

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 601/2014 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 4ης Ιουνίου 2014

για την τροποποίηση του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την κατηγορία τροφίμων «Κρέας και προϊόντα κρέατος» και τη χρήση ορισμένων προσθέτων τροφίμων σε παρασκευάσματα κρέατος

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 10 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 θεσπίζει ενωσιακό κατάλογο προσθέτων τροφίμων που εγκρίνονται για χρήση σε τρόφιμα και καθορίζει τους όρους χρήσης τους.
- (2) Ο εν λόγω κατάλογος είναι δυνατόν να επικαιροποιείται σύμφωνα με την κοινή διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽²⁾, είτε με πρωτοβουλία της Επιτροπής είτε ύστερα από αίτηση.
- (3) Ο ενωσιακός κατάλογος για τα πρόσθετα τροφίμων καταρτίστηκε με βάση τα πρόσθετα τροφίμων που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα σύμφωνα με τις οδηγίες του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου 94/35/ΕΚ ⁽³⁾, 94/36/ΕΚ ⁽⁴⁾ και 95/2/ΕΚ ⁽⁵⁾, και έπειτα από εξέταση της συμμόρφωσής τους με τα άρθρα 6, 7 και 8 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008. Η καταχώριση των προσθέτων τροφίμων στον ενωσιακό κατάλογο γίνεται με βάση τις κατηγορίες τροφίμων στις οποίες επιτρέπεται να προστίθενται.
- (4) Στο μέρος Δ του ενωσιακού καταλόγου η κατηγορία 8 αφορά το κρέας και τα προϊόντα κρέατος και περιλαμβάνει τις υποκατηγορίες 8.1: Μη επεξεργασμένο κρέας και 8.2: Επεξεργασμένο κρέας. Η κατηγορία 8.1 υποδιαιρείται περαιτέρω στις κατηγορίες 8.1.1: Μη επεξεργασμένο κρέας εξαιρουμένων των παρασκευασμάτων κρέατος όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽⁶⁾, και 8.1.2: Παρασκευάσματα κρέατος όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004.
- (5) Στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 παράρτημα I σημείο 1.15, τα παρασκευάσματα κρέατος ορίζονται ως το νωπό κρέας, συμπεριλαμβανομένου του κρέατος που έχει μετατραπεί σε τεμάχια, στο οποίο έχουν προστεθεί τρόφιμα, καρυκεύματα ή πρόσθετα ή το οποίο έχει υποβληθεί σε μεταποίηση που δεν μεταβάλλει την εσωτερική δομή των μυϊκών ινών του κρέατος και, κατά συνέπεια, δεν εξαφανίζει τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος. Στο μεταξύ έχει διευκρινιστεί ότι τα παρασκευάσματα κρέατος μπορεί να είναι επεξεργασμένα ή μη επεξεργασμένα ⁽⁷⁾. Ωστόσο, εάν μετά την επεξεργασία τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος έχουν εξαφανιστεί εντελώς, δεν θα πρέπει πλέον να θεωρείται παρασκεύασμα κρέατος, αλλά θα πρέπει να εμπίπτει στον ορισμό των «προϊόντων με βάση το κρέας» όπως ορίζονται στον κανονισμό

⁽¹⁾ ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 16.

⁽²⁾ Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1331/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, για τη θέσπιση ενιαίας διαδικασίας έγκρισης για τα πρόσθετα τροφίμων, τα ένζυμα τροφίμων και τις αρωματικές ύλες τροφίμων (ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 1).

⁽³⁾ Οδηγία 94/35/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 30ής Ιουνίου 1994, για τα γλυκαντικά που προορίζονται να χρησιμοποιηθούν στα τρόφιμα (ΕΕ L 237 της 10.9.1994, σ. 3).

⁽⁴⁾ Οδηγία 94/36/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 30ής Ιουνίου 1994, για τις χρωστικές που μπορούν να χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα (ΕΕ L 237 της 10.9.1994, σ. 13).

⁽⁵⁾ Οδηγία 95/2/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 20ής Φεβρουαρίου 1995, για τα πρόσθετα τροφίμων πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών (ΕΕ L 61 της 18.3.1995, σ. 1).

⁽⁶⁾ Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 55).

⁽⁷⁾ Γενική Διεύθυνση Υγείας και Καταναλωτών: Έγγραφο προσανατολισμού για την εφαρμογή ορισμένων διατάξεων του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης: http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm

(ΕΚ) αριθ. 853/2004 παράρτημα Ι σημείο 7.1. Για λόγους νομικής σαφήνειας είναι σκόπιμο να χρησιμοποιούνται για τους σκοπούς της κατηγορίας 8 οι όροι «νωπό κρέας», «παρασκευάσματα κρέατος» και «προϊόντα με βάση το κρέας» όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Επομένως, οι υποκατηγορίες της κατηγορίας 8 στο μέρος Δ του ενωσιακού καταλόγου θα πρέπει να τροποποιηθούν αναλόγως.

