

UREDBE

UREDBA KOMISIJE (EU) br. 601/2014

od 4. lipnja 2014.

o izmjeni Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu kategorija hrane od mesa i uporabe određenih prehrambenih aditiva u mesnim pripravcima

(Tekst značajan za EGP)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 10. stavak 3.,

budući da:

- (1) U Prilogu II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 utvrđen je popis prehrambenih aditiva Unije odobrenih za uporabu u hrani te uvjeti njihove uporabe.
- (2) Taj se popis na inicijativu Komisije ili na temelju zahtjeva može izmijeniti u skladu sa zajedničkim postupkom iz članka 3. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 1331/2008 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽²⁾.
- (3) Popis prehrambenih aditiva Unije utvrđen je na temelju prehrambenih aditiva čija je uporaba u hrani dopuštena u skladu s Direktivom 94/35/EZ Europskog parlamenta i Vijeća ⁽³⁾, Direktivom 94/36/EZ Europskog parlamenta i Vijeća ⁽⁴⁾ i Direktivom 95/2/EZ Europskog parlamenta i Vijeća ⁽⁵⁾ i nakon revizije njihove sukladnosti s člancima 6., 7. i 8. Uredbe (EZ) br. 1333/2008. Popis Unije uključuje prehrambene aditive na temelju kategorija hrane kojoj se smiju dodati.
- (4) U dijelu D popisa Unije Kategorijom 8. obuhvaćeno je meso i uključene su potkategorije 8.1.: Neprerađeno meso i 8.2.: Prerađeno meso. Kategorija 8.1. dalje se dijeli na kategorije 8.1.1.: Neprerađeno meso, osim mesnih pripravaka kako su definirani Uredbom (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽⁶⁾ i 8.1.2.: Mesni pripravci kako su definirani Uredbom (EZ) br. 853/2004.
- (5) Točkom 1.15. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 853/2004 mesni pripravci definiraju se kao svježe meso, uključujući meso usitnjeno na komadiće, kojemu su dodani hrana, začini ili aditivi ili koje je bilo podvrgnuto postupcima koji ne mijenjaju unutarnju strukturu mišićnih vlakana niti uništavaju značajke svježeg mesa. U međuvremenu razjašnjeno je da mesni pripravci mogu biti prerađeni ili neprerađeni. ⁽⁷⁾ Međutim, ako su nakon prerade značajke svježeg mesa u cijelosti uklonjene, proizvod se ne smije više smatrati mesnim pripravkom već bi trebao biti

⁽¹⁾ SL L 354, 31.12.2008., str. 16.

⁽²⁾ Uredba (EZ) br. 1331/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o uspostavi zajedničkog postupka odobravanja prehrambenih aditiva, prehrambenih enzima i prehrambenih aroma (SL L 354, 31.12.2008., str. 1.).

⁽³⁾ Direktiva 94/35/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 30. lipnja 1994. o sladilima za uporabu u hrani (SL L 237, 10.9.1994., str. 3.).

⁽⁴⁾ Direktiva 94/36/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 30. lipnja 1994. o bojilima za uporabu u hrani (SL L 237, 10.9.1994., str. 13.).

⁽⁵⁾ Direktiva 95/2/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 20. veljače 1995. o prehrambenim aditivima osim bojila i sladila (SL L 61, 18.3.1995., str. 1.).

⁽⁶⁾ Uredba (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla (SL L 139, 30.4.2004., str. 55.).

⁽⁷⁾ Smjernice Glavne uprave za zdravlje i potrošače za provedbu određenih odredaba Uredbe (EZ) br. 853/2004 o higijenskim pravilima za hranu životinjskog podrijetla http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm

obuhvaćen definicijom „mesnih proizvoda” kako je utvrđeno u točki 7.1. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 853/2004. U interesu pravne jasnoće primjereno je koristiti za potrebe kategorije 8 izraze „svježe meso”, „mesni pripravci” i „mesni proizvodi” kako je utvrđeno u Uredbi (EZ) br. 853/2004. Stoga potkategorije pod kategorijom 8 u Dijelu D popisa Unije treba na odgovarajući način izmijeniti.

