

i) Titlen affattes således:

»08.2	Tilberedt kød som defineret i forordning (EF) nr. 853/2004«
-------	---

ii) Rækkerne vedrørende 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 og E 338-452 affattes således:

	»E 120	Carminer (carminsyre, cochennille)	100		Kun til <i>breakfast sausages</i> med et cerealieindhold på mindst 6 % og <i>burger meat</i> med et grøntsags- og eller cerealieindhold på mindst 4 %, blandet i kødet (i disse produkter hakkes kødet på en sådan måde, at muskel- og fedtvæv er fuldstændig ensartet fordelt, sådan at de indeholdte fibre danner en emulsion med det indeholdte fedt, hvilket giver produkterne deres karakteristiske udseende), produkter af mergueztypen, <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>cevapcici</i> og <i>pljeskavice</i>
	E 150a-d	Karamelfarver	<i>Quantum satis</i>		Kun til <i>breakfast sausages</i> med et cerealieindhold på mindst 6 % og <i>burger meat</i> med et grøntsags- og eller cerealieindhold på mindst 4 %, blandet i kødet (i disse produkter hakkes kødet på en sådan måde, at muskel- og fedtvæv er fuldstændig ensartet fordelt, sådan at de indeholdte fibre danner en emulsion med det indeholdte fedt, hvilket giver produkterne deres karakteristiske udseende), produkter af mergueztypen, <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> og <i>chorizo fresco</i>
	E 261	Kaliumacetat	<i>Quantum satis</i>		Kun til færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød og tilberedt kød, der er tilsat andre ingredienser end tilsætningsstoffer eller salt
	E 262	Natriumacetater	<i>Quantum satis</i>		Kun til færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød og tilberedt kød, der er tilsat andre ingredienser end tilsætningsstoffer eller salt
	E 300	Ascorbinsyre	<i>Quantum satis</i>		Kun til <i>gehakt</i> , færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød og tilberedt kød, der er tilsat andre ingredienser end tilsætningsstoffer eller salt
	E 301	Natriumascorbat	<i>Quantum satis</i>		Kun til <i>gehakt</i> , færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød og tilberedt kød, der er tilsat andre ingredienser end tilsætningsstoffer eller salt
	E 302	Calciumascorbat	<i>Quantum satis</i>		Kun til <i>gehakt</i> , færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød og tilberedt kød, der er tilsat andre ingredienser end tilsætningsstoffer eller salt
	E 325	Natriumlactat	<i>Quantum satis</i>		Kun til færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød og tilberedt kød, der er tilsat andre ingredienser end tilsætningsstoffer eller salt

	E 326	Kaliumlactat	<i>Quantum satis</i>		Kun til færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød og tilberedt kød, der er tilsat andre ingredienser end tilsætningsstoffer eller salt
	E 330	Citronsyre	<i>Quantum satis</i>		Kun til <i>gehakt</i> , færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød og tilberedt kød, der er tilsat andre ingredienser end tilsætningsstoffer eller salt
	E 331	Natriumcitrater	<i>Quantum satis</i>		Kun til <i>gehakt</i> , færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød og tilberedt kød, der er tilsat andre ingredienser end tilsætningsstoffer eller salt
	E 332	Kaliumcitrater	<i>Quantum satis</i>		Kun til <i>gehakt</i> , færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød og tilberedt kød, der er tilsat andre ingredienser end tilsætningsstoffer eller salt
	E 333	Calciumcitrater	<i>Quantum satis</i>		Kun til <i>gehakt</i> , færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød og tilberedt kød, der er tilsat andre ingredienser end tilsætningsstoffer eller salt
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	5 000	(1) (4)	Kun til <i>breakfast sausages</i> ; i dette produkt hakkes kødet på en sådan måde, at muskel- og fedtvæv er fuldstændig ensartet fordelt, sådan at de indeholdte fibre danner en emulsion med det indeholdte fedt, hvilket giver produktet dets karakteristiske udseende; gråsaltet finsk juleskinke, <i>burger meat</i> med et grøntsags- og/eller cerealieindhold på mindst 4 %, blandet i kødet, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslōkk</i> og <i>ahjupraad</i> »

iii) Følgende rækker indsættes i nummerorden:

	»E 100	Curcumin	20		Kun til produkter af mergueztypen, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> og <i>chorizo fresco</i>
	E 160c	Paprikaekstrakt	10		Kun til produkter af mergueztypen, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> og <i>kebab</i>

	E 162	Rødbedefarve	<i>Quantum satis</i>		Kun til produkter af mergueztypen, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> og <i>chorizo fresco</i>
	E 249-250	Nitritter	150	(7) (7')	Kun til <i>lomo de cerdo adobado</i> , <i>pincho moruno</i> , <i>careta de cerdo adobada</i> , <i>costilla de cerdo adobada</i> , Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlōkk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metkaog tatar wołowy (danie tatarskie)
	E 260	Eddikesyre	<i>Quantum satis</i>		Kun til færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød og tilberedt kød, der er tilsat andre ingredienser end tilsætningsstoffer eller salt
	E 263	Calciumacetat	<i>Quantum satis</i>		Kun til færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød og tilberedt kød, der er tilsat andre ingredienser end tilsætningsstoffer eller salt
	E 270	Mælkesyre	<i>Quantum satis</i>		Kun til færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød og tilberedt kød, der er tilsat andre ingredienser end tilsætningsstoffer eller salt
	E 327	Calciumlactat	<i>Quantum satis</i>		Kun til færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød og tilberedt kød, der er tilsat andre ingredienser end tilsætningsstoffer eller salt
	E 401	Natriumalginat	<i>Quantum satis</i>		Kun til tilberedninger, hvori ingredienser er injiceret; tilberedt kød sammensat af køddele, der er behandlet på forskellig vis, dvs. hakket, skåret eller på anden måde forarbejdet. Undtaget er <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab gyros</i> og <i>souvlaki</i>
	E 402	Kaliumalginat	<i>Quantum satis</i>		Kun til tilberedninger, hvori ingredienser er injiceret; tilberedt kød sammensat af køddele, der er behandlet på forskellig vis, dvs. hakket, skåret eller på anden måde forarbejdet. Undtaget er <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab gyros</i> og <i>souvlaki</i>
	E 403	Ammoniumalginat	<i>Quantum satis</i>		Kun til tilberedninger, hvori ingredienser er injiceret; tilberedt kød sammensat af køddele, der er behandlet på forskellig vis, dvs. hakket, skåret eller på anden måde forarbejdet. Undtaget er <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab gyros</i> og <i>souvlaki</i>

