

NARIADENIA

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 601/2014

zo 4. júna 2014,

ktorým sa mení príloha II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, pokiaľ ide o potravinové kategórie mäsa a používanie určitých prídavných látok v mäsových prípravkoch

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 10 ods. 3,

keďže:

- (1) V prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa stanovuje zoznam Únie obsahujúci prídavné látky v potravinách schválené na používanie v potravinách a podmienky ich používania.
- (2) Uvedený zoznam sa môže zmeniť v súlade so spoločným postupom uvedeným v článku 3 ods. 1 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 ⁽²⁾ buď na podnet Komisie alebo na základe žiadosti.
- (3) Zoznam Únie obsahujúci prídavné látky v potravinách bol vytvorený na základe prídavných látok v potravinách povolených na použitie v potravinách v súlade so smernicou Európskeho parlamentu a Rady 94/35/ES ⁽³⁾, smernicou Európskeho parlamentu a Rady 94/36/ES ⁽⁴⁾ a smernicou Európskeho parlamentu a Rady 95/2/ES ⁽⁵⁾ a po preskúmaní ich súladu s článkami 6, 7 a 8 nariadenia (ES) č. 1333/2008. Zoznam Únie zahŕňa prídavné látky v potravinách na základe kategórií potravín, do ktorých sa môžu pridávať.
- (4) Kategória 8 v časti D zoznamu Únie sa vzťahuje na mäso a zahŕňa podkategórie 8.1: Nespracované mäso a 8.2: Spracované mäso. Podkategória 8.1 sa ďalej delí na podkategórie 8.1.1: Nespracované mäso iné ako mäsové prípravky v zmysle vymedzenia v nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ⁽⁶⁾ a 8.1.2: Mäsové prípravky v zmysle vymedzenia v nariadení Európskeho parlamentu a rady (ES) č. 853/2004
- (5) V bode 1.15 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa vymedzujú mäsové prípravky ako čerstvé mäso, vrátane mäsa, ktoré bolo posekané na kúsky a ku ktorému boli pridané potraviny, koreniny alebo prídavné látky alebo ktoré bolo podrobené procesu, ktorý nepostačuje na zmenu vnútornej štruktúry svalového vlákna mäsa a tým na eliminovanie znakov čerstvého mäsa. Medzitým sa spresnilo, že mäsové prípravky môžu byť buď spracované, alebo nespracované ⁽⁷⁾. Ak sú však vlastnosti čerstvého mäsa po spracovaní úplne odstránené, výrobok by sa už nemal považovať za mäsový prípravok, ale malo by sa naň vzťahovať vymedzenie pojmu mäsové výrobky

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 zo 16. decembra 2008, ktorým sa ustanovuje spoločný postup schvaľovania prídavných látok v potravinách, potravinárskych enzýmov a potravinárskych aróm (Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 1).

⁽³⁾ Smernica Európskeho parlamentu a Rady 94/35/ES z 30. júna 1994 o sladidlách používaných v potravinách (Ú. v. ES L 237, 10.9.1994, s. 3).

⁽⁴⁾ Smernica Európskeho parlamentu a Rady 94/36/ES z 30. júna 1994 o farbivách pre použitie v potravinách (Ú. v. ES L 237, 10.9.1994, s. 13).

⁽⁵⁾ Smernica Európskeho parlamentu a Rady 95/2/ES z 20. februára 1995 o potravinárskych prídavných látkach iných ako farbivá a sladidlá (Ú. v. ES L 61, 18.3.1995, s. 1).

⁽⁶⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 55).

⁽⁷⁾ Usmerňovací dokument Generálneho riaditeľstva pre zdravie a spotrebiteľov o vykonávaní určitých ustanovení nariadenia (ES) č. 853/2004 o hygiene potravín živočíšneho pôvodu http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm.

stanovené v bode 7.1 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 853/2004. V záujme právnej zrozumiteľnosti je vhodné používať na účely kategórie 8 termíny čerstvé mäso, mäsové prípravky a mäsové výrobky podľa vymedzenia v nariadení (ES) č. 853/2004. Preto by sa podkategórie patriace do kategórie 8 v časti D zoznamu Únie mali zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.

