

# ROZPORZĄDZENIA

## ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 601/2014

z dnia 4 czerwca 2014 r.

**zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do kategorii żywności „Mięso” oraz w odniesieniu do stosowania określonych dodatków do żywności w surowych wyrobach mięsnych**

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 10 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 ustanowiono unijny wykaz dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w żywności oraz warunki ich stosowania.
- (2) Wykaz ten może zostać zmieniony z inicjatywy Komisji lub na wniosek zgodnie z jednolitą procedurą, o której mowa w art. 3 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 <sup>(2)</sup>.
- (3) Unijny wykaz dodatków do żywności opracowano na podstawie dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w żywności zgodnie z dyrektywą 94/35/WE Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(3)</sup>, dyrektywą 94/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(4)</sup> i dyrektywą 95/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(5)</sup> oraz po dokonaniu przeglądu ich zgodności z art. 6, 7 i 8 rozporządzenia (WE) nr 1333/2008. W unijnym wykazie ujęto dodatki do żywności według kategorii żywności, do której te dodatki mogą być dodane.
- (4) Część D kategorii 8 wykazu unijnego dotyczy mięsa i obejmuje podkategorie: 8.1 — Mięso nieprzetworzone oraz 8.2 — Mięso przetworzone. Podkategoria 8.1 dzieli się na kategorie: 8.1.1 — Mięso nieprzetworzone inne niż surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(6)</sup> oraz 8.1.2 — Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004.
- (5) W pkt 1.15 załącznika do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 surowe wyroby mięsne zdefiniowane są jako świeże mięso, w tym mięso rozdrobnione na kawałki, do którego dodano środki spożywcze, przyprawy korzenne lub substancje dodatkowe lub które poddano procesowi niewystarczającemu do modyfikacji wewnętrznej struktury włókien mięśniowych mięsa, a zatem niewystarczającemu do wyeliminowania cech świeżego mięsa. Od tego czasu uściślono jednak, że surowe wyroby mięsne mogą być zarówno przetworzone, jak i nieprzetworzone <sup>(7)</sup>.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.

<sup>(2)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. ustanawiające jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 1).

<sup>(3)</sup> Dyrektywa 94/35/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 30 czerwca 1994 r. w sprawie substancji słodzących używanych w środkach spożywczych (Dz.U. L 237 z 10.9.1994, s. 3).

<sup>(4)</sup> Dyrektywa 94/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 30 czerwca 1994 r. w sprawie barwników używanych w środkach spożywczych (Dz.U. L 237 z 10.9.1994, s. 13).

<sup>(5)</sup> Dyrektywa 95/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 lutego 1995 r. w sprawie dodatków do żywności innych niż barwniki i substancje słodzące (Dz.U. L 61 z 18.3.1995, s. 1).

<sup>(6)</sup> Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55).

<sup>(7)</sup> Wytyczne Dyrekcji Generalnej ds. Zdrowia i Konsumentów dotyczące wykonania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 853/2004 w sprawie higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego: [http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm)

Za surowy wyrób mięsny nie należy jednak — po przetworzeniu — uznawać produktu, w którym zupełnie wyeliminowano cechy świeżego mięsa; produkt taki powinien być objęty definicją „produktów mięsnych” zawartą w pkt 7.1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004. W interesie jasności prawa należy zatem do celów kategorii 8 stosować terminy „świeże mięso”, „surowe wyroby mięsne” i „produkty mięsne” zgodnie z ich definicjami w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004. Należy zatem odpowiednio zmienić podkategorie objęte kategorią 8 w części D wykazu unijnego.

