

REGULAMENTE

REGULAMENTUL (UE) NR. 601/2014 AL COMISIEI

din 4 iunie 2014

de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește categoriile de carne și utilizarea anumitor aditivi alimentari în preparatele din carne

(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari ⁽¹⁾, în special articolul 10 alineatul (3),

întrucât:

- (1) Anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 prevede o listă a Uniunii de aditivi alimentari autorizați pentru utilizare în produsele alimentare și condițiile de utilizare a acestora.
- (2) Lista respectivă poate fi modificată în conformitate cu procedura comună menționată la articolul 3 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 1331/2008 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽²⁾, fie la inițiativa Comisiei, fie în urma unei cereri.
- (3) Lista de aditivi alimentari a Uniunii a fost întocmită pe baza aditivilor alimentari autorizați pentru utilizarea în produse alimentare în conformitate cu Directivele 94/35/CE ⁽³⁾, 94/36/CE ⁽⁴⁾ și 95/2/CE ⁽⁵⁾ ale Parlamentului European și ale Consiliului și în urma reexaminării conformității acestora cu articolele 6, 7 și 8 din Regulamentul (CE) nr. 1333/2008. Lista Uniunii include aditivii alimentari pe baza categoriilor de produse alimentare la care pot fi adăugați.
- (4) În partea D din lista Uniunii, categoria 8 acoperă carnea și include subcategoriile 8.1: Carne neprelucrată și 8.2: Carne prelucrată. Categoria 8.1 este împărțită, la rândul ei, în categoriile 8.1.1: Carne neprelucrată, alta decât preparatele din carne definite în Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽⁶⁾ și 8.1.2: Preparate din carne, astfel cum sunt definite în Regulamentul (CE) nr. 853/2004.
- (5) Punctul 1.15 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 definește preparatele din carne drept carnea proaspătă, inclusiv carnea care a fost secționată în bucăți, căreia i s-au adăugat produse alimentare, condimente sau aditivi sau care a fost supusă unei prelucrări insuficiente pentru a modifica în esență structura fibroasă a mușchilor și a determina astfel dispariția caracteristicilor cărnii proaspete. Între timp s-a clarificat faptul că preparatele din carne pot fi fie prelucrate, fie neprelucrate ⁽⁷⁾. Cu toate acestea, în cazul în care, după prelucrare,

⁽¹⁾ JO L 354, 31.12.2008, p. 16.

⁽²⁾ Regulamentul (CE) nr. 1331/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 de instituire a unei proceduri comune de autorizare pentru aditivii alimentari, enzimele alimentare și aromele alimentare (JO L 354, 31.12.2008, p. 1).

⁽³⁾ Directiva 94/35/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 30 iunie 1994 privind îndulcitorii care trebuie utilizați în produsele alimentare (JO L 237, 10.9.1994, p. 3).

⁽⁴⁾ Directiva 94/36/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 30 iunie 1994 privind coloranții autorizați pentru utilizarea în produsele alimentare (JO L 237, 10.9.1994, p. 13).

⁽⁵⁾ Directiva 95/2/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 20 februarie 1995 privind aditivii alimentari, alții decât coloranții și îndulcitorii (JO L 61, 18.3.1995, p. 1).

⁽⁶⁾ Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală (JO L 139, 30.4.2004, p. 55).

⁽⁷⁾ Documentul orientativ al Direcției Generale Sănătate și Consumatori privind punerea în aplicare a anumitor dispoziții din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 privind igiena produselor alimentare de origine animală. http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm

caracteristicile cărnii proaspete dispar în totalitate, aceasta ar trebui să nu mai fie considerată ca fiind un preparat din carne, ci ar trebui să se încadreze în definiția „produselor din carne”, astfel cum este prevăzută la punctul 7.1 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 853/2004. În interesul clarității juridice, este oportun să se utilizeze, în scopul categoriei 8, termenii de „carne proaspătă”, „preparate din carne” și „produse din carne”, astfel cum sunt definiți în Regulamentul (CE) nr. 853/2004. Prin urmare, subcategoriile din categoria 8 din partea D a listei Uniunii ar trebui să fie modificate în consecință.

