

RENDELETEK

A BIZOTTSÁG 601/2014/EU RENDELETE

(2014. június 4.)

az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a hús élelmiszer-kategória és egyes élelmiszer-adalékanyagok előkészített húsban való felhasználása tekintetében történő módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 10. cikke (3) bekezdésére,

mivel:

- (1) Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete meghatározza az élelmiszerekben használható élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékét és azok felhasználási feltételeit.
- (2) Az 1331/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽²⁾ 3. cikkének (1) bekezdésében említett egységes eljárásnak megfelelően e jegyzék módosítása a Bizottság kezdeményezésére vagy kérelemre történhet.
- (3) Az élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékét a 94/35/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv ⁽³⁾, a 94/36/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv ⁽⁴⁾ és a 95/2/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv ⁽⁵⁾ szerint élelmiszerekben felhasználható élelmiszer-adalékanyagok alapján állították össze annak vizsgálatát követően, hogy az adott anyagok megfelelnek-e az 1333/2008/EK rendelet 6., 7. és 8. cikkének. Az uniós jegyzékben az adalékanyagok azon élelmiszer-kategóriák szerint vannak felsorolva, amelyekhez hozzáadhatók.
- (4) Az uniós jegyzék D. részében szereplő 08. (Hús) kategória alatt két alkategória szerepel: a 08.1 (Feldolgozatlan hús), valamint a 08.2 (Feldolgozott hús). A 08.1 kategória tovább bomlik a 8.1.1 (Előkészített hústól különböző feldolgozatlan hús, a 853/2004/EK ⁽⁶⁾ európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározottak szerint) és a 8.1.2 (Előkészített hús, a 853/2004/EK rendeletben meghatározottak szerint) alkategóriákra.
- (5) A 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.15. pontjában található meghatározás alapján az „előkészített hús”: friss hús, beleértve az apróra darabolt húst, amelyhez élelmiszereket, fűszereket vagy adalékanyagokat adtak hozzá, vagy amelyen olyan eljárásokat végeztek, amelyek nem voltak elegendőek a hús belső izomrostszervezetének módosításához, és így a friss hús jellemzőinek megszüntetéséhez. Az előkészített hús fogalmát időközben pontosították, mely szerint az feldolgozott és feldolgozatlan hús is lehet ⁽⁷⁾. Ugyanakkor amennyiben az adott élelmiszerre a friss hús jellemzői a feldolgozást követően már egyáltalán nem állnak fenn, az a továbbiakban már

⁽¹⁾ HL L 354., 2008.12.31., 16. o.

⁽²⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 2008. december 16-i 1331/2008/EK rendelete az élelmiszer-adalékanyagok, az élelmiszerenzimek és az élelmiszer-aromák egységes engedélyezési eljárásának létrehozásáról (HL L 354., 2008.12.31., 1. o.).

⁽³⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 1994. június 30-i 94/35/EK irányelve az élelmiszerekben felhasználandó édesítőszerekről (HL L 237., 1994.9.10., 3. o.).

⁽⁴⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 1994. június 30-i 94/36/EK irányelve az élelmiszerekben felhasználandó színezékekről (HL L 237., 1994.9.10., 13. o.).

⁽⁵⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 1995. február 20-i 95/2/EK irányelve a színezékeken és édesítőszereken kívüli egyéb élelmiszer-adalékanyagokról (HL L 61., 1995.3.18., 1. o.).

⁽⁶⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 2004. április 29-i 853/2004/EK rendelete az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról (HL L 139., 2004.4.30., 55. o.).

⁽⁷⁾ Az Egészség- és Fogyasztóügyi Főigazgatóság útmutatója az állati eredetű élelmiszerek higiéniai szabályainak megállapításáról szóló 853/2004/EK rendelet bizonyos rendelkezéseinek végrehajtásáról: http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/guidance_doc_852-2004_hu.pdf.

nem tekinthető előkészített húsnak, hanem a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 7.1. pontjában szereplő „húskészítmények” meghatározás alá sorolandó. A jogi egyértelműség érdekében a 08. kategória tekintetében a „friss hús”, az „előkészített hús”, valamint a „húskészítmény” fogalmakat a 853/2004/EK rendeletben szereplő meghatározások szerint célszerű használni. Az uniós jegyzék D. részében szereplő 08. kategória alkategóriáit ezért ennek megfelelően módosítani kell.