- (6) Stosowanie dodatków do żywności należących do grupy I, jak określono w części C wykazu unijnego, jest co do zasady dozwolone w mięsie przetworzonym, zaś stosowanie dodatków do żywności należących do tej grupy w mięsie nieprzetworzonym jest ograniczone i dozwolone jedynie w konkretnych przypadkach.
- (7) Kiedy ustanawiano wykaz unijny określony w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, surowe wyroby mięsne zdefiniowane rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 uznawane były za mięso nieprzetworzone, w którym dopuszczone było stosowanie jedynie ograniczonej ilości dodatków. Jednakże odmienna interpretacja definicji surowych wyrobów mięsnych doprowadziła do sytuacji, w której między państwami członkowskimi istnieją różnice w stosowaniu pewnych dodatków w szczególnych kategoriach mięsa.
- (8) Komisja otrzymała wnioski o włączenie niektórych z tych zastosowań do unijnego wykazu dopuszczonych dodatków do żywności. Wnioski te udostępniono wszystkim państwom członkowskim. Należy włączyć te zastosowania do wykazu unijnego, jeśli są one zgodne z ogólnymi warunkami stosowania dodatków do żywności ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, przy jednoczesnym uwzględnieniu konieczności utrzymania określonych produktów tradycyjnych na rynku niektórych państw członkowskich.
- (9) Na wniosek niektórych państw członkowskich lub przemysłu mięsnego zbadano określone zastosowania dodatków: kurkumina (E 100), karminy (E 120), karmele (E 150a–d), ekstrakt z papryki (E 160c) oraz czerwień buraczana (E 162), stosowanych tradycyjnie w określonych państwach członkowskich do barwienia produktów typu *merguez* oraz innych produktów tradycyjnych: *salsicha fresca*, *mici*, *butifarra fresca*, *longaniza fresca*, *chorizo fresco*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebap*, *cevapcici* oraz *pljeskavice* i uznano, że należy dopuścić te zastosowania.
- (10) Na wniosek niektórych państw członkowskich zbadano stosowanie kwasu octowego i octanów (E 260–263), kwasu mlekowego i mleczanów (E 270, E 325–327), kwasu askorbinowego i askorbinianów (E 300–302), kwasu cytrynowego i cytrynianów (E 330–333) jako regulatorów kwasowości, konserwantów lub przeciwutleniaczy stosowanych w celu przeciwdziałania utlenianiu lub jęlczeniu oraz w celu wzmocnienia stabilności mikrobiologicznej i uznano, że należy dopuścić te zastosowania we wszystkich surowych wyrobach mięsnych, do których dodano składniki inne niż dodatki lub sól.
- (11) Na wniosek niektórych państw członkowskich zbadano stosowanie kwasu fosforowego, fosforanów, difosforanów, trifosforanów i polifosforanów (E 338–452) jako substancji utrzymującej wilgoć w celu zapobieżenia utracie soków mięsnych w trakcie dalszego przetwarzania, w szczególności po wstrzyknięciu solanki, i uznano, że należy dopuścić to zastosowanie. Jednak aby zredukować dodatkowe narażenie na fosforany dodane do żywności, rozszerzenie stosowania tych fosforanów należy ograniczyć do *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šašlòkk*, *ahjupraad* i *burger meato* zawartości warzyw lub zboża nie mniejszej niż 4 %, zmieszanych z mięsem oraz fińskiej szarej szynki bożonarodzeniowej.
- (12) Na wniosek niektórych państw członkowskich lub przemysłu mięsnego zbadano stosowanie azotynów (E 249–250) jako konserwantów w określonych produktach tradycyjnych: *lomo de cerdo adobado*, *pincho moruno*, *careta de cerdo adobada*, *costilla de cerdo adobada*, *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šašlòkk*, *ahjupraad*, *kielbasa surowa biała*, *kielbasa surowa metka* oraz *tatar wołowy* (*danie tatarskie*) i uznano, że należy dopuścić to zastosowanie.
- (13) Na wniosek niektórych państw członkowskich lub przemysłu mięsnego zbadano stosowanie alginianów (E 401–404), karagenu (E 407), przetworzonych wodorostów morskich z gatunku *Eucheuma* (E 407a), mączki chleba świętojańskiego (E 410), gumy guar (E 412), tragakanty (E 413), gumy ksantanowej (E 415), acetylowanego fosforanu diskrobiowego (E 1414) oraz hydroksypropylofosforanu diskrobiowego (E 1442) w celu zmniejszenia wycieku wody w opakowaniu oraz w celu zapobieżenia utracie soków mięsnych w trakcie dalszego przetwarzania. Zastosowania te powinny być dopuszczone w surowych wyrobach mięsnych, do których wstrzyknięto składniki oraz w surowych wyrobach mięsnych składających się z części mięsnych, które poddane zostały niejednokrotnej obróbce polegającej na rozdrobnieniu, pokrojeniu na plasterki lub przetworzeniu, np. w roladach zawierających rozdrobnione mięso. Dodatki do żywności stosowane w surowych wyrobach mięsnych w celu zapobieżenia utracie soków mięsnych w trakcie dalszego przetwarzania nie wprowadzają konsumenta w błąd.