- (6) Η χρήση των προσθέτων τροφίμων που ανήκουν στην ομάδα Ι, όπως ορίζεται στο μέρος Γ του ενωσιακού καταλόγου, έχει εγκριθεί γενικά για το επεξεργασμένο κρέας, ενώ η χρήση των προσθέτων τροφίμων που ανήκουν στην εν λόγω κατηγορία για το μη επεξεργασμένο κρέας απαγορεύεται και επιτρέπεται μόνο κατά περίπτωση.
- (7) Όταν καταρτίστηκε ο ενωσιακός κατάλογος όπως αναφέρεται στο παράρτημα ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, τα παρασκευάσματα κρέατος, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004, εθεωρούντο μη επεξεργασμένο κρέας για το οποίο ο αριθμός των εγκεκριμένων προσθέτων ήταν περιορισμένος. Ωστόσο, η διαφορετική ερμηνεία του ορισμού των παρασκευασμάτων κρέατος είχε ως αποτέλεσμα τη διαφοροποίηση της χρήσης ορισμένων προσθέτων σε συγκεκριμένες κατηγορίες κρέατος μεταξύ των κρατών μελών.
- (8) Η Επιτροπή έχει λάβει αιτήματα για να συμπεριλάβει ορισμένες από τις χρήσεις αυτές στον ενωσιακό κατάλογο των εγκεκριμένων προσθέτων τροφίμων. Τα εν λόγω αιτήματα διαβιβάστηκαν σε όλα τα κράτη μέλη. Οι χρήσεις αυτές είναι σκόπιμο να συμπεριληφθούν στον ενωσιακό κατάλογο, εφόσον συμμορφώνονται με τους γενικούς όρους χρήσης των προσθέτων τροφίμων όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 και λαμβάνοντας υπόψη την ανάγκη να παραμείνουν κάποια παραδοσιακά προϊόντα στην αγορά ορισμένων κρατών μελών.
- (9) Κατόπιν αιτήματος ορισμένων κρατών μελών και/ή της βιομηχανίας κρέατος, εξετάστηκαν ορισμένες χρήσεις της κουρκουμίνης (E 100), των καρμινών (E 120), των καραμελοχρωμάτων (E 150a — d), του εκχυλίσματος πάπρικας (E 160c) και της ερυθράς χρωστικής της ρίζας των τεύτλων, βετανίνης (E 162) τις οποίες εφαρμόζαν παραδοσιακά ορισμένα κράτη μέλη για τον χρωματισμό προϊόντων τύπου μεργκέζ και άλλων παραδοσιακών προϊόντων: *salsicha fresca*, *mici*, *butifarra fresca*, *longaniza fresca*, *chorizo fresco*, *μπιφτέκι*, *σουτζουκάκι*, *κεμπάπ*, *cenarćici* και *pljeskavice*, και κρίνεται σκόπιμο οι χρήσεις αυτές να εγκριθούν.
- (10) Κατόπιν αιτήματος ορισμένων κρατών μελών εξετάστηκαν οι χρήσεις του οξικού οξέος και των οξικών αλάτων (E 260 — 263), του γαλακτικού οξέος και των γαλακτικών αλάτων (E 270, E 325 — 327), του ασκορβικού οξέος και των ασκορβικών αλάτων (E 300 — 302), του κιτρικού οξέος και των κιτρικών αλάτων (E 330 — 333) ως ρυθμιστών της οξύτητας, συντηρητικών και/ή αντιοξειδωτικών για την αποφυγή της οξείδωσης και/ή του ταγγίσματος και την αύξηση της μικροβιολογικής σταθερότητας και κρίνεται σκόπιμο να εγκριθούν οι εν λόγω χρήσεις για όλα τα παρασκευάσματα κρέατος στα οποία έχουν προστεθεί άλλα συστατικά εκτός από πρόσθετα ή αλάτι.