	E 404	Calciumalginat	<i>Quantum satis</i>		Kun til tilberedninger, hvori ingredienser er injiceret; tilberedt kød sammensat af køddeler, der er behandlet på forskellig vis, dvs. hakket, skåret eller på anden måde forarbejdet. Undtaget er <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab gyros</i> og <i>souvlaki</i>
	E 407	Carrageenan	<i>Quantum satis</i>		Kun til tilberedninger, hvori ingredienser er injiceret; tilberedt kød sammensat af køddeler, der er behandlet på forskellig vis, dvs. hakket, skåret eller på anden måde forarbejdet. Undtaget er <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab gyros</i> og <i>souvlaki</i>
	E 407a	Forarbejdet eucheuma-tang	<i>Quantum satis</i>		Kun til tilberedninger, hvori ingredienser er injiceret; tilberedt kød sammensat af køddeler, der er behandlet på forskellig vis, dvs. hakket, skåret eller på anden måde forarbejdet. Undtaget er <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab gyros</i> og <i>souvlaki</i>
	E 410	Johannesbrødkernemel	<i>Quantum satis</i>		Kun til tilberedninger, hvori ingredienser er injiceret; tilberedt kød sammensat af køddeler, der er behandlet på forskellig vis, dvs. hakket, skåret eller på anden måde forarbejdet. Undtaget er <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab gyros</i> og <i>souvlaki</i>
	E 412	Guargummi	<i>Quantum satis</i>		Kun til tilberedninger, hvori ingredienser er injiceret; tilberedt kød sammensat af køddeler, der er behandlet på forskellig vis, dvs. hakket, skåret eller på anden måde forarbejdet. Undtaget er <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab gyros</i> og <i>souvlaki</i>
	E 413	Traganth	<i>Quantum satis</i>		Kun til tilberedninger, hvori ingredienser er injiceret; tilberedt kød sammensat af køddeler, der er behandlet på forskellig vis, dvs. hakket, skåret eller på anden måde forarbejdet. Undtaget er <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab gyros</i> og <i>souvlaki</i>
	E 415	Xanthangummi	<i>Quantum satis</i>		Kun til tilberedninger, hvori ingredienser er injiceret; tilberedt kød sammensat af køddeler, der er behandlet på forskellig vis, dvs. hakket, skåret eller på anden måde forarbejdet. Undtaget er <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab gyros</i> og <i>souvlaki</i>
	E 500	Natriumcarbonater	<i>Quantum satis</i>		Kun til tilberedt fjerkrækød, <i>mici</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>seftalia</i> , <i>ćevap-čići</i> og <i>pljeskavice</i>

	E 1414	Acetyleret distivelsephosphat	<i>Quantum satis</i>		Kun til tilberedninger, hvori ingredienser er injiceret; tilberedt kød sammensat af køddeler, der er behandlet på forskellig vis, dvs. hakket, skåret eller på anden måde forarbejdet, <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebapog seftalia</i>
	E 1442	Hydroxypropyldistivelsephosphat	<i>Quantum satis</i>		Kun til tilberedninger, hvori ingredienser er injiceret; tilberedt kød sammensat af køddeler, der er behandlet på forskellig vis, dvs. hakket, skåret eller på anden måde forarbejdet, <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebapog seftalia</i>
		(7): Maksimumsmængde, der må tilsættes under fremstillingsprocessen.			
		(7'): Maksimumsmængde udtrykt som natriumnitrit.«			

d) Titlen på kategori 08.2 affattes således:

»08.3	Kødprodukter«
-------	---------------

e) Titlen på kategori 08.2.1 affattes således:

»08.3.1	Ikke-varmebehandlede kødprodukter«
---------	------------------------------------

f) Titlen på kategori 08.2.2 affattes således:

»08.3.2	Varmebehandlede kødprodukter«
---------	-------------------------------

g) Titlen på kategori 08.2.3 affattes således:

»08.3.3	Tarme samt overtræk og pynt til kød«
---------	--------------------------------------

h) Titlen på kategori 08.2.4 affattes således:

»08.3.4	Traditionelt saltede kødprodukter, der er omfattet af særlige bestemmelser vedrørende nitritter og nitrater«
---------	--

i) Titlen på kategori 08.2.4.1 affattes således:

»08.3.4.1	Traditionelt kummesaltede produkter (kødprodukter saltet ved nedsækning i en saltopløsning, der indeholder salt, nitritter og/eller nitrater og andre bestanddele)«
-----------	---

j) Titlen på kategori 08.2.4.2 affattes således:

»08.3.4.2	Traditionelt tørsaltede kødprodukter (tørsaltningsprocessen indebærer tør påføring af en saltblanding, der indeholder salt, nitritter og/eller nitrater og andre bestanddele, på kødets overflade, fulgt af en stabiliserings-/modningstid)«
-----------	--

k) Titlen på kategori 08.2.4.3 affattes således:

»08.3.4.3	Andre traditionelt tørsaltede kødprodukter (kummesaltning og tørsaltning, der er anvendt i kombination, eller når nitrit og/eller nitrat indgår i et sammensat produkt, eller når saltopløsningen indsprøjtes i produktet inden kogning)«
-----------	---