- (14) Na wniosek niektórych państw członkowskich lub przemysłu mięsnego zbadano stosowanie węglanów sodu (E 500) w mięsie drobiowym, *mici*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab*, *seftalia*, *cevapcici* i *pljeskavice* w celu utrzymania konsystencji i soczystości w trakcie dalszego przetwarzania i uznano, że należy dopuścić to zastosowanie. Zastosowanie to w drobiowych surowych wyrobach mięsnych umożliwia ponadto dłuższe i skuteczniejsze gotowanie takiego mięsa przy zachowaniu jego soczystości, a co za tym idzie zapobiega spożywaniu niedogotowanego mięsa drobiowego.
- (15) Na wniosek jednego państwa członkowskiego lub przemysłu mięsnego zbadano stosowanie acetylowanego fosforanu diskrobowego (E 1414) oraz hydroksypropylofosforanu diskrobowego (E 1442) w celu zmniejszenia wycieku wody w surowych wyrobach mięsnych, do których wstrzyknięto składniki w surowych wyrobach mięsnych składających się z części mięsnych, które poddane zostały niejednakowej obróbce polegającej na rozdrobnieniu, pokrojeniu na plasterki lub przetworzeniu, np. w roladach zawierających rozdrobnione mięso oraz w celu utrzymania soczystości w trakcie przetwarzania *gyros*, *souvlaki*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab* i *seftalia* i uznano, że należy dopuścić te zastosowania.
- (16) Proponowane zastosowania dodatków do żywności w produktach tradycyjnych powinny być zgodne z warunkami stosowania ustanowionymi w art. 6 rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, a w szczególności nie powinny wprowadzać w błąd konsumentów w państwach członkowskich lub w regionach, w których produkty te są tradycyjnie spożywane.
- (17) Aby zapewnić jednolite stosowanie dodatków objętych obowiązującym rozporządzeniem, tradycyjne surowe wyroby mięsne opisano w wytycznych opisujących kategorie żywności w części E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności <sup>(1)</sup>.
- (18) Zasadę przenoszenia przewidzianą w art. 18 ust. 1 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 należy dopuścić w odniesieniu do surowych wyrobów mięsnych zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004.
- (19) Zgodnie z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008 Komisja musi zasięgnąć opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (Urząd) w celu uaktualnienia unijnego wykazu dodatków do żywności określonego w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, z wyjątkiem przypadków gdy dana aktualizacja nie ma wpływu na zdrowie człowieka. Kwas octowy i octany (E 260–263), kwas mlekowy i mleczany (E 270, E 325–327), kwas askorbinowy i askorbiniany (E 300–302), kwas cytrynowy i cytryniany (E 330–333), alginiany (E 401–404), karagen (E 407), przetworzone wodorosty morskie z gatunku *Eucheuma* (E 407a), mączka chleba świętojańskiego (E 410), guma guar (E 412), tragakanta (E 413), guma ksantanowa (E 415), węglany sodu (E 500), acetylowany fosforan diskrobowy (E 1414) oraz hydroksypropylofosforan diskrobowy (E 1442) należą do grupy dodatków, dla których nie określono dopuszczalnego dziennego spożycia. Oznacza to, że przy poziomach niezbędnych do osiągnięcia pożądanego efektu technologicznego nie stwarzają one zagrożenia dla zdrowia. Z tego względu rozszerzenie zastosowania tych dodatków stanowi aktualizację wykazu unijnego niemającą wpływu na zdrowie człowieka. Stosowanie kurkuminy (E 100), karminów (E 120), karmeli (E 150a–d), ekstraktu z papryki (E 160c), czerwieni buraczanej (E 162), azotynów (E 249–250), kwasu fosforowego, fosforanów, difosforanów, trifosforanów i polifosforanów (E 338–452) zostanie rozszerzone jedynie na określone produkty, które były tradycyjnie stosowane, ponieważ rozszerzenie zastosowania tych dodatków stanowi aktualizację wykazu unijnego niemającą wpływu na zdrowie człowieka. W związku z tym zasięgnięcie opinii Urzędu nie jest konieczne.
- (20) Należy odpowiednio zmienić załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (21) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