- (6) Používanie prídavných látok patriacich do skupiny I vymedzenej v časti C zoznamu Únie sa vo všeobecnosti povoľuje v spracovanom mäse, zatiaľ čo povolenie používania prídavných látok patriacich do uvedenej skupiny v nespracovanom mäse je obmedzené a povolené len od prípadu k prípadu.
- (7) Pri vytváraní zoznamu Únie, ako je stanovený v prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008, sa mäsové prípravky vymedzené v nariadení (ES) č. 853/2004 považovali za nespracované mäso, v ktorom bol povolený len obmedzený počet prídavných látok. Avšak rozličný výklad pojmu mäsové prípravky viedli k situácii, pri ktorej sa používanie niektorých prídavných látok v určitých kategóriách mäsa líšilo v jednotlivých členských štátoch.
- (8) Komisia dostala žiadosti o zaradenie niektorých uvedených použití do zoznamu Únie povolených prídavných látok v potravinách. Tieto žiadosti boli sprístupnené pre všetky členské štáty. Je vhodné zaradiť tieto použitia do zoznamu Únie, ak sú v súlade so všeobecnými podmienkami používania prídavných látok stanovených v nariadení (ES) č. 1333/2008 a vzhľadom na potrebu zachovať niektoré tradičné výrobky na trhu v niektorých členských štátoch.
- (9) Na žiadosť niektorých členských štátov a/alebo mäsového priemyslu sa preskúmali niektoré použitia kurkumínu (E 100), karmínov (E 120), karamelov (E 150a – d), extraktu z papriky (E 160c) a cviklovej červenej (E 162), ktoré sa v niektorých členských štátoch tradične používali na farbenie výrobkov typu merguez a ďalších tradičných výrobkov: *salsicha fresca*, *mici*, *butifarra fresca*, *longaniza fresca*, *chorizo fresco*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab*, *cevapcici* a *pljeskavice*, a je vhodné povoliť ich používanie.
- (10) Na žiadosť niektorých členských štátov sa preskúmalo používanie kyseliny octovej a acetátov (E 260 – 263), kyseliny mliečnej a mliečnanov (E 270, E 325 – 327), kyseliny askorbovej a askorbanov (E 300 – 302), kyseliny citrónovej a citranov (E 330 – 333) ako regulátory kyslosti, konzervačné látky a/alebo antioxidanty na zabránenie oxidácii, a/alebo žltnutiu, a na zvýšenie mikrobiologickej stability. Je vhodné povoliť ich používanie vo všetkých mäsových prípravkoch, do ktorých sa pridávajú iné zložky ako prídavné látky alebo soľ.
- (11) Na žiadosť niektorých členských štátov sa preskúmalo používanie kyseliny fosforečnej – fosforečnanov: di-, tri- a polyfosforečnanov (E 338 – 452) ako zvlhčovadla, aby sa predišlo strate mäsovej šťavy počas ďalšieho spracovania, najmä ak sa nálev už injektoval, a je vhodné povoliť jeho používanie. Avšak s cieľom obmedziť ďalšie vystavenie pridaným fosforečnanom v potravinách, by sa malo rozšírenie používania uvedených fosforečnanov obmedziť na *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šaslòkk*, *ahjupraad* a mleté mäso (*burger meat*) obsahujúce najmenej 4 % zeleniny a/alebo obilnín vmiešaných do mäsa, a na fínsku vianočnú šunku nasolenú šedou soľou.
- (12) Na žiadosť niektorých členských štátov a/alebo mäsového priemyslu sa preskúmalo používanie dusitanov (E 249 – 250) ako konzervačnej látky v niektorých tradičných výrobkoch: *lomo de cerdo adobado*, *pincho moruno*, *careta de cerdo adobada*, *costilla de cerdo adobada*, *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šaslòkk*, *ahjupraad*, *kielbasa surowa biala*, *kielbasa surowa metkaa tatar wołowy* (*danie tatarskie*), a je vhodné toto používanie povoliť.
- (13) Na žiadosť niektorých členských štátov a/alebo mäsového priemyslu sa preskúmalo používanie alginátov (E 401 – 404), karagénanu (E 407), spracovaných chalúh Eucheama (E 407a), karbovej gummy (E 410), guarovej gummy (E 412), tragantu (E 413), xantánovej živice (E 415), acetylovaného diškrobofosfátu (E 1414) a hydroxypropyl diškrobofosfátu (E 1442) ako zvlhčovadiel alebo stabilizátorov na obmedzenie úniku vody v obale a zabránenie strate mäsovej šťavy v priebehu ďalšieho spracovania. Tieto použitia by sa mali povoliť v mäsových prípravkoch, do ktorých boli zložky injektované a v mäsových prípravkoch zložených z kombinácie viacerých kusov mäsa upravených rôznymi spôsobmi: mletím, krájaním alebo spracovaním, napr. v tvare rolád s obsahom mletého mäsa. Prídavné látky do potravín používané v mäsových prípravkoch na zabránenie strate mäsovej šťavy v priebehu ďalšieho spracovania nezavádzajú spotrebiteľov.