- (6) Az uniós jegyzék C. részében meghatározott I. csoporthoz tartozó élelmiszer-adalékanyagok felhasználása feldolgozott húsban általánosan engedélyezett, míg az említett csoport alá sorolt élelmiszer-adalékanyagok feldolgozatlan húsokban történő felhasználására korlátozott, eseti alapon megadható engedélyezés van érvényben.
- (7) Az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletében szereplő uniós jegyzék összeállításakor az előkészített hús fogalma alatt a 853/2004/EK rendeletben szereplő meghatározás alapján feldolgozatlan húst értettek, amelyben csak korlátozott számú adalékanyag használata volt engedélyezett. Az előkészített hús fogalmának különböző értelmezése bizonyos adalékanyagok esetében az egyes húskategóriákban történő felhasználást tekintve tagállami eltérésekhez vezetett.
- (8) A Bizottsághoz több kérelem is érkezett egyes ilyen jellegű felhasználásoknak az engedélyezett élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékébe történő felvételére vonatkozóan. Ezen kérelmeket valamennyi tagállam számára hozzáférhetővé tették. Ezeket a felhasználásokat – amennyiben megfelelnek az 1333/2008/EK rendeletben az élelmiszer-adalékanyagok felhasználására vonatkozóan meghatározott általános feltételeknek, valamint figyelembe véve egyes hagyományos termékek bizonyos tagállami piacokon való elérhetőségének szükségét – indokolt felvenni az uniós jegyzékbe.
- (9) Egyes tagállamok, illetve a húsipar kérésére megvizsgálták a kurkumin (E 100), a kárminok (E 120), a karamellek (E 150a–d), a paprikakivonat (E 160c) és a céklavörös (E 162) egyes felhasználásait, amelyeket bizonyos tagállamokban hagyományosan *merguez* típusú vagy egyéb hagyományos termékek (így a *salsicha fresca*, *mici*, *butifarra fresca*, *longaniza fresca*, *chorizo fresco*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebap*, *cevapcici* vagy a *pljeskavice*) színezésére használnak, és a felhasználásokat engedélyezhetőnek minősítették.
- (10) Néhány tagállam kérésére megvizsgálták az ecetsav és az acetátok (E 260–263), a tejsav és a laktátok (E 270, E 325–327), az aszkorbinsav és az aszkorbátok (E 300–302), a citromsav és a citrátok (E 330–333) savanyúságot szabályozó anyagként, tartósítószerként, illetve avasodás vagy oxidáció okozta romlás megakadályozására szolgáló antioxidánsokként és a mikrobiológiai stabilitás fokozása érdekében való használatát, és a felhasználásokat engedélyezhetőnek minősítették valamennyi, adalékanyagoktól és sótól különböző összetevő hozzáadásával gyártott előkészített húsban.
- (11) Egyes tagállamok kérésére megvizsgálták a foszforsav – foszfátok – di-, tri- és polifoszfátok (E 338–452) nedvesítő anyagként, a hús leveességének továbbfeldolgozás során történő megőrzése érdekében való használatát, különösen befecskendezett páclé esetében, és a felhasználást engedélyezhetőnek minősítették. Az élelmiszerekhez hozzáadott foszfátoknak való további kitettség csökkentése érdekében ezen foszfátok használatát ugyanakkor kizárólag a következő termékekre lehet kiterjeszteni: *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šasliők*, *ahjupraad*, *burger meat* húsból kevert legalább 4 %-os zöldség-, illetve gabonataralommal, valamint a finn „szürke” karácsonyi sonka (Finnish gray salted Christmas ham).
- (12) Egyes tagállamok, illetve a húsipar kérésére megvizsgálták a nitrítok (E 249–250) tartósítószerként történő felhasználását bizonyos hagyományos tagállami termékekben (*lomo de cerdo adobado*, *pincho moruno*, *careta de cerdo adobada*, *costilla de cerdo adobada*, *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šasliők*, *ahjupraad*, *kielbasa surowa biała*, *kielbasa surowa metka* és *tatar wołowy (danie tatarskie)*), és felhasználásukat engedélyezhetőnek minősítették.
- (13) Egyes tagállamok, illetve a húsipar kérésére megvizsgálták az alginátok (E 401–404), a karragén (E 407), a feldolgozott *Euchema* moszat (E 407a), a szentjánoskenyér liszt (E 410), a guar gum (E 412), a tragant mézga (E 413), a xantángum (E 415), az acetilezett dikeményítő-foszfát (E 1414) és a hidroxipropil-dikeményítő-foszfát (E 1442) adalékanyagoknak nedvesítő anyagként és stabilizátorként, a csomagolt termékek vízvesztésének csökkentése és a hús leveességének továbbfeldolgozás során történő megőrzése érdekében történő felhasználását. Ezen felhasználásokat engedélyezhetőnek minősítették befecskendezéssel bejuttatott összetevőket tartalmazó készítményekben, valamint különbözőképpen kezelt (darált, szeletelt vagy feldolgozott) húsok összedolgozásával előállított előkészített húsokban (például darált húst tartalmazó húsróládokban). A hús leveességének továbbfeldolgozás során történő megőrzése érdekében az előkészített húshoz hozzáadott élelmiszer-adalékanyagok alkalmazása nem minősül fogyasztókat félrevezető gyakorlatnak.