- (11) Κατόπιν αιτήματος ορισμένων κρατών μελών, εξετάστηκε η χρήση του φωσφορικού οξέος — των φωσφορικών αλάτων — διφωσφορικών — τριφωσφορικών και πολυφωσφορικών (E 338 — 452) ως υγραντικών μέσων για την αποφυγή της απώλειας των χυμών του κρέατος κατά τη διάρκεια περαιτέρω επεξεργασίας, ιδίως μετά την έγχυση άλμης, και κρίνεται σκόπιμο να εγκριθεί η εν λόγω χρήση. Ωστόσο, προκειμένου να περιοριστεί η περαιτέρω έκθεση σε φωσφορικά άλατα που προστίθενται στα τρόφιμα, η επέκταση της χρήσης των εν λόγω φωσφορικών αλάτων θα πρέπει να περιοριστεί στα προϊόντα *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šaslòkk*, *ahjupraad* και *burger meat* με ελάχιστη περιεκτικότητα σε λαχανικά και/ή δημητριακά 4 % αναμεμιγμένα μέσα στη μάζα του κρέατος και στο φινλανδικό γκριζό παστό χοιρομέρι των Χριστουγέννων.
- (12) Κατόπιν αιτήματος ορισμένων κρατών μελών και/ή της βιομηχανίας κρέατος, εξετάστηκε η χρήση των νιτρωδών αλάτων (E 249 — 250) ως συντηρητικών στα παραδοσιακά προϊόντα *lomo de cerdo adobado*, *pincho moruno*, *careta de cerdo adobada*, *costilla de cerdo adobada*, *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šaslòkk*, *ahjupraad*, *kielbasa surowa biała*, *kielbasa surowa metkaand tatar wołowy* (*danie tatarskie*) και κρίνεται σκόπιμο να εγκριθεί η εν λόγω χρήση.
- (13) Κατόπιν αιτήματος ορισμένων κρατών μελών και/ή της βιομηχανίας κρέατος, εξετάστηκε η χρήση των προσθέτων: αλγινικά (E 401 — 404), καραγενάνη (E 407), επεξεργασμένα φύκη *Eucheama* (E 407a), κόμμι χαρουπιών (E 410), κόμμι γκουάρ (E 412), τραγακάνθινο κόμμι (E 413), κόμμι ξανθάνης (E 415), ακετυλιωμένο όξινο φωσφορικό άμυλο (E 1414) και όξινο φωσφορικό υδροξυπροπυλάμυλο (E 1442), ως υγραντικών μέσων ή σταθεροποιητών με σκοπό τη μείωση της απώλειας νερού στη συσκευασία και την αποτροπή της απώλειας των χυμών του κρέατος κατά τη διάρκεια περαιτέρω επεξεργασίας. Οι εν λόγω χρήσεις θα πρέπει να εγκριθούν σε παρασκευάσματα κρέατος στα οποία έχουν προστεθεί συστατικά και σε παρασκευάσματα κρέατος που αποτελούνται από μέρη κρέατος που έχουν υποστεί διαφορετικό χειρισμό, δηλαδή έχουν αλεστεί, τεμαχιστεί ή υποβληθεί σε επεξεργασία και έχουν συνδυαστεί, π.χ. ρολά που περιέχουν κιμά. Τα πρόσθετα τροφίμων που χρησιμοποιούνται στα παρασκευάσματα κρέατος για να αποτρέψουν την απώλεια των χυμών του κρέατος κατά τη διάρκεια περαιτέρω επεξεργασίας δεν παραπλανούν τον καταναλωτή.