- (14) Na žiadosť niektorých členských štátov a/alebo mäsového priemyslu sa preskúmalo používanie uhličitanov sodíka (E 500) ako zvlhčovadla v hydínových mäsoových prípravkoch, vo výrobkoch *mici*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebap*, *cevapcici* a *pljeskavice*, s cieľom zachovať konzistenciu a šťavnatosť v priebehu ďalšej prípravy, a je vhodné toto použitie povoliť. Okrem iného toto použitie v hydínových mäsoových prípravkoch umožňuje hydínové mäso dlhšie a efektívnejšie variť, zachovať pritom jeho šťavnatosť a predísť tak konzumácii nedovarenej hydiny.
- (15) Na žiadosť členského štátu a/alebo mäsového priemyslu sa preskúmalo používanie acetylovaného diškrobofosfátu (E 1414) a hydroxypropyl diškrobofosfátu (E 1442) s cieľom znížiť únik vody v prípravkoch, do ktorých boli zložky injektované a v mäsoových prípravkoch zložených z kombinácie viacerých kusov mäsa upravených rôznymi spôsobmi: mletím, krájaním alebo spracovaním, napr. v tvare rolád s obsahom mletého mäsa, a zachovať šťavnatosť v priebehu prípravy výrobkov *gyros*, *souvlaki*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebapa seftalia*, a je vhodné toto používanie povoliť.
- (16) V prípade tradičných výrobkov by malo byť používanie prídavných látok v súlade so všeobecnými podmienkami používania stanovenými v článku 6 nariadenia (ES) č. 1333/2008, a predovšetkým by nemalo zavádzať spotrebiteľov v členských štátoch alebo regiónoch, v ktorých sa tieto výrobky tradične konzumujú.
- (17) S cieľom zabezpečiť jednotné uplatňovanie používania prídavných látok, na ktoré sa vzťahuje toto nariadenie, sú tradičné mäsové prípravky opísané v usmerňovacom dokumente opisujúcom kategórie potravín v časti E prílohy II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 o prídavných látkach v potravinách ⁽¹⁾.
- (18) Zásada prenosu, stanovená v článku 18 ods. 1 písm. a) nariadenia (ES) č. 1333/2008, by sa mala povoliť v mäsoových prípravkoch vymedzených v nariadení (ES) č. 853/2004.
- (19) Podľa článku 3 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1331/2008 Komisia musí požiadať Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (ďalej len „úrad“) o vydanie stanoviska, s cieľom aktualizovať zoznam Únie obsahujúci prídavné látky v potravinách stanovený v prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008, s výnimkou prípadov, keď by predmetná aktualizácia pravdepodobne nemala mať vplyv na ľudské zdravie. Kyselina octová a acetáty (E 260 – 263), kyselina mliečna a mliečnany (E 270, E 325 – 327), kyselina askorbová a askorbany (E 300 – 302), kyselina citrónová a citráty (E 330 – 333), algináty (E 401 – 404), karagénan (E 407), spracované chaluhy Euchema (E 407a), karobová guma (E 410), guarová guma (E 412), tragant (E 413), xantánová živica (E 415), uhličitan sodíka (E 500), acetylovaný diškrobofosfát (E 1414) a hydroxypropyl diškrobofosfát (E 1442) patria do skupiny prídavných látok bez stanoveného prijateľného denného príjmu (ADI). Z toho vyplýva, že nepredstavujú riziko pre zdravie v množstvách potrebných na dosiahnutie želaného technologického účinku. Preto rozšírené používanie uvedených prídavných látok znamená aktualizáciu zoznamu Únie, ktorá pravdepodobne nemá vplyv na ľudské zdravie. Používanie kurkumínu (E 100), karmínov (E 120), karamelov (E 150a – d), extraktu z papriky (E 160c), cviklovej červenej (E 162), dusitanov (E 249 – 250), kyseliny fosforečnej – fosforečnanov: di-, tri- a polyfosforečnanov (E 338 – 452) sa rozšíri iba na určité výrobky, ktoré sa tradične používajú, a preto rozšírené používanie týchto prídavných látok znamená aktualizáciu zoznamu Únie, ktorá pravdepodobne nemá vplyv na ľudské zdravie. Preto nie je nutné požiadať o stanovisko úradu.
- (20) Príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 by sa preto mala zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (21) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa mení v súlade s prílohou k tomuto nariadeniu.