- (14) Egyes tagállamok, illetve a húsupar kérésére megvizsgálták a nátrium-karbonátoknak (E 500) a hús állagának és lédúságának továbbfeldolgozás során való megőrzése érdekében történő felhasználását a baromfi-húsból származó készítmények, valamint a *mici*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebap*, *seftalia*, *cevapcici* és *pljeskavice* termékek tekintetében, és azt engedélyezhetőnek minősítették. A baromfi-húsban történő alkalmazásnak köszönhetően a baromfi-hús tovább és nagyobb hatékonyság mellett főzhető anélkül, hogy elveszítené leveességét, elkerülve ezáltal a nem átfőtt baromfi-hús fogyasztásának veszélyét.
- (15) Egy tagállam, illetve a húsupar kérésére megvizsgálták az acetilezett dikeményítő-foszfátnak (E 1414) és a hidroxipropil-dikeményítő-foszfátnak (E 1442) a befecskendezéssel bejuttatott összetevőket tartalmazó készítmények, valamint a különbözőképpen kezelt (darált, szeletelt vagy feldolgozott) húsok összedolgozásával előállított előkészített húsok (például darált húst tartalmazó húsroládok) vízvesztésének csökkentése érdekében történő felhasználását, valamint ezen anyagoknak a *gyros*, *souvlaki*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebap* és *seftalia* termékek leveességének továbbfeldolgozás során történő megőrzése érdekében történő alkalmazását, és a felhasználásokat engedélyezhetőnek minősítették.
- (16) A hagyományos termékekben felhasznált élelmiszer-adalékanyagok kérelmezett felhasználásaira teljesülniük kell az 1333/2008/EK rendelet 6. cikkében előírt általános felhasználási feltételeknek, és azok a termékeket adott tagállamokban vagy régiókban hagyományosan fogyasztók számára nem bírhatnak megtevésztő jelleggel.
- (17) Az e rendelet által szabályozott élelmiszer-adalékanyagokra vonatkozó felhasználások egységes alkalmazása érdekében a hagyományos előkészített húsokat az élelmiszer-adalékanyagokról szóló 1333/2008/EK rendelet II. mellékletének E. részében felsorolt élelmiszer-kategóriákra vonatkozó útmutató ⁽¹⁾ tartalmazza
- (18) Az 1333/2008/EK rendelet 18. cikk (1) bekezdésének a) pontjában meghatározott átviteli elv alkalmazását a 853/2004/EK rendeletben meghatározott előkészített hús vonatkozásában is indokolt engedélyezni.
- (19) Az 1331/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének megfelelően a Bizottság kikéri az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (a továbbiakban: Hatóság) véleményét az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletében szereplő élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékének naprakésszé tétele érdekében, kivéve, ha a szóban forgó frissítésnek valószínűsíthetően nincs az emberi egészségre gyakorolt hatása. Az ecetsav és az acetátok (E 260–263), a tejsav és a laktátok (E 270, E 325–327), az aszkorbinsav és az aszkorbátok (E 300–302), a citromsav és a citrátok (E 330–333), az alginátok (E 401–404), a karragén (E 407), a feldolgozott *Euchema* moszat (E 407a), a szentjánoskenyérliszt (E 410), a guargumi (E 412), a tragantmézga (E 413), a xantángumi (E 415), a nátrium-karbonát (E 500), az acetilezett dikeményítő-foszfát (E 1414) és a hidroxipropil-dikeményítő-foszfát (E 1442) az adalékanyagok azon csoportjához tartoznak, amelyekre nincs meghatározva megengedhető napi bevitel. Ebből következően ezen adalékanyagok a kívánt technológiai hatás eléréséhez szükséges szinten nem jelentenek veszélyt az egészségre. Kiterjesztett felhasználásuk ezért – amely szükségessé teszi az uniós jegyzék frissítését – valószínűsíthetően nincs hatással az emberi egészségre. A kurkumin (E 100), a kárminok (E 120), a karamellek (E 150a–d), a paprikakivonat (E 160c), a céklavörös (E 162), a nitritek (E 249–250), a foszforsav – foszfátok – di-, tri- és poli-foszfátok (E 338–452) felhasználását e rendelet csak bizonyos hagyományos termékekre terjeszti ki, így az uniós jegyzék ezen adalékanyagok kiterjesztett felhasználása tekintetében történő frissítésének valószínűsíthetően nincs az emberi egészségre gyakorolt hatása. Ezért a Hatóság véleményét nem kell kikérni.
- (20) Az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletét ezért ennek megfelelően módosítani kell.
- (21) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állategészségügyi Állandó Bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete e rendelet mellékletének megfelelően módosul.