- (6) Utilizarea aditivilor alimentari care aparțin grupei I, astfel cum a fost definită în partea C din lista Uniunii, este, în general, autorizată în carnea prelucrată, în timp ce autorizarea utilizării aditivilor alimentari din grupa respectivă în carnea neprelucrată este limitată și autorizată numai de la caz la caz.
- (7) Atunci când a fost întocmită lista Uniunii, astfel cum este prevăzută în anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008, preparatele din carne definite în Regulamentul (CE) nr. 853/2004 au fost considerate ca fiind carne neprelucrată, în care a fost autorizat doar un număr limitat de aditivi. Cu toate acestea, interpretarea diferită a definiției preparatelor din carne a dus la situația în care utilizarea anumitor aditivi în anumite categorii de carne diferă între statele membre.
- (8) Comisia a primit cereri pentru a include unele dintre aceste utilizări în lista de aditivi alimentari autorizați a Uniunii. Aceste cereri au fost puse la dispoziția tuturor statelor membre. Este adecvat să se includă aceste utilizări în lista Uniunii, în cazul în care acestea respectă condițiile generale de utilizare a aditivilor alimentari prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 1333/2008, ținând cont de necesitatea de a menține pe piață anumite produse tradiționale în unele state membre.
- (9) La cererea anumitor state membre și/sau a industriei cărnii, au fost luate în considerare anumite utilizări ale curcuminei (E 100), coșenilei (E 120), zaharurilor și melaselor caramelizate (E 150a-d), extractului de ardei roșu (E 160c) și roșului de sfeclă (E 162), aditivi care au fost utilizați în mod tradițional în anumite state membre pentru colorarea produselor de tip merguez și a altor produse tradiționale: *salsicha fresca*, *mici*, *butifarra fresca*, *longaniza fresca*, *chorizo fresco*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab*, *cevapcici* și *pljeskavice* și este adecvat să se autorizeze aceste utilizări.
- (10) La cererea anumitor state membre, a fost luată în considerare utilizarea acidului acetic și a acetaților (E 260-263), a acidului lactic și a lactaților (E 270, E 325-327), a acidului ascorbic și a ascorbaților (E 300-302), a acidului citric și a citraților (E 330-333) drept regulatori de aciditate, agenți de conservare și/sau antioxidanți pentru prevenirea oxidării și/sau a rănecizării și pentru sporirea stabilității microbiologice și este adecvat să se autorizeze aceste utilizări în toate preparatele din carne în care au fost adăugate alte ingrediente decât aditivi sau sare.
- (11) La cererea anumitor state membre, a fost luată în considerare utilizarea de acid fosforic — fosfați — di-, tri- și polifosfați (E 338-452) drept agenți de umezire pentru a preveni pierderea sucurilor cărnii pe parcursul prelucrării ulterioare, în special atunci când a fost injectată saramură, și este adecvat să se autorizeze această utilizare. Cu toate acestea, pentru a limita expunerea ulterioară la fosfații adăugați în alimente, extinderea utilizării fosfaților respectivi ar trebui să se limiteze la *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šaslōkk*, *ahjupraad*, *burger meat* cu un conținut minim de legume și/sau cereale de 4 % în amestec cu carne și la jambonul sărat gri finlandez de Crăciun.
- (12) La cererea anumitor state membre și/sau a industriei cărnii, a fost luată în considerare utilizarea nitriților (E 249-250) drept agenți de conservare în anumite produse tradiționale: *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 metkași* tatar *wołowy* (*danie tatarskie*) și este adecvat să se autorizeze această utilizare.
- (13) La cererea anumitor state membre și/sau a industriei cărnii, a fost luată în considerare utilizarea de algați (E 401-404), caragenan (E 407), algă *Euchema* prelucrată (E 407a), gumă din semințe de carruba (E 410), gumă de guar (E 412), tragacant (E 413), gumă de xantan (E 415), fosfat de diamidon acetilat (E 1414) și fosfat de diamidon hidroxipropilic (E 1442) drept agenți de umezire sau stabilizatori pentru diminuarea scurgerilor de apă în ambalaje și pentru prevenirea pierderii de sucuri de carne în cursul prelucrării ulterioare. Aceste utilizări ar trebui să fie autorizate în preparatele din carne în care au fost injectate ingrediente și în preparatele din carne compuse din bucăți de carne care au fost tratate în mod diferit: tocate, feliate sau prelucrate și care sunt combinate împreună, de exemplu ruladele care conțin carne tocată. Aditivii alimentari utilizați în preparatele din carne pentru prevenirea pierderii sucurilor de carne în cursul prelucrării ulterioare nu induc în eroare consumatorii.