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

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 4. júna 2014

Za Komisiu
predseda
José Manuel BARROSO

PRÍLOHA

Príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa mení takto:

1. Časť A sa mení takto:

V tabuľke 1 sa položka týkajúca sa bodu 1 nahrádza takto:

„1	Nespracované potraviny v zmysle vymedzenia v článku 3 nariadenia (ES) č. 1333/2008 s výnimkou mäsových prípravkov v zmysle vymedzenia v nariadení (ES) č. 853/2004“
----	---

2. V časti D sa položky týkajúce sa kategórie 08. Mäso nahrádzajú takto:

„08.	Mäso
08.1	Nespracované mäso s výnimkou mäsových prípravkov v zmysle vymedzenia v nariadení (ES) č. 853/2004
08.2	Mäsové prípravky v zmysle vymedzenia v nariadení (ES) č. 853/2004
08.3	Mäsové výrobky
08.3.1	Mäsové výrobky bez tepelného ošetrenia
08.3.2	Tepelne ošetrené mäsové výrobky
08.3.3	Obaly, nátery a ozdoby na mäso
08.4.3	Tradične konzervované mäsové výrobky, na ktoré sa vzťahujú osobitné ustanovenia týkajúce sa dusitanov a dusičnanov
08.3.4.1	Tradičné mäsové výrobky konzervované ponorením do roztoku (mäsové výrobky konzervované ponorením do konzervačného roztoku s obsahom dusitanov a/alebo dusičnanov, soli a iných zložiek)
08.3.4.2	Tradičné mäsové výrobky konzervované sušením. (Proces suchého konzervovania zahŕňa suchú aplikáciu konzervačnej zmesi s obsahom dusitanov a/alebo dusičnanov, soli a iných zložiek na povrch mäsa, po ktorej nasleduje obdobie stabilizácie/zrenia.)
08.3.4.3	Iné tradične konzervované mäsové výrobky (Procesy konzervovania ponorením a sušením sa buď vzájomne kombinujú alebo sa pridáva dusitan a/alebo dusičnan do zloženého výrobku, alebo sa pred varením do výrobku injektuje konzervačný roztok.)“

3. Časť E sa mení takto:

a) položka týkajúca sa kategórie 08.1 sa vypúšťa.

b) názov kategórie 08.1.1 sa nahrádza takto:

„08.1	Nespracované mäso s výnimkou mäsových prípravkov v zmysle vymedzenia v nariadení (ES) č. 853/2004“
-------	--

c) Kategória 8.1.2 sa mení takto:

i) Názov sa nahrádza takto:

„08.2	Mäsové prípravky v zmysle vymedzenia v nariadení (ES) č. 853/2004“
-------	--

ii) položky týkajúce sa 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 sa nahrádzajú takto:

E 120	Košenila, kyselina karmínová, karmíny	100		iba párky a mäkké salámy (<i>breakfast sausages</i>) obsahujúce najmenej 6 % obilnín a mleté mäso (<i>burger meat</i>) obsahujúce najmenej 4 % zeleniny a/alebo obilnín vmiešaných do mäsa (v týchto výrobkoch je mäso pomleté tak, aby sa svalové a tukové tkanivo úplne rozptýlilo a vláknina tak vytvárala s tukom emulziu, ktorá dodáva týmto výrobkom ich charakteristický vzhľad), výrobky typu <i>merguez, salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, cevapcici a pljeskavice</i>
E 150a – d	Karamely	<i>quantum satis</i>		iba párky a mäkké salámy (<i>breakfast sausages</i>) obsahujúce najmenej 6 % obilnín a mleté mäso (<i>burger meat</i>) obsahujúce najmenej 4 % zeleniny a/alebo obilnín vmiešaných do mäsa (v týchto výrobkoch je mäso pomleté tak, aby sa svalové a tukové tkanivo úplne rozptýlilo a vláknina tak vytvárala s tukom emulziu, ktorá dodáva týmto výrobkom ich charakteristický vzhľad), výrobky typu <i>merguez, salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco</i>
E 261	Octan draselný	<i>quantum satis</i>		iba balené prípravky z čerstvého mletého mäsa a mäsové prípravky, do ktorých boli pridané iné zložky ako prídavné látky alebo soľ
E 262	Octany sodné	<i>quantum satis</i>		iba balené prípravky z čerstvého mletého mäsa a mäsové prípravky, do ktorých boli pridané iné zložky ako prídavné látky alebo soľ
E 300	Kyselina askorbová	<i>quantum satis</i>		iba <i>gehakt</i> balené prípravky z čerstvého mletého mäsa a mäsové prípravky, do ktorých boli pridané iné zložky ako prídavné látky alebo soľ
E 301	Askorban sodný	<i>quantum satis</i>		iba <i>gehakt</i> balené prípravky z čerstvého mletého mäsa a mäsové prípravky, do ktorých boli pridané iné zložky ako prídavné látky alebo soľ
E 302	Askorban vápenatý	<i>quantum satis</i>		iba <i>gehakt</i> balené prípravky z čerstvého mletého mäsa a mäsové prípravky, do ktorých boli pridané iné zložky ako prídavné látky alebo soľ
E 325	Mliečnan sodný	<i>quantum satis</i>		iba balené prípravky z čerstvého mletého mäsa a mäsové prípravky, do ktorých boli pridané iné zložky ako prídavné látky alebo soľ

	E 326	Mliečnan draselný	<i>quantum satis</i>		iba balené prípravky z čerstvého mletého mäsa a mäsové prípravky, do ktorých boli pridané iné zložky ako prídavné látky alebo soľ
	E 330	Kyselina citrónová	<i>quantum satis</i>		iba <i>gehakt</i> balené prípravky z čerstvého mletého mäsa a mäsové prípravky, do ktorých boli pridané iné zložky ako prídavné látky alebo soľ
	E 331	Citrany sodné	<i>quantum satis</i>		iba <i>gehakt</i> balené prípravky z čerstvého mletého mäsa a mäsové prípravky, do ktorých boli pridané iné zložky ako prídavné látky alebo soľ
	E 332	Citrany draselné	<i>quantum satis</i>		iba <i>gehakt</i> balené prípravky z čerstvého mletého mäsa a mäsové prípravky, do ktorých boli pridané iné zložky ako prídavné látky alebo soľ
	E 333	Citrany vápenaté	<i>quantum satis</i>		iba <i>gehakt</i> balené prípravky z čerstvého mletého mäsa a mäsové prípravky, do ktorých boli pridané iné zložky ako prídavné látky alebo soľ
	E 338 – 452	Kyselina fosforečná – fosforečnany – di- tri- a polyfosforečnany	5000	(1) (4)	iba párky a mäkké salámy (<i>breakfast sausages</i>): v týchto výrobkoch je mäso pomleté tak, aby sa svalové a tukové tkanivo úplne rozptýlilo a vláknina tak vytvárala s tukom emulziu, ktorá dodáva týmto výrobkom ich charakteristický vzhľad; fínska vianočná šunka nasolená šedou soľou, mleté mäso (<i>burger meat</i>) obsahujúce najmenej 4 % zeleniny a/alebo obilnín vmiešaných do mäsa, <i>Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlôkk a ahjupraad</i>