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

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2014. június 4-én.

a Bizottság részéről
az elnök
José Manuel BARROSO

MELLÉKLET

Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete a következőképpen módosul:

1. Az A. rész a következőképpen módosul:

Az 1. táblázat 1. számú bejegyzése helyébe a következő szöveg lép:

„1	Feldolgozatlan élelmiszerek, az 1333/2008/EK rendelet 3. cikkében meghatározottak szerint, a 853/2004/EK rendeletben meghatározott előkészített hús kivételével”
----	--

2. A D. részben a 08. kategória (Hús) alatt szereplő bejegyzések helyébe a következő szöveg lép:

„08.	Hús
08.1	Friss hús, a 853/2004/EK rendeletben meghatározott előkészített hús kivételével
08.2	A 853/2004/EK rendeletben meghatározott előkészített hús
08.3	Húskészítmények
08.3.1	Nem hőkezelt húskészítmények
08.3.2	Hőkezelt húskészítmények
08.3.3	Állati belek, bevonatok és díszítések húsokhoz
08.3.4	Hagyományos pácolt húskészítmények, a nitrítékre és nitrátokra vonatkozó egyedi rendelkezésekkel
08.3.4.1	Bemerítéssel pácolt hagyományos termékek (nitrítéket, illetve nitrátokat, só és más összetevőket tartalmazó páclében bemerítéssel pácolt húskészítmények)
08.3.4.2	Szárazon pácolt hagyományos termékek. (A száraz pácolási eljárás azt jelenti, hogy a nitrítéket, illetve nitrátokat, só és más összetevőket tartalmazó páckevertet szárazon felviszik a hús felületére, majd a húst stabilizálják/érlelik)
08.3.4.3	Egyéb hagyományos pácolt termékek. (Bemerítéses és száraz pácolási eljárások együttes alkalmazása, vagy nitrít, illetve nitrát jelenléte összetett termékben, vagy főzés előtt a páclé befecskendezése a termékbe)”

3. Az E. rész a következőképpen módosul:

a) a 08.1 kategóriához tartozó bejegyzést el kell hagyni,

b) a 08.1.1 kategória címének a helyébe a következő szöveg lép:

„08.1	Friss hús, a 853/2004/EK rendeletben meghatározott előkészített hús kivételével”
-------	--

c) a 8.1.2 kategória a következőképpen módosul:

i. A kategória címének a helyébe a következő szöveg lép:

„08.2	Előkészített hús, a 853/2004/EK rendeletben meghatározottak szerint”
-------	--

ii. az 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 és az E 338–452 bejegyzések helyébe a következő szöveg lép:

	„E 120	Kosnil, kárminsav, kárminok	100		kizárólag: legalább 6 % gabonát tartalmazó <i>breakfast sausages</i> , <i>burger meata</i> húsba kevert legalább 4 %-os zöltség-, illetve gabonataralommal (ezekben a termékekben a hús úgy van darálva, hogy az izom- és zsírszövetek teljesen széttroncsolódjanak, és így a rostok a zsírral emulziót képezzenek – ez adja a termék jellegzetes megjelenését), <i>merguez</i> típusú termékek, <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>cevapcici</i> és <i>pljeskavice</i>
	E 150a–d	Karamellek	<i>quantum satis</i>		kizárólag: legalább 6 % gabonát tartalmazó <i>breakfast sausages</i> , <i>burger meata</i> húsba kevert legalább 4 %-os zöltség-, illetve gabonataralommal (ezekben a termékekben a hús úgy van darálva, hogy az izom- és zsírszövetek teljesen széttroncsolódjanak, és így a rostok a zsírral emulziót képezzenek – ez adja a termék jellegzetes megjelenését), <i>merguez</i> típusú termékek, <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , és <i>chorizo fresco</i>
	E 261	Kálium-acetát	<i>quantum satis</i>		kizárólag: friss darált húsból készült előrecsomagolt készítmények és adalékanyagoktól és sótól különböző összetevők hozzáadásával készített előkészített hús
	E 262	Nátrium-acetátok	<i>quantum satis</i>		kizárólag: friss darált húsból készült előrecsomagolt készítmények és adalékanyagoktól és sótól különböző összetevők hozzáadásával készített előkészített hús
	E 300	Aszcorbinsav	<i>quantum satis</i>		kizárólag: friss darált húsból készült előrecsomagolt készítmények (<i>gehakt</i>) és adalékanyagoktól és sótól különböző összetevők hozzáadásával készített előkészített hús
	E 301	Nátrium-aszorbát	<i>quantum satis</i>		kizárólag: friss darált húsból készült előrecsomagolt készítmények (<i>gehakt</i>) és adalékanyagoktól és sótól különböző összetevők hozzáadásával készített előkészített hús
	E 302	Kalcium-aszorbát	<i>quantum satis</i>		kizárólag: friss darált húsból készült előrecsomagolt készítmények (<i>gehakt</i>) és adalékanyagoktól és sótól különböző összetevők hozzáadásával készített előkészített hús
	E 325	Nátrium-laktát	<i>quantum satis</i>		kizárólag: friss darált húsból készült előrecsomagolt készítmények és adalékanyagoktól és sótól különböző összetevők hozzáadásával készített előkészített hús

	E 326	Kálium-laktát	<i>quantum satis</i>		kizárólag: friss darált húsból készült előrecsomagolt készítmények és adalékanyagoktól és sótól különböző összetevők hozzáadásával készített előkészített hús
	E 330	Citromsav	<i>quantum satis</i>		kizárólag: friss darált húsból készült előrecsomagolt készítmények (<i>gehakt</i>) és adalékanyagoktól és sótól különböző összetevők hozzáadásával készített előkészített hús
	E 331	Nátrium-citrátok	<i>quantum satis</i>		kizárólag: friss darált húsból készült előrecsomagolt készítmények (<i>gehakt</i>) és adalékanyagoktól különböző összetevők hozzáadásával készített előkészített hús
	E 332	Kálium-citrátok	<i>quantum satis</i>		kizárólag: friss darált húsból készült előrecsomagolt készítmények (<i>gehakt</i>) és adalékanyagoktól és sótól különböző összetevők hozzáadásával készített előkészített hús
	E 333	Kalcium-citrátok	<i>quantum satis</i>		kizárólag: friss darált húsból készült előrecsomagolt készítmények (<i>gehakt</i>) és adalékanyagoktól és sótól különböző összetevők hozzáadásával készített előkészített hús
	E 338–452	Foszforsav – foszfátok – di-, tri- és polifoszfátok	5 000	(1) (4)	kizárólag: <i>breakfast sausages</i> ; ebben a termékben a hús úgy van darálva, hogy az izom- és zsírszövetek teljesen széttroncsolódjanak, és így a rostok a zsírral emulziót képezzenek – ez adja a termék jellegzetes megjelenését; finn »szürke« karácsonyi sonka (Finnish gray salted Christmas ham), <i>burger meata</i> húsba kevert legalább 4 %-os zöldség-, illetve gabonatartalommal, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šasliokk</i> , valamint <i>ahjupraad</i> ”

iii. A táblázat – számsorrend szerint – a következő bejegyzésekkel egészül ki:

	„E 100	Kurkumin	20		kizárólag: <i>merguez</i> típusú termékek, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> és <i>chorizo fresco</i>
	E 160c	Paprikakivonat	10		kizárólag: <i>merguez</i> típusú termékek, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> és <i>kebap</i>

	E 162	Cékjavörös	<i>quantum satis</i>		kizárólag: <i>merguez</i> típusú termékek, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> és <i>chorizo fresco</i>
	E 249–250	Nitritek	150	(7) (7')	kizárólag: <i>lomo de cerdo adobado</i> , <i>pincho moruno</i> , <i>careta de cerdo adobada</i> , <i>costilla de cerdo adobada</i> , <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šasličky</i> , <i>ahjupaad</i> , <i>kielbasa surowa biała</i> , <i>kielbasa surowa metka</i> és <i>tatar wołowy</i> (<i>danie tatarskie</i>)
	E 260	Ecetsav	<i>quantum satis</i>		kizárólag: friss darált húsból készült előrecsomagolt készítmények és adalékanyagoktól és sótól különböző összetevők hozzáadásával készített előkészített hús
	E 263	Kalcium-acetát	<i>quantum satis</i>		kizárólag: friss darált húsból készült előrecsomagolt készítmények és adalékanyagoktól és sótól különböző összetevők hozzáadásával készített előkészített hús
	E 270	Tejsav	<i>quantum satis</i>		kizárólag: friss darált húsból készült előrecsomagolt készítmények és adalékanyagoktól és sótól különböző összetevők hozzáadásával készített előkészített hús
	E 327	Kalcium-laktát	<i>quantum satis</i>		kizárólag: friss darált húsból készült előrecsomagolt készítmények és adalékanyagoktól és sótól különböző összetevők hozzáadásával készített előkészített hús
	E 401	Nátrium-alginát	<i>quantum satis</i>		kizárólag: befecskendezéssel bejuttatott összetevőket tartalmazó készítmények; különbözőképpen kezelt (darált, szeletelt vagy feldolgozott) húsok összedolgozásával előállított előkészített húsok. Kivéve: <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> és <i>essouvlaki</i>
	E 402	Kálium-alginát	<i>quantum satis</i>		kizárólag: befecskendezéssel bejuttatott összetevőket tartalmazó készítmények; különbözőképpen kezelt (darált, szeletelt vagy feldolgozott) húsok összedolgozásával előállított előkészített húsok. Kivéve: <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> és <i>essouvlaki</i>
	E 403	Ammónium-alginát	<i>quantum satis</i>		kizárólag: befecskendezéssel bejuttatott összetevőket tartalmazó készítmények; különbözőképpen kezelt (darált, szeletelt vagy feldolgozott) húsok összedolgozásával előállított előkészített húsok. Kivéve: <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> és <i>essouvlaki</i>