- (14) La cererea anumitor state membre și/sau a industriei cărnii, a fost luată în considerare utilizarea carbonaților de sodiu (E 500) drept agenți de umezire în preparatele din carne de pasăre, *mici*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebap*, *seftalia*, *cevapcici* și *pljeskavice* pentru menținerea consistenței și a caracterului succulent în cursul preparării ulterioare și este adecvat să se autorizeze această utilizare. În plus, această utilizare în preparatele din carne de pasăre permite prepararea mai îndelungată și mai eficientă a cărnii de pasăre, păstrând caracterul succulent al acestora și evitând consumul de carne de pasăre insuficient gătită.
- (15) La cererea unui stat membru și/sau a industriei cărnii, a fost luată în considerare utilizarea fosfatului de diamidon acetilat (E 1414) și a fosfatului de diamidon hidroxipropilic (E 1442) pentru diminuarea scurgerilor de apă în preparatele în care au fost injectate ingrediente, în preparatele din carne compuse din bucăți de carne care au fost tratate în mod diferit: tocate, feliate sau prelucrate și care sunt combinate împreună, de exemplu ruladele care conțin carne tocată și pentru menținerea caracterului succulent în cursul pregătirii preparatelor *gyros*, *souvlaki*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebap* și *seftalia* și este adecvat să se autorizeze aceste utilizări.
- (16) În ceea ce privește produsele tradiționale, utilizările aditivilor alimentari solicitate ar trebui să fie conforme cu condițiile generale de utilizare prevăzute la articolul 6 din Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 și, în special, nu ar trebui să inducă în eroare consumatorii din statele membre sau din regiunile în care sunt consumate în mod tradițional aceste produse.
- (17) În scopul asigurării unei aplicări uniforme a utilizării aditivilor vizați de prezentul regulament, preparatele din carne tradiționale sunt descrise în documentul de orientare care descrie categoriile de produse alimentare în partea E din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 privind aditivii alimentari ⁽¹⁾.
- (18) Principiul transferului stabilit la articolul 18 alineatul (1) litera (a) din Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 ar trebui să fie autorizat în preparatele din carne definite în Regulamentul (CE) nr. 853/2004.
- (19) În conformitate cu articolul 3 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1331/2008, Comisia trebuie să solicite avizul Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară (denumită în continuare „autoritatea”) pentru a actualiza lista de aditivi alimentari a Uniunii prevăzută în anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008, cu excepția cazului în care actualizarea în cauză nu este de natură să aibă un efect asupra sănătății umane. Acidul acetic și acetatii (E 260-263), acidul lactic și lactații (E 270, E 325-327), acidul ascorbic și ascorbații (E 300-302), acidul citric și citrații (E 330-333), algiinații (E 401-404), caragenanul (E 407), alga *Euchema* prelucrată (E 407a), guma din semințe de carruba (E 410), guma de guar (E 412), tragacantul (E 413), guma de xantan (E 415), carbonații de sodiu (E 500), fosfatul de diamidon acetilat (E 1414) și fosfatul de diamidon hidroxipropilic (E 1442) aparțin grupului de aditivi pentru care nu a fost specificată o doză zilnică acceptabilă. Aceasta implică faptul că ei nu constituie un risc pentru sănătate la nivelurile necesare pentru obținerea efectului tehnologic dorit. Prin urmare, extinderea utilizării respectivilor aditivi constituie o actualizare a listei Uniunii care nu este de natură să aibă un efect asupra sănătății umane. Întrucât utilizarea de curcumină (E 100), coșenilă (E 120), zaharuri și melase caramelizate (E 150a-d), extract de ardei roșu (E 160c), roșu de sfeclă (E 162), nitriți (E 249-250), acid fosforic — fosfați — di-, tri- și polifosfați (E 338-452) va fi extinsă doar la anumite produse care au fost utilizate în mod tradițional, extinderea utilizării acestor aditivi constituie o actualizare a listei Uniunii care nu este de natură să aibă un efect asupra sănătății umane. Prin urmare, nu este necesar să se solicite avizul autorității.
- (20) Anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 ar trebui modificată în consecință.
- (21) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 se modifică în conformitate cu anexa la prezentul regulament.