iii) v číselnom poradí sa vkladajú tieto položky:

	E 100	Kurkumín	20		iba výrobky typu <i>merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco</i>
	E 160c	Extrakt z papriky	10		iba výrobky typu <i>merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutzoukakia kebap</i>

	E 162	Cviklová červená	<i>quantum satis</i>		iba výrobky typu <i>merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca chorizo fresco</i>
	E 249 – 250	Dusitany	150	(7) (7)	iba <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 (danie tatarskie)</i>
	E 260	Kyselina octová	<i>quantum satis</i>		iba balené prípravky z čerstvého mletého mäsa a mäsové prípravky, do ktorých boli pridané iné zložky ako prídavné látky alebo soľ
	E 263	Octan vápenatý	<i>quantum satis</i>		iba balené prípravky z čerstvého mletého mäsa a mäsové prípravky, do ktorých boli pridané iné zložky ako prídavné látky alebo soľ
	E 270	Kyselina mliečna	<i>quantum satis</i>		iba balené prípravky z čerstvého mletého mäsa a mäsové prípravky, do ktorých boli pridané iné zložky ako prídavné látky alebo soľ
	E 327	Mliečnan vápenatý	<i>quantum satis</i>		iba balené prípravky z čerstvého mletého mäsa a mäsové prípravky, do ktorých boli pridané iné zložky ako prídavné látky alebo soľ
	E 401	Alginát sodný	<i>quantum satis</i>		iba prípravky, do ktorých boli zložky injektované; mäsové prípravky zložené z kombinácie viacerých kusov mäsa upravených rôznymi spôsobmi: mletím, krájaním alebo spracovaním. Okrem <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros a souvlaki</i>
	E 402	Alginát draselný	<i>quantum satis</i>		iba prípravky, do ktorých boli zložky injektované; mäsové prípravky zložené z kombinácie viacerých kusov mäsa upravených rôznymi spôsobmi: mletím, krájaním alebo spracovaním. Okrem <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros a souvlaki</i>
	E 403	Alginát amónny	<i>quantum satis</i>		iba prípravky, do ktorých boli zložky injektované; mäsové prípravky zložené z kombinácie viacerých kusov mäsa upravených rôznymi spôsobmi: mletím, krájaním alebo spracovaním. Okrem <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros a souvlaki</i>