- (14) Κατόπιν αιτήματος ορισμένων κρατών μελών και/ή της βιομηχανίας κρέατος, εξετάστηκε η χρήση των ανθρακικών αλάτων του νατρίου (E 500) ως υγραντικού μέσου σε παρασκευάσματα κρέατος πουλερικών, *mici*, *μπιφτέκι*, *σουτζουκάκι*, *κεμπάπ*, *σεφταλιά*, *cenarçici* και *rhjeskanice* για λόγους διατήρησης της συνεκτικότητας και των χυμών κατά τη διάρκεια περαιτέρω παρασκευής, και κρίνεται σκόπιμο να εγκριθεί η εν λόγω χρήση. Επιπλέον, η χρήση τους σε παρασκευάσματα κρέατος πουλερικών επιτρέπει το μαγείρεμα του κρέατος πουλερικών για περισσότερο χρόνο και με αποτελεσματικότερο τρόπο, αφού διατηρούνται οι χυμοί του και αποφεύγεται ο κίνδυνος κατανάλωσης κρέατος πουλερικών που δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά.
- (15) Κατόπιν αιτήματος ενός κράτους μέλους και/ή της βιομηχανίας κρέατος, εξετάστηκε η χρήση του ακετυλιωμένου όξινου φωσφορικού αμύλου (E 1414) και του όξινου φωσφορικού υδροξυπροπυλαμύλου (E 1442) με σκοπό τη μείωση της απώλειας νερού σε παρασκευάσματα στα οποία έχουν προστεθεί συστατικά, σε παρασκευάσματα κρέατος που αποτελούνται από μέρη κρέατος που έχουν υποστεί διαφορετικό χειρισμό, δηλαδή έχουν αλεστεί, τεμαχιστεί ή υποβληθεί σε επεξεργασία και έχουν συνδυαστεί, π.χ. ρολά που περιέχουν κιμά και με σκοπό τη διατήρηση των χυμών κατά τη διάρκεια της παρασκευής των προϊόντων *γύρος*, *σουβλάκι*, *μπιφτέκι*, *σουτζουκάκι*, *κεμπάπ* και *σεφταλιά* και κρίνεται σκόπιμο να εγκριθούν οι εν λόγω χρήσεις.
- (16) Όσον αφορά τα παραδοσιακά προϊόντα, οι αιτούμενες χρήσεις των προσθέτων τροφίμων θα πρέπει να συμμορφώνονται με τους γενικούς όρους χρήσης που ορίζονται στο άρθρο 6 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 και ιδίως δεν θα πρέπει να παραπλανούν τους καταναλωτές στα κράτη μέλη ή στις περιοχές στις οποίες καταναλώνονται κατά παράδοση τα εν λόγω προϊόντα.
- (17) Με σκοπό να εξασφαλιστεί η ενιαία εφαρμογή της χρήσης των προσθέτων που καλύπτονται από τον παρόντα κανονισμό, τα παραδοσιακά παρασκευάσματα κρέατος περιγράφονται στο έγγραφο καθοδήγησης για την περιγραφή των κατηγοριών τροφίμων που αναφέρονται στο παράρτημα II μέρος E του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 για τα πρόσθετα τροφίμων⁽¹⁾.
- (18) Η αρχή της μεταφοράς όπως προβλέπεται στο άρθρο 18 παράγραφος 1 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 θα πρέπει να επιτρέπεται στα παρασκευάσματα κρέατος όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004.
- (19) Σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008, η Επιτροπή πρέπει να ζητεί τη γνώμη της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων («η Αρχή») για τις επικαιροποιήσεις του ενωσιακού καταλόγου προσθέτων τροφίμων, ο οποίος περιλαμβάνεται στο παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, εκτός εάν οι επικαιροποιήσεις αυτές δεν ενδέχεται να έχουν επίδραση στην ανθρώπινη υγεία. Τα πρόσθετα οξικό οξύ και οξικές ενώσεις (E 260 — 263), γαλακτικό οξύ και γαλακτικές ενώσεις (E 270, E 325 — 327), ασκορβικό οξύ και ασκορβικές ενώσεις (E 300 — 302), κιτρικό οξύ και κιτρικές ενώσεις (E 330 — 333), αλγινικές ενώσεις (E 401 — 404), καραγενάνη (E 407), επεξεργασμένα φύκη *Eucheama* (E 407a), κόμμι χαρουπιών (E 410), κόμμι γκουάρ (E 412), τραγακάνθινο κόμμι (E 413), κόμμι ξανθάνης (E 415), αναθρακικά άλατα νατρίου (E 500), ακετυλιωμένο όξινο φωσφορικό άμυλο (E 1414) και όξινο φωσφορικό υδροξυπροπυλαμύλο (E 1442) ανήκουν στην ομάδα προσθέτων για τα οποία δεν έχει καθοριστεί αποδεκτή ημερήσια πρόσληψη. Αυτό σημαίνει ότι δεν παρουσιάζουν κίνδυνο για την υγεία στα επίπεδα που είναι αναγκαία για την επίτευξη του επιθυμητού τεχνολογικού αποτελέσματος. Επομένως, η διευρυμένη χρήση των εν λόγω προσθέτων αποτελεί επικαιροποίηση του ενωσιακού καταλόγου η οποία δεν ενδέχεται να έχει επίδραση στην ανθρώπινη υγεία. Η χρήση της κουρκουμίνης (E 100), των καρμινών (E 120), των καραμελοχρωμάτων (E 150a-d), του εκχυλισματος πάπρικας (E 160c), της ερυθράς χρωστικής της ρίζας των τεύτλων, βετανίνης (E 162), των νιτροδών αλάτων (E 249 — 250), του φωσφορικού οξέος — των φωσφορικών — δι-τρι- και πολυφωσφορικών αλάτων (E 338 — 452) θα διευρυνθεί μόνο σε ορισμένα προϊόντα στα οποία η χρήση αυτή γινόταν παραδοσιακά, επομένως η διευρυση της χρήσης των εν λόγω προσθέτων αποτελεί επικαιροποίηση του ενωσιακού καταλόγου η οποία δεν ενδέχεται να έχει επίδραση στην ανθρώπινη υγεία. Επομένως, δεν είναι αναγκαίο να ζητηθεί η γνώμη της Αρχής.
- (20) Το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 θα πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.
- (21) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων,

ΕΞΕΛΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

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

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 4 Ιουνίου 2014.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
José Manuel BARROSO

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 τροποποιείται ως εξής:

1. Το μέρος Α τροποποιείται ως εξής:

Στον πίνακα 1, η καταχώριση για το σημείο 1 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«1	Μη επεξεργασμένα τρόφιμα όπως ορίζονται στο άρθρο 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, με εξαίρεση τα παρασκευάσματα κρέατος όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004».
----	--

2. Στο μέρος Δ, οι καταχωρίσεις της κατηγορίας 08: «Κρέας και προϊόντα κρέατος» αντικαθίστανται από το ακόλουθο κείμενο:

«08	Κρέας και προϊόντα κρέατος
08.1	Νωπό κρέας εξαιρουμένων των παρασκευασμάτων κρέατος όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004
08.2	Παρασκευάσματα κρέατος όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004
08.3	Προϊόντα με βάση το κρέας
08.3.1	Μη θερμικώς επεξεργασμένα προϊόντα με βάση το κρέας
08.3.2	Θερμικώς επεξεργασμένα προϊόντα με βάση το κρέας
08.3.3	Περιβλήματα και επικαλύψεις και υλικά διακόσμησης για κρέας
08.3.4	Παραδοσιακώς διατηρημένα με αλάτι προϊόντα με βάση το κρέας με ειδικές προδιαγραφές όσον αφορά τα νιτρώδη και νιτρικά άλατα
08.3.4.1	Παραδοσιακώς διατηρημένα με αλάτι προϊόντα με βάση το κρέας με εμφύπτισή (προϊόντα με βάση το κρέας διατηρημένα με εμφύπτισή σε διάλυμα που περιέχει νιτρώδη και/ή νιτρικά άλατα, άλας και λοιπά συστατικά)
08.3.4.2	Παραδοσιακώς διατηρημένα με αλάτι προϊόντα διατηρημένα με ξηρή μέθοδο. (Η ξηρή μέθοδος διατήρησης εγκεταί στην εφαρμογή μείγματος διατήρησης νιτρωδών και/ή νιτρικών αλάτων, αλατιού και άλλων συστατικών στην επιφάνεια του κρέατος, ακολουθούμενη από χρονικό διάστημα σταθεροποίησης/ωρίμανσης.)
08.3.4.3	Άλλα παραδοσιακώς διατηρημένα με αλάτι προϊόντα. (Διατήρηση με συνδυασμένη χρήση εμφύπτισης και ξηρής μεθόδου ή περιπτώσεις όπου ένα σύνθετο προϊόν περιέχει νιτρώδη και/ή νιτρικά άλατα ή το διάλυμα διατήρησης εγχέεται στο προϊόν πριν από το μαγείρεμα.)

3. Το μέρος Ε τροποποιείται ως εξής:

α) η καταχώριση για την κατηγορία 08.1 απαλείφεται·

β) ο τίτλος της κατηγορίας 08.1.1 αντικαθίσταται από τον ακόλουθο:

«08.1	Νωπό κρέας εξαιρουμένων των παρασκευασμάτων κρέατος όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004»·
-------	---

γ) η κατηγορία 08.1.2 τροποποιείται ως εξής:

ι) ο τίτλος αντικαθίσταται από τον ακόλουθο:

«08.2	Παρασκευάσματα κρέατος όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004»·
-------	--

ii) οι καταχωρίσεις για τα πρόσθετα 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 και E 338 — 452 αντικαθίστανται από τις ακόλουθες:

«E 120	Κοχενίλη, καρμινικό οξύ, καρμίνες	100		μόνο <i>breakfast sausages</i> με ελάχιστη περιεκτικότητα σε δημητριακά 6 %, <i>burger meat</i> με ελάχιστη περιεκτικότητα σε λαχανικά και/ή δημητριακά 4 % αναμειγμένα μέσα στη μάζα του κρέατος (στα προϊόντα αυτά, το κρέας είναι κατά τέτοιο τρόπο τεμαχισμένο, ώστε οι μύες και ο λιπώδης ιστός να είναι πλήρως διασπαρμένοι, κατά τρόπο ώστε οι ίνες να ομογενοποιούνται με το λίπος και να δίνουν στα προϊόντα αυτά την τυπική τους όψη), προϊόντα τύπου μεργκέζ, <i>salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, cenarcici</i> και <i>pljeskavice</i>
E 150a — d	Καραμελοχρώματα	<i>quantum satis</i>		μόνο <i>breakfast sausages</i> με ελάχιστη περιεκτικότητα σε δημητριακά 6 %, <i>burger meat</i> με ελάχιστη περιεκτικότητα σε λαχανικά και/ή δημητριακά 4 % αναμειγμένα μέσα στη μάζα του κρέατος (στα προϊόντα αυτά, το κρέας είναι κατά τέτοιο τρόπο τεμαχισμένο ώστε οι μύες και ο λιπώδης ιστός να είναι πλήρως διασπαρμένοι, κατά τρόπο ώστε οι ίνες να ομογενοποιούνται με το λίπος και να δίνουν στα προϊόντα αυτά την τυπική τους όψη), προϊόντα τύπου μεργκέζ, <i>salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca</i> και <i>chorizo fresco</i>
E 261	Οξικό κάλιο	<i>quantum satis</i>		μόνο προσσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά και παρασκευάσματα κρέατος στα οποία έχουν προστεθεί άλλα συστατικά εκτός από πρόσθετα ή αλάτι
E 262	Οξικά άλατα του νατρίου	<i>quantum satis</i>		μόνο προσσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά και παρασκευάσματα κρέατος στα οποία έχουν προστεθεί άλλα συστατικά εκτός από πρόσθετα ή αλάτι
E 300	Ασκορβικό οξύ	<i>quantum satis</i>		μόνο <i>gehakt</i> , προσσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά και παρασκευάσματα κρέατος στα οποία έχουν προστεθεί άλλα συστατικά εκτός από πρόσθετα ή αλάτι
E 301	Ασκορβικό νάτριο	<i>quantum satis</i>		μόνο <i>gehakt</i> , προσσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά και παρασκευάσματα κρέατος στα οποία έχουν προστεθεί άλλα συστατικά εκτός από πρόσθετα ή αλάτι
E 302	Ασκορβικό ασβέστιο	<i>quantum satis</i>		μόνο <i>gehakt</i> , προσσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά και παρασκευάσματα κρέατος στα οποία έχουν προστεθεί άλλα συστατικά εκτός από πρόσθετα ή αλάτι
E 325	Γαλακτικό νάτριο	<i>quantum satis</i>		μόνο προσσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά και παρασκευάσματα κρέατος στα οποία έχουν προστεθεί άλλα συστατικά εκτός από πρόσθετα ή αλάτι