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

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 4 iunie 2014.

Pentru Comisie

Președintele

José Manuel BARROSO

ANEXĂ

Anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 se modifică după cum urmează:

1. Partea A se modifică după cum urmează:

În tabelul 1, rubrica pentru punctul 1 se înlocuiește cu următorul text:

„1	Produse alimentare neprelucrate, astfel cum sunt definite la articolul 3 din Regulamentul (CE) nr. 1333/2008, cu excepția preparatelor din carne, astfel cum sunt definite în Regulamentul (CE) nr. 853/2004”
----	---

2. În partea D, rubricile pentru categoria 08. Carne se înlocuiesc cu următorul text:

„08	Carne
08.1	Carne proaspătă, cu excepția preparatelor din carne, astfel cum sunt definite în Regulamentul (CE) nr. 853/2004
08.2	Preparate din carne, astfel cum sunt definite în Regulamentul (CE) nr. 853/2004
08.3	Produse din carne
08.3.1	Produse din carne netratate termic
08.3.2	Produse din carne tratate termic
08.3.3	Membrane și învelișuri și decorațiuni pentru carne
08.3.4	Produse din carne conservate în mod tradițional, cu prevederi specifice referitoare la nitriți și nitrați
08.3.4.1	Produse tradiționale conservate prin imersie în soluție de saramură (produse din carne conservate prin imersie într-o soluție de conservare care conține nitriți și/sau nitrați, sare și alte componente)
08.3.4.2	Produse tradiționale din carne, conservate prin uscare (procedee de conservare prin uscare presupune aplicarea uscată pe suprafața cărnii a amestecului de conservare care conține nitriți și/sau nitrați, sare și alte componente, urmată de o perioadă de stabilizare/maturare)
08.3.4.3	Alte produse din carne conservate în mod tradițional (procedee de conservare prin imersie în soluție de saramură și prin uscare, utilizate în combinație sau cele în care se include nitrit și/sau nitrat într-un produs compus sau în care soluția de conservare se injectează în produs înainte de preparare)”

3. Partea E se modifică după cum urmează:

(a) rubrica pentru categoria 08.1 se elimină;

(b) titlul categoriei 08.1.1 se înlocuiește cu următorul text:

„08.1	Carne proaspătă, cu excepția preparatelor din carne, astfel cum sunt definite în Regulamentul (CE) nr. 853/2004”
-------	--

(c) categoria 8.1.2 se modifică după cum urmează:

(i) titlul se înlocuiește cu următorul text:

„08.2	Preparate din carne, astfel cum sunt definite în Regulamentul (CE) nr. 853/2004”
-------	--