- (6) Uporaba prehrambenih aditiva koji pripadaju skupini I. kako je utvrđeno u Dijelu C popisa Unije općenito je dopuštena u prerađenom mesu, dok je odobrenje za uporabu prehrambenih aditiva koji pripadaju toj skupini u neprerađenom mesu ograničeno i dopušteno samo za svaki pojedinačni slučaj.
- (7) U vrijeme utvrđivanja popisa Unije iz Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 mesni pripravci kako su definirani Uredbom (EZ) br. 853/2004 smatrali su se neprerađenim mesom za koje je odobren samo ograničen broj aditiva. Međutim, zbog različitih tumačenja definicije mesnih pripravaka došlo je do toga da se uporaba određenih aditiva u određenim kategorijama mesa razlikuje između država članica.
- (8) Komisija je zaprimila zahtjeve da se neke od tih uporaba uvrste na popis odobrenih prehrambenih aditiva Unije. Ti su zahtjevi stavljeni na uvid svim državama članicama. Na popis Unije primjereno je uvrstiti one uporabe koje ispunjavaju opće uvjete uporabe prehrambenih aditiva utvrđenih Uredbom (EZ) br. 1333/2008, uzimajući u obzir potrebu zadržavanja određenih tradicionalnih proizvoda na tržištu u nekim državama članicama.
- (9) Na zahtjev nekih država članica i/ili mesne industrije određene uporabe Curcumin (E 100), karmina (E 120), karamela (E 150a-d), ekstrakta paprike (E 160c) i Beetroot Red (E 162), koje se tradicionalno koriste u nekim državama članicama za bojenje proizvoda vrste „merguez” i drugih tradicionalnih proizvoda kao što su: *salsicha fresca*, *mici*, *butifarra fresca*, *longaniza fresca*, *chorizo fresco*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebap*, *čevapčići* i *pljeskavice*, ispitane su i primjereno ih je odobriti.
- (10) Na zahtjev nekih država članica uporaba octene kiseline i acetata (E 260 – 263), mliječne kiseline i laktata (E 270, E 325– 327), askorbinske kiseline i askorbata (E 300 – 302), limunske kiseline i citrata (E 330 – 333) kao regulatora kiselosti, konzervansâ i/ili antioksidansâ za sprječavanje oksidacije i/ili užeglosti i za jačanje mikrobiološke stabilnosti ispitana je i primjereno ju je odobriti za sve mesne pripravke kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli.
- (11) Na zahtjev nekih država članica uporaba fosforne kiseline – fosfata – di-, tri- i polifosfata (E 338 – 452) u funkciji tvari za zadržavanje vlage kako bi se spriječio gubitak mesnih sokova tijekom daljnje prerade, posebno u slučaju ubrizgane salamure, ispitana je i primjereno ju je odobriti. Međutim, kako bi se ograničilo daljnje izlaganje dodatnim fosfatima u hrani, proširenje uporabe tih fosfata trebalo bi biti ograničeno na *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šaslōkk*, *ahjupraa* i *burger meat* s najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4 % pomiješanih s mesom te finsku božićnu soljenu šunku.
- (12) Na zahtjev nekih država članica i/ili mesne industrije, uporaba nitrita (E 249 – 250) kao konzervansâ u sljedećim tradicionalnim proizvodima: *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 wołow* (*danie tatarskie*) ispitana je i primjereno ju je odobriti.
- (13) Na zahtjev nekih država članica i/ili mesne industrije uporaba alginata, (E 401 – 404), karaginana (E 407), prerađene morske alge echemata (E 407a), karuba gume (E 410), guar gume (E 412), tragakanta (E 413), ksantan gume (E 415), acetiliranog diškrob fosfata (E 1414) i hidroksi propil diškrob fosfata (E 1442) u funkciji tvari za zadržavanje vlage ili stabilizatora kako bi se smanjilo curenje vode u pakiranju i spriječio gubitak mesnih sokova tijekom daljnje prerade ispitana je. Te bi uporabe trebalo odobriti za mesne pripravke u koje su ubrizgani sastojci i mesne pripravke koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom i koji su zajedno povezani, kao npr. rolade koje sadržavaju mljeveno meso. Aditivi za hranu koji se koriste u mesnim pripravcima kako bi se spriječio gubitak mesnih sokova tijekom daljnje prerade ne obmanjuju potrošače.