E 326	Γαλακτικό κάλιο	<i>quantum satis</i>		μόνο προσυσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά και παρασκευάσματα κρέατος στα οποία έχουν προστεθεί άλλα συστατικά εκτός από πρόσθετα ή αλάτι
E 330	Κιτρικό οξύ	<i>quantum satis</i>		μόνο <i>gehakt</i> , προσυσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά και παρασκευάσματα κρέατος στα οποία έχουν προστεθεί άλλα συστατικά εκτός από πρόσθετα ή αλάτι
E 331	Κιτρικά άλατα του νατρίου	<i>quantum satis</i>		μόνο <i>gehakt</i> , προσυσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά και παρασκευάσματα κρέατος στα οποία έχουν προστεθεί άλλα συστατικά εκτός από πρόσθετα ή αλάτι
E 332	Κιτρικά άλατα του καλίου	<i>quantum satis</i>		μόνο <i>gehakt</i> , προσυσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά και παρασκευάσματα κρέατος στα οποία έχουν προστεθεί άλλα συστατικά εκτός από πρόσθετα ή αλάτι
E 333	Κιτρικά άλατα του ασβεστίου	<i>quantum satis</i>		μόνο <i>gehakt</i> , προσυσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά και παρασκευάσματα κρέατος στα οποία έχουν προστεθεί άλλα συστατικά εκτός από πρόσθετα ή αλάτι
E 338 — 452	Φωσφορικό οξύ — φωσφορικά άλατα — διφωσφορικά — τριφωσφορικά και πολυφωσφορικά	5 000	(1) (4)	μόνο <i>breakfast sausages</i> : στο προϊόν αυτό το κρέας είναι κατά τέτοιο τρόπο τεμαχισμένο ώστε οι μύες και ο λιπώδης ιστός να είναι πλήρως διασπαρμένοι, κατά τρόπο ώστε οι ίνες να ομογενοποιούνται με το λίπος και να δίνουν στο προϊόν την τυπική του όψη· φινλανδικό γκριζό παστό χοιρομέρι των Χριστουγέννων, <i>burger meat</i> με ελάχιστη περιεκτικότητα σε λαχανικά και/ή δημητριακά 4 % ανάμεικτα μέσα στο κρέας, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslõkk</i> και <i>ahjupraad</i> ·

iii) εισάγονται οι ακόλουθες καταχωρίσεις με αριθμητική σειρά:

«E 100	Κουρκουμίνη	20		μόνο προϊόντα τύπου μεργκέζ, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> και <i>chorizo fresco</i>
E 160c	Εκχύλισμα πάπρικας	10		μόνο προϊόντα τύπου μεργκέζ, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , μπιφτέκι, σουτζουκάκι και κεμπάπ

E 162	Ερυθρά χρωστική της ρίζας των τεύτλων, βετανίνη	<i>quantum satis</i>		μόνο προϊόντα τύπου μεργκέζ, <i>salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca</i> και <i>chorizo fresco</i>
E 249-250	Νιτρώδη άλατα	150	(7) (7')	μόνο <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlōkk, ahjupraad, kielbasa surowa biala, kielbasa surowa metka</i> και <i>tatar wołowy (danie tatarskie)</i>
E 260	Οξικό οξύ	<i>quantum satis</i>		μόνο προσσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά και παρασκευάσματα κρέατος στα οποία έχουν προστεθεί άλλα συστατικά εκτός από πρόσθετα ή αλάτι
E 263	Οξικό ασβέστιο	<i>quantum satis</i>		μόνο προσσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά και παρασκευάσματα κρέατος στα οποία έχουν προστεθεί άλλα συστατικά εκτός από πρόσθετα ή αλάτι
E 270	Γαλακτικό οξύ	<i>quantum satis</i>		μόνο προσσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά και παρασκευάσματα κρέατος στα οποία έχουν προστεθεί άλλα συστατικά εκτός από πρόσθετα ή αλάτι
E 327	Γαλακτικό ασβέστιο	<i>quantum satis</i>		μόνο προσσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά και παρασκευάσματα κρέατος στα οποία έχουν προστεθεί άλλα συστατικά εκτός από πρόσθετα ή αλάτι
E 401	Αλγινικό νάτριο	<i>quantum satis</i>		μόνο παρασκευάσματα στα οποία έχουν προστεθεί συστατικά παρασκευάσματα κρέατος που αποτελούνται από μέρη κρέατος που έχουν υποστεί διαφορετικό χειρισμό, δηλαδή έχουν αλεστεί, τεμαχιστεί ή υποβληθεί σε επεξεργασία και έχουν συνδυαστεί. Εκτός από <i>μπιφτέκι, σουτζουκάκι, κεμπάπι, γύρος</i> και <i>σουβλάκι</i>
E 402	Αλγινικό κάλιο	<i>quantum satis</i>		μόνο παρασκευάσματα στα οποία έχουν προστεθεί συστατικά παρασκευάσματα κρέατος που αποτελούνται από μέρη κρέατος που έχουν υποστεί διαφορετικό χειρισμό, δηλαδή έχουν αλεστεί, τεμαχιστεί ή υποβληθεί σε επεξεργασία και έχουν συνδυαστεί. Εκτός από <i>μπιφτέκι, σουτζουκάκι, κεμπάπι, γύρος</i> και <i>σουβλάκι</i>
E 403	Αλγινικό αμμώνιο	<i>quantum satis</i>		μόνο παρασκευάσματα στα οποία έχουν προστεθεί συστατικά παρασκευάσματα κρέατος που αποτελούνται από μέρη κρέατος που έχουν υποστεί διαφορετικό χειρισμό, δηλαδή έχουν αλεστεί, τεμαχιστεί ή υποβληθεί σε επεξεργασία και έχουν συνδυαστεί. Εκτός από <i>μπιφτέκι, σουτζουκάκι, κεμπάπι, γύρος</i> και <i>σουβλάκι</i>