(ii) rubricile referitoare la 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 și E 338-452 se înlocuiesc cu următorul text:

„E 120	Coșenilă, acid carminic, carmine	100		numai <i>breakfast sausages</i> cu un conținut minim de cereale de 6 %, <i>burger meat</i> cu un conținut minim de legume și/sau cereale de 4 % în amestec cu carne (în aceste produse, carnea este tocată în așa fel încât țesutul muscular și adipos sunt complet dispersate, astfel încât fibra formează o emulsie cu grăsimea, conferind acestor produse aspectul lor caracteristic), produse de tip merguez, <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>cevapcici</i> și <i>pljeskavice</i>
E 150a-d	Zaharuri și melase caramelizate	<i>quantum satis</i>		numai <i>breakfast sausages</i> cu un conținut minim de cereale de 6 %, <i>burger meat</i> cu un conținut minim de legume și/sau cereale de 4 % în amestec cu carne (în aceste produse, carnea este tocată în așa fel încât țesutul muscular și adipos sunt complet dispersate, astfel încât fibra formează o emulsie cu grăsimea, conferind acestor produse aspectul lor caracteristic), produse de tip merguez, <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> și <i>chorizo fresco</i>
E 261	Acetați de potasiu	<i>quantum satis</i>		numai preparate preambalate din carne tocată proaspătă și preparate din carne în care au fost adăugate alte ingrediente decât aditivi sau sare
E 262	Acetați de sodiu	<i>quantum satis</i>		numai preparate preambalate din carne tocată proaspătă și preparate din carne în care au fost adăugate alte ingrediente decât aditivi sau sare
E 300	Acid ascorbic	<i>quantum satis</i>		numai <i>gehakt</i> , preparate preambalate din carne tocată proaspătă și preparate din carne în care au fost adăugate alte ingrediente decât aditivi sau sare
E 301	Ascorbat de sodiu	<i>quantum satis</i>		numai <i>gehakt</i> , preparate preambalate din carne tocată proaspătă și preparate din carne în care au fost adăugate alte ingrediente decât aditivi sau sare
E 302	Ascorbat de calciu	<i>quantum satis</i>		numai <i>gehakt</i> , preparate preambalate din carne tocată proaspătă și preparate din carne în care au fost adăugate alte ingrediente decât aditivi sau sare
E 325	Lactat de sodiu	<i>quantum satis</i>		numai preparate preambalate din carne tocată proaspătă și preparate din carne în care au fost adăugate alte ingrediente decât aditivi sau sare

E 326	Lactat de potasiu	<i>quantum satis</i>		numai preparate preambalate din carne tocată proaspătă și preparate din carne în care au fost adăugate alte ingrediente decât aditivi sau sare
E 330	Acid citric	<i>quantum satis</i>		numai <i>gehakt</i> , preparate preambalate din carne tocată proaspătă și preparate din carne în care au fost adăugate alte ingrediente decât aditivi sau sare
E 331	Citrați de sodiu	<i>quantum satis</i>		numai <i>gehakt</i> , preparate preambalate din carne tocată proaspătă și preparate din carne în care au fost adăugate alte ingrediente decât aditivi sau sare
E 332	Citrați de potasiu	<i>quantum satis</i>		numai <i>gehakt</i> , preparate preambalate din carne tocată proaspătă și preparate din carne în care au fost adăugate alte ingrediente decât aditivi sau sare
E 333	Citrați de calciu	<i>quantum satis</i>		numai <i>gehakt</i> , preparate preambalate din carne tocată proaspătă și preparate din carne în care au fost adăugate alte ingrediente decât aditivi sau sare
E 338-452	Acid fosforic — fosfați — di-, tri- și polifosfați	5 000	(1) (4)	numai <i>breakfast sausages</i> : în acest produs, carnea este tocată în așa fel încât țesutul muscular și adipos sunt complet dispersate, astfel încât fibra formează o emulsie cu grăsimea, conferind produsului aspectul său caracteristic; jambon sărat gri finlandez de Crăciun, <i>burger meat</i> cu un conținut minim de legume și/sau cereale de 4 % în amestec cu carne, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslōkk</i> și <i>ahjupraad</i>