#### Artykuł 1

W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

<sup>(1)</sup> [http://ec.europa.eu/food/food/FAEF/additives/guidance\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/FAEF/additives/guidance_en.htm)

*Artykuł 2*

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 4 czerwca 2014 r.

*W imieniu Komisji*  
José Manuel BARROSO  
*Przewodniczący*

---

## ZAŁĄCZNIK

W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wprowadza się następujące zmiany:

1) w części A wprowadza się następujące zmiany:

w tabeli 1 wpis w pkt 1 otrzymuje brzmienie:

„1	Żywność nieprzetworzona w rozumieniu art. 3 rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, z wyjątkiem surowych wyrobów mięsnych w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004”
----	---

2) w części D wpisy dotyczące kategorii 08. Mięso otrzymują brzmienie:

„08.	<b>Mięso</b>
08.1	Mięso świeże, z wyjątkiem surowych wyrobów mięsnych w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004
08.2	Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004
08.3	Produkty mięsne
08.3.1	Produkty mięsne niepoddane obróbce cieplnej
08.3.2	Produkty mięsne poddane obróbce cieplnej
08.3.3	O słonki i powłoki oraz dekoracje mięsa
08.3.4	Tradycyjnie peklowane produkty mięsne, objęte przepisami szczególnymi dotyczącymi azotynów i azotanów
08.3.4.1	Tradycyjne produkty mięsne peklowane zalewowo (produkty mięsne zanurzone w roztworze peklującym zawierającym azotyny lub azotany, sól i inne składniki)
08.3.4.2	Tradycyjne produkty mięsne peklowane na sucho (peklowanie na sucho polega na nałożeniu na sucho mieszanki peklującej, zawierającej azotyny lub azotany, sól i inne składniki, na powierzchnię mięsa, po czym mięso poddaje się stabilizacji/dojrzywaniu)
08.3.4.3	Inne tradycyjne produkty mięsne peklowane (peklowanie w zalewie i na sucho stosowane łącznie lub gdy azotyn lub azotan jest zawarty w produkcie złożonym, lub gdy produkt jest nastrzykiwany roztworem peklującym przed gotowaniem)”

3) w części E wprowadza się następujące zmiany:

a) skreśla się wpis dotyczący kategorii 08.1;

b) tytuł kategorii 08.1.1 otrzymuje brzmienie:

„08.1	Mięso świeże, z wyjątkiem surowych wyrobów mięsnych w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004”
-------	---

c) w kategorii 8.1.2 wprowadza się następujące zmiany:

(i) tytuł otrzymuje brzmienie:

„08.2	Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004”
-------	--

(ii) wpisy dotyczące 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 oraz E 338–452 otrzymują brzmienie:

„E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	100		Tylko <i>breakfast sausages</i> o zawartości zboża nie mniejszej niż 6 % i <i>burger meat</i> o zawartości warzyw lub zboża nie mniejszej niż 4 %, zmieszanych z mięsem (w przypadku tych produktów mięso mielone jest w taki sposób, że następuje całkowite rozdrobnienie tkanki mięśniowej i tłuszczowej, w wyniku czego włókna mięśniowe tworzą emulsję z tłuszczem, co nadaje tym produktom typowy dla nich wygląd), produkty typu »merguez«: <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>cevapcici</i> i <i>pljeskavice</i>
E 150a–d	Karmele	<i>quantum satis</i>		Tylko <i>breakfast sausages</i> o zawartości zboża nie mniejszej niż 6 % i <i>burger meat</i> o zawartości warzyw lub zboża nie mniejszej niż 4 %, zmieszanych z mięsem (w przypadku tych produktów mięso mielone jest w taki sposób, że następuje całkowite rozdrobnienie tkanki mięśniowej i tłuszczowej, w wyniku czego włókna mięśniowe tworzą emulsję z tłuszczem, co nadaje tym produktom typowy dla nich wygląd), produkty typu »merguez«: <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> i <i>chorizo fresco</i>
E 261	Octan potasu	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego oraz surowe wyroby mięsne, do których dodano składniki inne niż dodatki lub sól
E 262	Octany sodu	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego oraz surowe wyroby mięsne, do których dodano składniki inne niż dodatki lub sól
E 300	Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>		Tylko <i>gehakt</i> , pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego oraz surowe wyroby mięsne, do których dodano składniki inne niż dodatki lub sól
E 301	Askorbinian sodu	<i>quantum satis</i>		Tylko <i>gehakt</i> , pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego oraz surowe wyroby mięsne, do których dodano składniki inne niż dodatki lub sól
E 302	Askorbinian wapnia	<i>quantum satis</i>		Tylko <i>gehakt</i> , pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego oraz surowe wyroby mięsne, do których dodano składniki inne niż dodatki lub sól
E 325	Mleczan sodu	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego oraz surowe wyroby mięsne, do których dodano składniki inne niż dodatki lub sól

E 326	Mleczan potasu	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego oraz surowe wyroby mięsne, do których dodano składniki inne niż dodatki lub sól
E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>		Tylko <i>gehakt</i> , pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego oraz surowe wyroby mięsne, do których dodano składniki inne niż dodatki lub sól
E 331	Cytryniany sodu	<i>quantum satis</i>		Tylko <i>gehakt</i> , pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego oraz surowe wyroby mięsne, do których dodano składniki inne niż dodatki lub sól
E 332	Cytryniany potasu	<i>quantum satis</i>		Tylko <i>gehakt</i> , pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego oraz surowe wyroby mięsne, do których dodano składniki inne niż dodatki lub sól
E 333	Cytryniany wapnia	<i>quantum satis</i>		Tylko <i>gehakt</i> , pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego oraz surowe wyroby mięsne, do których dodano składniki inne niż dodatki lub sól
E 338–452	Kwas fosforowy — fosforany — di- tri- i polifosforany	5 000	(1) (4)	Tylko <i>breakfast sausages</i> : w przypadku tych produktów mięso mielone jest w taki sposób, że następuje całkowite rozdrobnienie tkanki mięśniowej i tłuszczowej, w wyniku czego włókna mięśniowe tworzą emulsję z tłuszczem, co nadaje tym produktom typowy dla nich wygląd; fińska szara szynka bożonarodzeniowa, <i>burger meat</i> o zawartości warzyw lub zboża nie mniejszej niż 4 %, zmieszanych z mięsem <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslōkk</i> i <i>ahjupraad</i> "

(iii) dodaje się w porządku numerycznym pozycje w brzmieniu:

„E 100	Kurkumina	20		Tylko produkty typu »merguez«, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> i <i>chorizo fresco</i>
E 160c	Ekstrakt z papryki	10		Tylko produkty typu »merguez«, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> i <i>kebap</i>