	E 404	Alginát vápenatý	<i>quantum satis</i>		iba prípravky, do ktorých boli zložky injektované; mäsové prípravky zložené z kombinácie viacerých kusov mäsa upravených rôznymi spôsobmi: mletím, krájaním alebo spracovaním. Okrem <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros a souvlaki</i>
	E 407	Karagénan	<i>quantum satis</i>		iba prípravky, do ktorých boli zložky injektované; mäsové prípravky zložené z kombinácie viacerých kusov mäsa upravených rôznymi spôsobmi: mletím, krájaním alebo spracovaním. Okrem <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros a souvlaki</i>
	E 407a	Spracované chaluhy Euchema	<i>quantum satis</i>		iba prípravky, do ktorých boli zložky injektované; mäsové prípravky zložené z kombinácie viacerých kusov mäsa upravených rôznymi spôsobmi: mletím, krájaním alebo spracovaním. Okrem <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros a souvlaki</i>
	E 410	Karobová guma	<i>quantum satis</i>		iba prípravky, do ktorých boli zložky injektované; mäsové prípravky zložené z kombinácie viacerých kusov mäsa upravených rôznymi spôsobmi: mletím, krájaním alebo spracovaním. Okrem <i>bifteki, soutzoukaki, kebab gyros a souvlaki</i>
	E 412	Guarová guma	<i>quantum satis</i>		iba prípravky, do ktorých boli zložky injektované; mäsové prípravky zložené z kombinácie viacerých kusov mäsa upravených rôznymi spôsobmi: mletím, krájaním alebo spracovaním. Okrem <i>bifteki, soutzoukaki, kebab gyros a souvlaki</i>
	E 413	Tragant	<i>quantum satis</i>		iba prípravky, do ktorých boli zložky injektované; mäsové prípravky zložené z kombinácie viacerých kusov mäsa upravených rôznymi spôsobmi: mletím, krájaním alebo spracovaním. Okrem <i>bifteki, soutzoukaki, kebab gyros a souvlaki</i>
	E 415	Xantánová živica	<i>quantum satis</i>		iba prípravky, do ktorých boli zložky injektované; mäsové prípravky zložené z kombinácie viacerých kusov mäsa upravených rôznymi spôsobmi: mletím, krájaním alebo spracovaním. Okrem <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros a souvlaki</i>
	E 500	Uhličitan sodíka	<i>quantum satis</i>		iba hydínové mäsové prípravky, <i>mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, čevapčičia pljeskavice</i>

E 1414	Acetylovaný diškrobfosfát	<i>quantum satis</i>		iba prípravky, do ktorých boli zložky injektované; mäsové prípravky zložené z kombinácie viacerých kusov mäsa upravených rôznymi spôsobmi: mletím, krájaním alebo spracovaním, gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebapa seftalia
E 1442	Hydroxypropyl diškrobfosfát	<i>quantum satis</i>		iba prípravky, do ktorých boli zložky injektované; mäsové prípravky zložené z kombinácie viacerých kusov mäsa upravených rôznymi spôsobmi: mletím, krájaním alebo spracovaním, gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebapa seftalia
		(7): Maximálne množstvo, ktoré sa môže pridať počas výroby		
		(7): Maximálne množstvo vyjadrené ako dusitan sodný		

d) názov kategórie 08.2 sa nahrádza takto:

08.3	Mäsové výrobky
------	----------------

e) názov kategórie 08.2.1 sa nahrádza takto:

08.3.1	Mäsové výrobky bez tepelného ošetrenia
--------	--

f) názov kategórie 08.2.2 sa nahrádza takto:

08.3.2	Tepelne ošetrené mäsové výrobky
--------	---------------------------------

g) názov kategórie 08.2.3 sa nahrádza takto:

08.3.3	Obaly, nátery a ozdoby na mäso
--------	--------------------------------

h) názov kategórie 08.2.4 sa nahrádza takto:

08.3.4	Tradične konzervované mäsové výrobky, na ktoré sa vzťahujú osobitné ustanovenia týkajúce sa dusitanov a dusičnanov
--------	--

i) názov kategórie 08.2.4.1 sa nahrádza takto:

08.3.4.1	Tradičné mäsové výrobky konzervované ponorením do roztoku (mäsové výrobky konzervované ponorením do konzervačného roztoku s obsahom dusitanov a/alebo dusičnanov, soli a iných zložiek)
----------	---

j) názov kategórie 08.2.4.2 sa nahrádza takto:

08.3.4.2	Tradičné mäsové výrobky konzervované sušením. (Proces suchého konzervovania zahŕňa suchú aplikáciu konzervačnej zmesi s obsahom dusitanov a/alebo dusičnanov, soli a iných zložiek na povrch mäsa, po ktorej nasleduje obdobie stabilizácie/zrenia.)
----------	--

k) názov kategórie 08.2.4.3 sa nahrádza takto:

08.3.4.3	Iné tradične konzervované mäsové výrobky. (Procesy konzervovania ponorením a sušením sa buď vzájomne kombinujú alebo sa pridáva dusitan a/alebo dusičnan do zloženého výrobku, alebo sa pred varením do výrobku injektuje konzervačný roztok.)
----------	--