E 404	Αλγινικό ασβέστιο	<i>quantum satis</i>		μόνο παρασκευάσματα στα οποία έχουν προστεθεί συστατικά παρασκευάσματα κρέατος που αποτελούνται από μέρη κρέατος που έχουν υποστεί διαφορετικό χειρισμό, δηλαδή έχουν αλεστεί, τεμαχιστεί ή υποβληθεί σε επεξεργασία και έχουν συνδυαστεί. Εκτός από <i>μπιφτέκι, σουτζουκάκι, κεμπάπ, γύρος και σουβλάκι</i>
E 407	Καραγενάνη	<i>quantum satis</i>		μόνο παρασκευάσματα στα οποία έχουν προστεθεί συστατικά παρασκευάσματα κρέατος που αποτελούνται από μέρη κρέατος που έχουν υποστεί διαφορετικό χειρισμό, δηλαδή έχουν αλεστεί, τεμαχιστεί ή υποβληθεί σε επεξεργασία και έχουν συνδυαστεί. Εκτός από <i>μπιφτέκι, σουτζουκάκι, κεμπάπ, γύρος και σουβλάκι</i>
E 407a	Επεξεργασμένα φύκη <i>Euchema</i>	<i>quantum satis</i>		μόνο παρασκευάσματα στα οποία έχουν προστεθεί συστατικά παρασκευάσματα κρέατος που αποτελούνται από μέρη κρέατος που έχουν υποστεί διαφορετικό χειρισμό, δηλαδή έχουν αλεστεί, τεμαχιστεί ή υποβληθεί σε επεξεργασία και έχουν συνδυαστεί. Εκτός από <i>μπιφτέκι, σουτζουκάκι, κεμπάπ, γύρος και σουβλάκι</i>
E 410	Κόμμι χαρουπιών	<i>quantum satis</i>		μόνο παρασκευάσματα στα οποία έχουν προστεθεί συστατικά παρασκευάσματα κρέατος που αποτελούνται από μέρη κρέατος που έχουν υποστεί διαφορετικό χειρισμό, δηλαδή έχουν αλεστεί, τεμαχιστεί ή υποβληθεί σε επεξεργασία και έχουν συνδυαστεί. Εκτός από <i>μπιφτέκι, σουτζουκάκι, κεμπάπ, γύρος και σουβλάκι</i>
E 412	Κόμμι γκουάρ	<i>quantum satis</i>		μόνο παρασκευάσματα στα οποία έχουν προστεθεί συστατικά παρασκευάσματα κρέατος που αποτελούνται από μέρη κρέατος που έχουν υποστεί διαφορετικό χειρισμό, δηλαδή έχουν αλεστεί, τεμαχιστεί ή υποβληθεί σε επεξεργασία και έχουν συνδυαστεί. Εκτός από <i>μπιφτέκι, σουτζουκάκι, κεμπάπ, γύρος και σουβλάκι</i>
E 413	Τραγακάνθινο κόμμι	<i>quantum satis</i>		μόνο παρασκευάσματα στα οποία έχουν προστεθεί συστατικά παρασκευάσματα κρέατος που αποτελούνται από μέρη κρέατος που έχουν υποστεί διαφορετικό χειρισμό, δηλαδή έχουν αλεστεί, τεμαχιστεί ή υποβληθεί σε επεξεργασία και έχουν συνδυαστεί. Εκτός από <i>μπιφτέκι, σουτζουκάκι, κεμπάπ, γύρος και σουβλάκι</i>
E 415	Κόμμι ξανθάνης	<i>quantum satis</i>		μόνο παρασκευάσματα στα οποία έχουν προστεθεί συστατικά παρασκευάσματα κρέατος που αποτελούνται από μέρη κρέατος που έχουν υποστεί διαφορετικό χειρισμό, δηλαδή έχουν αλεστεί, τεμαχιστεί ή υποβληθεί σε επεξεργασία και έχουν συνδυαστεί. Εκτός από <i>μπιφτέκι, σουτζουκάκι, κεμπάπ, γύρος και σουβλάκι</i>
E 500	Ανθρακικά άλατα του νατρίου	<i>quantum satis</i>		μόνο παρασκευάσματα κρέατος πουλερικών, <i>micì, μπιφτέκι, σουτζουκάκι, κεμπάπ, σεφταλιά, έναρτζίι και pljeskavice</i>