- (14) Na zahtjev nekih država članica i/ili mesne industrije uporaba natrijevih karbonata (E 500) u funkciji tvari za zadržavanje vlage u pripravcima od mesa peradi i sljedećim proizvodima: *mici*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab*, *seftalia*, *čevapčići* i *pljeskavice*, kako bi se očuvala čvrstoća i sočnost tijekom daljnje prerade, ispitana je i primjereno ju je odobriti. Njihova uporaba u pripravcima od mesa peradi osim toga omogućuje duže i učinkovitije kuhanje mesa peradi čime se očuva sočnost i izbjegava konzumacija nedovoljno kuhane peradi.
- (15) Na zahtjev jedne države članice i/ili mesne industrije uporaba acetiliranog diškrobnog fosfata (E 1414) i hidroksi propil diškrobnog fosfata (E 1442) kako bi se smanjilo curenje vode u pripravcima u koje su ubrizgani sastojci, u mesnim pripravcima koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom i koji su zajedno povezani, kao npr. rolade koje sadržavaju mljeveno meso i održala sočnost tijekom pripreme sljedećih proizvoda: *gyros*, *souvlaki*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab* i *seftalia* ispitana je i primjereno ju je odobriti.
- (16) U pogledu tradicionalnih proizvoda tražene uporabe prehrambenih aditiva trebaju ispunjavati opće uvjete za uporabu utvrđene u članku 6. Uredbe (EZ) br. 1333/2008, a osobito ne smiju obmanjivati potrošače u državama članicama ili regijama u kojima se ti proizvodi tradicionalno koriste.
- (17) Kako bi se osigurala ujednačena primjena uporabe aditiva obuhvaćenih ovom Uredbom, tradicionalni mesni pripravci opisani su u smjernicama iz Dijela E Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 o prehrambenim aditivima, kojima se opisuju kategorije hrane ⁽¹⁾.
- (18) Načelo prijenosa iz članka 18. stavka 1. točke (a) Uredbe (EZ) br. 1333/2008 trebalo bi biti dopušteno za mesne pripravke kako su definirani Uredbom (EZ) br. 853/2004.
- (19) U skladu s člankom 3. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 1331/2008 Komisija je dužna zatražiti mišljenje Europske agencije za sigurnost hrane (u daljnjem tekstu „Agencije”) kako bi ažurirala popis prehrambenih aditiva Unije iz Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 ako postoji mogućnost da se takvim ažuriranjem utječe na zdravlje ljudi. Octena kiselina i acetati (E 260 – 263), mliječna kiselina i laktati (E 270, E 325 – 327), askorbinska kiselina i askorbat (E 300 – 302), limunska kiselina i citrati (E 330 – 333), alginati, (E 401 – 404), karaginan (E 407), prerađena morska alga *euchema* (E 407a), karuba guma (E 410), guar guma (E 412), tragakant (E 413), ksantan guma (E 415), natrijevi karbonati (E 500), acetilirani diškrob fosfat (E 1414) i hidroksi propil diškrob fosfat (E 1442) pripadaju skupini aditiva za koje nije utvrđen prihvatljivi dnevni unos. To podrazumijeva da ne predstavljaju opasnost po zdravlje na razinama koje su potrebne da se njima postigne željeni tehnološki učinak. Proširena uporaba tih aditiva stoga predstavlja ažuriranje Unijina popisa za koje nije vjerojatno da će utjecati na zdravlje ljudi. Uporaba *curcumin* (E 100), *karmina* (E 120), *karamela* (E 150a-d), ekstrakta *paprike* (E 160c), *Beetroot Red* (E 162), *nitrita* (E 249 – 250), fosforne kiseline – fosfata – di-, tri- i polifosfata (E 338 – 452) proširit će se samo na određene proizvode koji su tradicionalno upotrebljavani, stoga proširena uporaba tih aditiva predstavlja ažuriranje Unijina popisa za koje nije vjerojatno da će utjecati na zdravlje ljudi. Stoga nije potrebno zatražiti mišljenje Agencije.
- (20) Prilog II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 trebalo bi stoga na odgovarajući način izmijeniti.
- (21) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za prehrambeni lanac i zdravlje životinja,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Prilog II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 izmjenjuje se u skladu s Prilogom ovoj Uredbi.