E 162	Czerwień buraczana	<i>quantum satis</i>		Tylko produkty typu »merguez«, <i>salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca i chorizo fresco</i>
E 249–250	Azotyny	150	(7) (7')	Tylko <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metka i tatar wołowy (danie tatarskie)</i>
E 260	Kwas octowy	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego oraz surowe wyroby mięsne, do których dodano składniki inne niż dodatki lub sól
E 263	Octan wapnia	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego oraz surowe wyroby mięsne, do których dodano składniki inne niż dodatki lub sól
E 270	Kwas mlekowy	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego oraz surowe wyroby mięsne, do których dodano składniki inne niż dodatki lub sól
E 327	Mleczan wapnia	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego oraz surowe wyroby mięsne, do których dodano składniki inne niż dodatki lub sól
E 401	Alginian sodu	<i>quantum satis</i>		Tylko surowe wyroby mięsne, do których wstrzyknięto składniki; surowe wyroby mięsne składające się z części mięsnych, które poddane zostały niejednakowej obróbce polegającej na rozdrobnieniu, pokrojeniu na plasterki lub przetworzeniu, a które połączono razem. Z wyjątkiem <i>bifteki, soutzoukaki, kebab gyros i souvlaki</i>
E 402	Alginian potasu	<i>quantum satis</i>		Tylko surowe wyroby mięsne, do których wstrzyknięto składniki; surowe wyroby mięsne składające się z części mięsnych, które poddane zostały niejednakowej obróbce polegającej na rozdrobnieniu, pokrojeniu na plasterki lub przetworzeniu, a które połączono razem. Z wyjątkiem <i>bifteki, soutzoukaki, kebab gyros i souvlaki</i>
E 403	Alginian amonu	<i>quantum satis</i>		Tylko surowe wyroby mięsne, do których wstrzyknięto składniki; surowe wyroby mięsne składające się z części mięsnych, które poddane zostały niejednakowej obróbce polegającej na rozdrobnieniu, pokrojeniu na plasterki lub przetworzeniu, a które połączono razem. Z wyjątkiem <i>bifteki, soutzoukaki, kebab gyros i souvlaki</i>



E 404	Alginian wapnia	<i>quantum satis</i>		Tylko surowe wyroby mięsne, do których wstrzyknięto składniki; surowe wyroby mięsne składające się z części mięsnych, które poddane zostały niejednakowej obróbce polegającej na rozdrobnieniu, pokrojeniu na plasterki lub przetworzeniu, a które połączono razem. Z wyjątkiem <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
E 407	Karagen	<i>quantum satis</i>		Tylko surowe wyroby mięsne, do których wstrzyknięto składniki; surowe wyroby mięsne składające się z części mięsnych, które poddane zostały niejednakowej obróbce polegającej na rozdrobnieniu, pokrojeniu na plasterki lub przetworzeniu, a które połączono razem. Z wyjątkiem <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
E 407a	Przetworzone wodorosty morskie z gatunku <i>Eucheuma</i>	<i>quantum satis</i>		Tylko surowe wyroby mięsne, do których wstrzyknięto składniki; surowe wyroby mięsne składające się z części mięsnych, które poddane zostały niejednakowej obróbce polegającej na rozdrobnieniu, pokrojeniu na plasterki lub przetworzeniu, a które połączono razem. Z wyjątkiem <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
E 410	Mączka chleba świętojańskiego	<i>quantum satis</i>		Tylko surowe wyroby mięsne, do których wstrzyknięto składniki; surowe wyroby mięsne składające się z części mięsnych, które poddane zostały niejednakowej obróbce polegającej na rozdrobnieniu, pokrojeniu na plasterki lub przetworzeniu, a które połączono razem. Z wyjątkiem <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
E 412	Guma guar	<i>quantum satis</i>		Tylko surowe wyroby mięsne, do których wstrzyknięto składniki; surowe wyroby mięsne składające się z części mięsnych, które poddane zostały niejednakowej obróbce polegającej na rozdrobnieniu, pokrojeniu na plasterki lub przetworzeniu, a które połączono razem. Z wyjątkiem <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
E 413	Tragakanta	<i>quantum satis</i>		Tylko surowe wyroby mięsne, do których wstrzyknięto składniki; surowe wyroby mięsne składające się z części mięsnych, które poddane zostały niejednakowej obróbce polegającej na rozdrobnieniu, pokrojeniu na plasterki lub przetworzeniu, a które połączono razem. Z wyjątkiem <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
E 415	Guma ksantanowa	<i>quantum satis</i>		Tylko surowe wyroby mięsne, do których wstrzyknięto składniki; surowe wyroby mięsne składające się z części mięsnych, które poddane zostały niejednakowej obróbce polegającej na rozdrobnieniu, pokrojeniu na plasterki lub przetworzeniu, a które połączono razem. Z wyjątkiem <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
E 500	Węglany sodu	<i>quantum satis</i>		Tylko drobiowe surowe wyroby mięsne, <i>mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, čevpčičii pljeskavice</i>