(iii) se introduc următoarele rubrici, în ordine numerică:

„E 100	Curcumină	20		numai produse de tip merguez, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> și <i>chorizo fresco</i>
E 160c	Extract de ardei roșu	10		numai produse de tip merguez, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> și <i>kebab</i>

	E 162	Roșu de sfeclă	<i>quantum satis</i>		numai produse de tip merguez, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> și <i>chorizo fresco</i>
	E 249-250	Nitriți	150	(7) (7')	numai <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>šaslōkk</i> , <i>ahju-praad</i> , <i>kielbasa surowa biała</i> , <i>kielbasa surowa metkași tatar wołowy</i> (danie tatarskie)
	E 260	Acid acetic	<i>quantum satis</i>		numai preparate preambalate din carne tocată proaspătă și preparate din carne în care au fost adăugate alte ingrediente decât aditivi sau sare
	E 263	Acetat de calciu	<i>quantum satis</i>		numai preparate preambalate din carne tocată proaspătă și preparate din carne în care au fost adăugate alte ingrediente decât aditivi sau sare
	E 270	Acid lactic	<i>quantum satis</i>		numai preparate preambalate din carne tocată proaspătă și preparate din carne în care au fost adăugate alte ingrediente decât aditivi sau sare
	E 327	Lactat de calciu	<i>quantum satis</i>		numai preparate preambalate din carne tocată proaspătă și preparate din carne în care au fost adăugate alte ingrediente decât aditivi sau sare
	E 401	Alginat de sodiu	<i>quantum satis</i>		numai preparate în care ingredientele au fost injectate; preparate din carne compuse din bucăți de carne care au fost tratate în mod diferit: tocate, feliate sau prelucrate și care sunt combinate împreună. Cu excepția preparatelor <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyrosși souvlaki</i>
	E 402	Alginat de potasiu	<i>quantum satis</i>		numai preparate în care ingredientele au fost injectate; preparate din carne compuse din bucăți de carne care au fost tratate în mod diferit: tocate, feliate sau prelucrate și care sunt combinate împreună. Cu excepția preparatelor <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyrosși souvlaki</i>
	E 403	Alginat de amoniu	<i>quantum satis</i>		numai preparate în care ingredientele au fost injectate; preparate din carne compuse din bucăți de carne care au fost tratate în mod diferit: tocate, feliate sau prelucrate și care sunt combinate împreună. Cu excepția preparatelor <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyrosși souvlaki</i>

E 404	Alginat de calciu	<i>quantum satis</i>		numai preparate în care ingredientele au fost injectate; preparate din carne compuse din bucăți de carne care au fost tratate în mod diferit: tocate, feliate sau prelucrate și care sunt combinate împreună. Cu excepția preparatelor <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyrosși souvlaki</i>
E 407	Caragenan	<i>quantum satis</i>		numai preparate în care ingredientele au fost injectate; preparate din carne compuse din bucăți de carne care au fost tratate în mod diferit: tocate, feliate sau prelucrate și care sunt combinate împreună. Cu excepția preparatelor <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyrosși souvlaki</i>
E 407a	Algă Euchema prelucrată	<i>quantum satis</i>		numai preparate în care ingredientele au fost injectate; preparate din carne compuse din bucăți de carne care au fost tratate în mod diferit: tocate, feliate sau prelucrate și care sunt combinate împreună. Cu excepția preparatelor <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyrosși souvlaki</i>
E 410	Gumă din semințe de carruba	<i>quantum satis</i>		numai preparate în care ingredientele au fost injectate; preparate din carne compuse din bucăți de carne care au fost tratate în mod diferit: tocate, feliate sau prelucrate și care sunt combinate împreună. Cu excepția preparatelor <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyrosși souvlaki</i>
E 412	Gumă de guar	<i>quantum satis</i>		numai preparate în care ingredientele au fost injectate; preparate din carne compuse din bucăți de carne care au fost tratate în mod diferit: tocate, feliate sau prelucrate și care sunt combinate împreună. Cu excepția preparatelor <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyrosși souvlaki</i>
E 413	Tragacant	<i>quantum satis</i>		numai preparate în care ingredientele au fost injectate; preparate din carne compuse din bucăți de carne care au fost tratate în mod diferit: tocate, feliate sau prelucrate și care sunt combinate împreună. Cu excepția preparatelor <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyrosși souvlaki</i>
E 415	Gumă de xantan	<i>quantum satis</i>		numai preparate în care ingredientele au fost injectate; preparate din carne compuse din bucăți de carne care au fost tratate în mod diferit: tocate, feliate sau prelucrate și care sunt combinate împreună. Cu excepția preparatelor <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyrosși souvlaki</i>
E 500	Carbonați de sodiu	<i>quantum satis</i>		numai preparate din carne de pasăre, <i>mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, ćevapčići, pljeskavice</i>