	E 404	Kalcium-alginát	<i>quantum satis</i>		kizárólag: befecskendezéssel bejuttatott összetevőket tartalmazó készítmények; különbözőképpen kezelt (darált, szeletelt vagy feldolgozott) húsok összedolgozásával előállított előkészített húsok. Kivéve: <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros éssouvlaki</i>
	E 407	Karragén	<i>quantum satis</i>		kizárólag: befecskendezéssel bejuttatott összetevőket tartalmazó készítmények; különbözőképpen kezelt (darált, szeletelt vagy feldolgozott) húsok összedolgozásával előállított előkészített húsok. Kivéve: <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros éssouvlaki,</i>
	E 407a	Feldolgozott Euchema moszat	<i>quantum satis</i>		kizárólag: befecskendezéssel bejuttatott összetevőket tartalmazó készítmények; különbözőképpen kezelt (darált, szeletelt vagy feldolgozott) húsok összedolgozásával előállított előkészített húsok. Kivéve: <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros éssouvlaki</i>
	E 410	Szentjánoskenyérliszt	<i>quantum satis</i>		kizárólag: befecskendezéssel bejuttatott összetevőket tartalmazó készítmények; különböző módon kezelt (darált, szeletelt vagy feldolgozott) húsok összedolgozásával előállított előkészített húsok. Kivéve: <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros éssouvlaki</i>
	E 412	Guargumi	<i>quantum satis</i>		kizárólag: befecskendezéssel bejuttatott összetevőket tartalmazó készítmények; különbözőképpen kezelt (darált, szeletelt vagy feldolgozott) húsok összedolgozásával előállított előkészített húsok. Kivéve: <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros éssouvlaki</i>
	E 413	Tragantmézga	<i>quantum satis</i>		kizárólag: befecskendezéssel bejuttatott összetevőket tartalmazó készítmények; különbözőképpen kezelt (darált, szeletelt vagy feldolgozott) húsok összedolgozásával előállított előkészített húsok. Kivéve: <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros és souvlaki</i>
	E 415	Xantángumi	<i>quantum satis</i>		kizárólag: befecskendezéssel bejuttatott összetevőket tartalmazó készítmények; különbözőképpen kezelt (darált, szeletelt vagy feldolgozott) húsok összedolgozásával előállított előkészített húsok. Kivéve: <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros éssouvlaki</i>
	E 500	Nátrium-karbonátok	<i>quantum satis</i>		kizárólag: baromfi húsból származó készítmények, valamint <i>mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, cévapčiči és pljeskavice</i>

	E 1414	Acetilezett dikeményítő-foszfát	<i>quantum satis</i>		kizárólag: befecskendezéssel bejuttatott összetevőket tartalmazó készítmények; különbözőképpen kezelt (darált, szeletelt vagy feldolgozott) húsok összedolgozásával előállított előkészített húsok, gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab és seftalia
	E 1442	Hidroxipropil-dikeményítő-foszfát	<i>quantum satis</i>		kizárólag: befecskendezéssel bejuttatott összetevőket tartalmazó készítmények; különbözőképpen kezelt (darált, szeletelt vagy feldolgozott) húsok összedolgozásával előállított előkészített húsok, gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab és seftalia
		(7): Az előállítás során hozzáadható legnagyobb mennyiség			
		(7'): A legnagyobb mennyiség nátrium-nitritben van kifejezve"			

d) a 08.2 kategória címének a helyébe az alábbi szöveg lép:

„08.3	Húskészítmények”
-------	------------------

e) a 08.2.1 kategória címének a helyébe az alábbi szöveg lép:

„08.3.1	Nem hőkezelt húskészítmények”
---------	-------------------------------

f) a 08.2.2 kategória címének a helyébe az alábbi szöveg lép:

„08.3.2	Hőkezelt húskészítmények”
---------	---------------------------

g) a 08.2.3 kategória címének a helyébe az alábbi szöveg lép:

„08.3.3	Állati belek, bevonatok és díszítések húsokhoz”
---------	---

h) a 08.2.4 kategória címének a helyébe az alábbi szöveg lép:

„08.3.4	Hagyományosan pácolt húskészítmények, a nitrítkekre és nitrátokra vonatkozó egyedi rendelkezésekkel”
---------	--

i) a 08.2.4.1 kategória címének a helyébe az alábbi szöveg lép:

„08.3.4.1	Bemerítéssel pácolt hagyományos termékek (nitrítkeket, illetve nitrátokat, só és más összetevőket tartalmazó páclében bemerítéssel pácolt húskészítmények)”
-----------	---

j) a 08.2.4.2 kategória címének a helyébe az alábbi szöveg lép:

„08.3.4.2	Szárazon pácolt hagyományos termékek. (A száraz pácolási eljárás azt jelenti, hogy a nitrítkeket, illetve nitrátokat, só és más összetevőket tartalmazó páckekeveréket szárazon felviszik a hús felületére, majd a húst stabilizálják/érlelik)”
-----------	---

k) a 08.2.4.3 kategória címének a helyébe az alábbi szöveg lép:

„08.3.4.3	Egyéb hagyományos pácolt termékek. (Bemerítéses és száraz pácolási eljárások együttes alkalmazása, vagy nitrít, illetve nitrát jelenléte összetett termékben, vagy főzés előtt a páclé befecskendezése a termékbe)”
-----------	---