E 1414	Ακετυλιωμένο όξινο φωσφορικό άμυλο	<i>quantum satis</i>		μόνο παρασκευάσματα στα οποία έχουν προστεθεί συστατικά παρασκευάσματα κρέατος που αποτελούνται από μέρη κρέατος που έχουν υποστεί διαφορετικό χειρισμό, δηλαδή έχουν αλεστεί, τεμαχιστεί ή υποβληθεί σε επεξεργασία και έχουν συνδυαστεί, γύρος, σουβλάκι, μπιφτέκι, σουτζουκάκι, κεμπάπ και σεφταλιά
E 1442	Όξινο φωσφορικό υδροξυπροπυλάμυλο	<i>quantum satis</i>		μόνο παρασκευάσματα στα οποία έχουν προστεθεί συστατικά παρασκευάσματα κρέατος που αποτελούνται από μέρη κρέατος που έχουν υποστεί διαφορετικό χειρισμό, δηλαδή έχουν αλεστεί, τεμαχιστεί ή υποβληθεί σε επεξεργασία και έχουν συνδυαστεί, γύρος, σουβλάκι, μπιφτέκι, σουτζουκάκι, κεμπάπ και σεφταλιά
	(7): Μέγιστη ποσότητα που επιτρέπεται να προστεθεί κατά την παρασκευή			
	(7'): Μέγιστη ποσότητα εκφραζόμενη ως νιτρώδες νάτριο»			

δ) ο τίτλος της κατηγορίας 08.2 αντικαθίσταται από τον ακόλουθο:

«08.3	Προϊόντα με βάση το κρέας»
-------	----------------------------

ε) ο τίτλος της κατηγορίας 08.2.1 αντικαθίσταται από τον ακόλουθο:

«08.3.1	Μη θερμικώς επεξεργασμένα προϊόντα με βάση το κρέας»
---------	--

στ) ο τίτλος της κατηγορίας 08.2.2 αντικαθίσταται από τον ακόλουθο:

«08.3.2	Θερμικώς επεξεργασμένα προϊόντα με βάση το κρέας»
---------	---

ζ) ο τίτλος της κατηγορίας 08.2.3 αντικαθίσταται από τον ακόλουθο:

«08.3.3	Περιβλήματα και επικαλύψεις και υλικά διακόσμησης για κρέας»
---------	--

η) ο τίτλος της κατηγορίας 08.2.4 αντικαθίσταται από τον ακόλουθο:

«08.3.4	Παραδοσιακώς διατηρημένα με αλάτι προϊόντα με βάση το κρέας με ειδικές προδιαγραφές όσον αφορά τα νιτρώδη και νιτρικά άλατα»
---------	--

θ) ο τίτλος της κατηγορίας 08.2.4.1 αντικαθίσταται από τον ακόλουθο:

«08.3.4.1	Παραδοσιακώς διατηρημένα με αλάτι προϊόντα με βάση το κρέας με εμβάπτιση (προϊόντα με βάση το κρέας διατηρημένα με εμβάπτιση σε διάλυμα που περιέχει νιτρώδη και/ή νιτρικά άλατα, άλας και λοιπά συστατικά)»
-----------	--

ι) ο τίτλος της κατηγορίας 08.2.4.2 αντικαθίσταται από τον ακόλουθο:

«08.3.4.2	Παραδοσιακώς διατηρημένα με αλάτι προϊόντα διατηρημένα με ξηρή μέθοδο. (Η ξηρή μέθοδος διατήρησης έγκειται στην εφαρμογή μείγματος διατήρησης νιτρωδών και/ή νιτρικών αλάτων, αλατιού και άλλων συστατικών στην επιφάνεια του κρέατος, ακολουθούμενη από χρονικό διάστημα σταθεροποίησης/ωρίμανσης.)»
-----------	---

ια) ο τίτλος της κατηγορίας 08.2.4.3 αντικαθίσταται από τον ακόλουθο:

«08.3.4.3	Άλλα παραδοσιακώς διατηρημένα με αλάτι προϊόντα. (Διατήρηση με συνδυασμένη χρήση εμβάπτισης και ξηρής μεθόδου ή περιπτώσεις όπου ένα σύνθετο προϊόν περιέχει νιτρώδη και/ή νιτρικά άλατα ή το διάλυμα διατήρησης εγχέεται στο προϊόν πριν από το μαγείρεμα).»
-----------	---