E 1414	Fosfat de diamidon acetilat	<i>quantum satis</i>		numai preparate în care ingredientele au fost injectate; preparate din carne compuse din bucăți de carne care au fost tratate în mod diferit: tocate, feliate sau prelucrate și care sunt combinate împreună, <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab și seftalia</i>
E 1442	Fosfat de diamidon hidroxi-propilic	<i>quantum satis</i>		numai preparate în care ingredientele au fost injectate; preparate din carne compuse din bucăți de carne care au fost tratate în mod diferit: tocate, feliate sau prelucrate și care sunt combinate împreună, <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab și seftalia</i>
	(7): Cantitatea maximă care poate fi adăugată în timpul procesului de producție.			
	(7''): Cantitatea maximă este exprimată sub formă de nitrit de sodiu."			

- (d) titlul categoriei 08.2 se înlocuiește cu următorul text:

„08.3	Produse din carne”
-------	--------------------

- (e) titlul categoriei 08.2.1 se înlocuiește cu următorul text:

„08.3.1	Produse din carne netratate termic”
---------	-------------------------------------

- (f) titlul categoriei 08.2.2 se înlocuiește cu următorul text:

„08.3.2	Produse din carne tratate termic”
---------	-----------------------------------

- (g) titlul categoriei 08.2.3 se înlocuiește cu următorul text:

„08.3.3	Membrane și învelișuri și decorațiuni pentru carne”
---------	---

- (h) titlul categoriei 08.2.4 se înlocuiește cu următorul text:

„08.3.4	Produse din carne conservate în mod tradițional, cu prevederi specifice referitoare la nitriți și nitrați”
---------	--

- (i) titlul categoriei 08.2.4.1 se înlocuiește cu următorul text:

„08.3.4.1	Produse tradiționale conservate prin imersie în soluție de saramură (produse din carne conservate prin imersie într-o soluție de conservare care conține nitriți și/sau nitrați, sare și alte componente)”
-----------	--

- (j) titlul categoriei 08.2.4.2 se înlocuiește cu următorul text:

„08.3.4.2	Produse tradiționale din carne, conservate prin uscare (procedeul de conservare prin uscare presupune aplicarea uscată pe suprafața cărnii a amestecului de conservare care conține nitriți și/sau nitrați, sare și alte componente, urmată de o perioadă de stabilizare/maturare)”
-----------	---

- (k) titlul categoriei 08.2.4.3 se înlocuiește cu următorul text:

„08.3.4.3	Alte produse din carne conservate în mod tradițional (procedee de conservare prin imersie în soluție de saramură și prin uscare, utilizate în combinație sau cele în care se include nitrit și/sau nitrat într-un produs compus sau în care soluția de conservare se injectează în produs înainte de preparare)”
-----------	--