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

Članak 2.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 4. lipnja 2014.

Za Komisiju

Predsjednik

José Manuel BARROSO

PRILOG

Prilog II. Uredbi (EC) br. 1333/2008 mijenja se kako slijedi:

(1) Dio A mijenja se kako slijedi:

U tablici 1. unos za točku 1. zamjenjuje se sljedećim:

„1	Neprerađena hrana kako je definirana u članku 3. Uredbe (EZ) br. 1333/2008, isključujući mesne pripravke kako su definirani Uredbom (EZ) br. 853/2004”
----	--

(2) U dijelu D, unosi za kategoriju 08. Meso zamjenjuju se sljedećim:

„08.	Meso
08.1	Svježe meso, isključujući mesne pripravke kako su definirani Uredbom (EZ) br. 853/2004
08.2	Mesni pripravci kako su definirani Uredbom (EZ) br. 853/2004
08.3	Mesni proizvodi
08.3.1	Toplinski neobrađeni mesni proizvodi
08.3.2	Toplinski obrađeni mesni proizvodi
08.3.3	Crijeva i ovici i ukrasi za meso
08.3.4	Tradicionalno salamureni mesni proizvodi s posebnim odredbama u pogledu nitritia i nitrata
08.3.4.1	Tradicionalni proizvodi obrađeni postupkom mokrog salamurenja (mesni proizvodi potopljeni u tekuću salamuru koja sadrži nitrite i/ili nitrata, sol i druge sastojke)
08.3.4.2	Tradicionalni proizvodi obrađeni postupkom suhog salamurenja. (Postupak suhog soljenja uključuje utrljavanje suhe salamure koja sadrži nitrite i/ili nitrata, sol i druge sastojke na površinu mesa, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje)
08.3.4.3	Ostali tradicionalni suhomesnati proizvodi. (Kombinirana uporaba mokrog i suhog salamurenja ili kada se nitrit i/ili nitrat dodaju složenom proizvodu ili se salamura ubrizgava u proizvod prije kuhanja)”

(3) Dio E mijenja se kako slijedi:

(a) unos za kategoriju 08.1 se briše.

(b) naslov kategorije 08.1.1 zamjenjuje se sljedećim:

„08.1	Svježe meso, isključujući mesne pripravke kako su definirani Uredbom (EZ) br. 853/2004”
-------	---

(c) kategorija 8.1.2 mijenja se kako slijedi:

i. naslov se zamjenjuje sljedećim:

„08.2	Mesni pripravci kako su definirani Uredbom (EZ) br. 853/2004”
-------	---

ii. unosi za E 120, E 150a-d, E 262, E 300, E 301, E 302, E 325, E 326, E 330, E 331, E 332, E 333 i E 338 - 452 zamjenjuju se sljedećim:

„E 120	Cochineal, Carminic acid, Karmini	100		samo breakfast sausages s najmanjim sadržajem žitarica od 6 %, burger meat s najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4 % pomiješanih s mesom (u tim proizvodima meso mora biti mljeveno tako da mišić i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju s masti, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled), proizvodi vrste” merguez,,, salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, ćevapčići i pljeskavice
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo breakfast sausages s najmanjim sadržajem žitarica od 6 %, burger meat s najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4 % pomiješanih s mesom (u tim proizvodima meso mora biti mljeveno tako da mišić i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju s masti, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled), proizvodi vrste” merguez,,, salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco
E 261	Kalijev acetat	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 262	Natrijevi acetati	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo gehakt pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 301	Natrijev askorbat	<i>quantum satis</i>		samo gehakt pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 302	Kalcijev askorbat	<i>quantum satis</i>		samo gehakt pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 325	Natrijev laktat	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli

	E 326	Kalijev laktat	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo gehakt pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 331	Natrijevi citrati	<i>quantum satis</i>		samo gehakt pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 332	Kalijevi citrati	<i>quantum satis</i>		samo gehakt pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 333	Kalcijevi citrati	<i>quantum satis</i>		samo gehakt pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 338 - 452	Fosforna kiselina — fosfati — di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo breakfast sausages: u tim proizvodima meso mora biti mljeveno tako da mišić i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju s masti, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled; finska soljena božićna šunka, burger meat s najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4 % pomiješanih s mesom, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlōkk i ahjupraad

iii. Sljedeći unosi umeću se po rednom broju:

	„E 100	Curcumin	20		samo proizvodi vrste” merguez,, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco
	E 160c	Ekstrakt paprike	10		samo proizvodi vrste” merguez,, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutzoukaki, kebab

	E 162	Beetroot Red	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi vrste" merguez,, salsicha fresca, butifarra fresca, longa-niza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutzoukaki, kebab
	E 249 - 250	Nitriti	150	(7) (7')	samo lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte Surfleisch, toorvorst, šašlōkk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metka i tatar wołowy (danie tatarskie)
	E 260	Octena kiselina	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 263	Kalcijev acetat	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 327	Kalcijev laktat	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 401	Natrijev alginat	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki
	E 402	Kalijev alginat	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki
	E 403	Amonijev alginat	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki

E 404	Kalcijev alginat	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki
E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki
E 407a	Prerađena morska alga echema	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki
E 410	Karuba guma	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki
E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki
E 413	Tragakant	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki
E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki
E 500	Natrijevi karbonati	<i>quantum satis</i>		samo pripravci od mesa peradi, mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, ćevapčići i pljeskavice

E 1414	Acetilirani diškrbni fosfat	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom, gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab i seftalia
E 1442	Hidroksi propil diškrbni fosfat	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom, gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab i seftalia
	(7): Najveća količina koja se smije dodati tijekom proizvodnje			
	(7'': Najveća količina izražena kao natrijev nitrit''			

(d) naslov kategorije 08.2. zamjenjuje se sljedećim:

„08.3	Mesni proizvodi”
-------	------------------

(e) naslov kategorije 08.2.1. zamjenjuje se sljedećim:

„08.3.1	Toplinski neobrađeni mesni proizvodi”
---------	---------------------------------------

(f) naslov kategorije 08.2.2. zamjenjuje se sljedećim:

„08.3.2	Toplinski obrađeni mesni proizvodi”
---------	-------------------------------------

(g) naslov kategorije 08.2.3. zamjenjuje se sljedećim:

„08.3.3	Crijeva i ovci i ukrasi za meso”
---------	----------------------------------

(h) naslov kategorije 08.2.4. zamjenjuje se sljedećim:

„08.3.4	Tradicionalno salamureni mesni proizvodi s posebnim odredbama u pogledu s nitrata i nitrita”
---------	--

i. naslov kategorije 08.2.4.1. zamjenjuje se sljedećim:

„08.3.4.1	Tradicionalni proizvodi obrađeni postupkom mokrog salamurenja (mesni proizvodi potopljeni u tekuću salamuru koja sadrži nitrite i/ili nitrate, sol i druge sastojke)”
-----------	---

(j) naslov kategorije 08.2.4.2. zamjenjuje se sljedećim:

„08.3.4.2	Tradicionalni proizvodi obrađeni postupkom suhog salamurenja (postupak suhog soljenja uključuje utrljavanje suhe salamure koja sadrži nitrite i/ili nitrate, sol i druge sastojke na površinu mesa, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje)”
-----------	---

(k) naslov kategorije 08.2.4.3. zamjenjuje se sljedećim:

„08.3.4.3	Ostali tradicionalni suhomesnati proizvodi (kombinirana uporaba mokrog i suhog salamurenja ili kada se nitrit i/ili nitrat dodaju složenom proizvodu ili se salamura ubrizgava u proizvod prije kuhanja)”
-----------	---