E 1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy	<i>quantum satis</i>		Tylko surowe wyroby mięsne, do których wstrzyknięto składniki; surowe wyroby mięsne składające się z części mięsnych, które poddane zostały niejednakowej obróbce polegającej na rozdrobnieniu, pokrojeniu na plasterki lub przetworzeniu, a które połączono razem, <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab i seftalia</i>
E 1442	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy	<i>quantum satis</i>		Tylko surowe wyroby mięsne, do których wstrzyknięto składniki; surowe wyroby mięsne składające się z części mięsnych, które poddane zostały niejednakowej obróbce polegającej na rozdrobnieniu, pokrojeniu na plasterki lub przetworzeniu, a które połączono razem, <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab i seftalia</i>
	(7): Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji			
	(7'): Maksymalna ilość wyrażona jest w przeliczeniu na azotyn sodu"			

d) tytuł kategorii 08.2 otrzymuje brzmienie:

„08.3	Produkty mięsne”
-------	------------------

e) tytuł kategorii 08.2.1 otrzymuje brzmienie:

„08.3.1	Produkty mięsne niepoddane obróbce cieplnej”
---------	--

f) tytuł kategorii 08.2.2 otrzymuje brzmienie:

„08.3.2	Produkty mięsne poddane obróbce cieplnej”
---------	---

g) tytuł kategorii 08.2.3 otrzymuje brzmienie:

„08.3.3	O słonki i powłoki oraz dekoracje mięsa”
---------	--

h) tytuł kategorii 08.2.4 otrzymuje brzmienie:

„08.3.4	Tradycyjnie peklowane produkty mięsne, objęte przepisami szczególnymi dotyczącymi azotynów i azotanów”
---------	--

i) tytuł kategorii 08.2.4.1 otrzymuje brzmienie:

„08.3.4.1	Tradycyjne produkty mięsne peklowane zalewowo (produkty mięsne zanurzone w roztworze peklującym zawierającym azotyny lub azotany, sól i inne składniki)”
-----------	--

j) tytuł kategorii 08.2.4.2 otrzymuje brzmienie:

„08.3.4.2	Tradycyjne produkty mięsne peklowane na sucho (peklowanie na sucho polega na nałożeniu na sucho mieszanki peklującej, zawierającej azotyny lub azotany, sól i inne składniki, na powierzchnię mięsa, po czym mięso poddaje się stabilizacji/dojrzywaniu)”
-----------	---

k) tytuł kategorii 08.2.4.3 otrzymuje brzmienie:

„08.3.4.3	Inne tradycyjne produkty mięsne peklowane (peklowanie w zalewie i na sucho stosowane łącznie lub gdy azotyn lub azotan jest zawarty w produkcie złożonym, lub gdy produkt jest nastrzykiwany roztworem peklującym przed gotowaniem)”
-----------	--