

# REGOLAMENTI

## REGOLAMENTO (UE) N. 601/2014 DELLA COMMISSIONE

del 4 giugno 2014

**che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti alimentari della carne e l'uso di determinati additivi alimentari nelle preparazioni di carni**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 10, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 contiene un elenco a livello di Unione degli additivi alimentari autorizzati negli alimenti e ne specifica le condizioni d'uso.
- (2) Tale elenco può essere modificato in applicazione della procedura uniforme di cui all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(2)</sup>, che può essere avviata su iniziativa della Commissione o in seguito a una domanda.
- (3) L'elenco dell'Unione degli additivi alimentari è stato stabilito basandosi sugli additivi alimentari autorizzati negli alimenti in conformità della direttiva 94/35/CE del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(3)</sup>, della direttiva 94/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(4)</sup> e della direttiva 95/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(5)</sup> una volta esaminata la loro conformità agli articoli 6, 7 e 8 del regolamento (CE) n. 1333/2008. L'elenco dell'Unione include gli additivi sulla base delle categorie alimentari cui essi possono essere aggiunti.
- (4) Nella parte D dell'elenco dell'Unione la categoria 8 comprende le carni e include le sottocategorie 8.1: Carne non trasformata, e 8.2: Carne trasformata. La categoria 8.1 è ulteriormente suddivisa nelle categorie 8.1.1: Carne non trasformata diversa dalle preparazioni di carne definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(6)</sup>, e 8.1.2: Preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004.
- (5) L'allegato I, punto 1.15, del regolamento (CE) n. 853/2004 definisce le preparazioni di carni come «carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche». Nel frattempo è stato chiarito che le preparazioni di carni possono consistere in carne sia trasformata sia non trasformata <sup>(7)</sup>. Tuttavia, dopo la trasformazione, laddove le caratteristiche delle carni fresche risultano completamente eliminate, il prodotto risultante non dovrebbe più essere considerato una

<sup>(1)</sup> GUL 354 del 31.12.2008, pag. 16.

<sup>(2)</sup> Regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari (GUL 354 del 31.12.2008, pag. 1).

<sup>(3)</sup> Direttiva 94/35/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 giugno 1994, sugli edulcoranti destinati ad essere utilizzati nei prodotti alimentari (GUL 237 del 10.9.1994, pag. 3).

<sup>(4)</sup> Direttiva 94/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 giugno 1994, sulle sostanze coloranti destinate ad essere utilizzate nei prodotti alimentari (GUL 237 del 10.9.1994, pag. 13).

<sup>(5)</sup> Direttiva 95/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 febbraio 1995, relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti (GUL 61 del 18.3.1995, pag. 1).

<sup>(6)</sup> Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale (GUL 139 del 30.4.2004, pag. 55).

<sup>(7)</sup> Guida della direzione generale Salute e consumatori all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 853/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari di origine animale: [http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm)

preparazione di carne ma rientrare nella definizione di «prodotti a base di carne» di cui all'allegato I, punto 7.1, del regolamento (CE) n. 853/2004. Nell'interesse della chiarezza del diritto è opportuno utilizzare ai fini della categoria 8 i termini «carni fresche», «preparazioni di carni» e «prodotti a base di carne» definiti dal regolamento (CE) n. 853/2004. È pertanto opportuno modificare di conseguenza le sottocategorie nella categoria 8 nella parte D dell'elenco dell'Unione.

- (6) L'uso degli additivi alimentari appartenenti al gruppo I quale definito nella parte C dell'elenco dell'Unione è in genere autorizzato nella carne trasformata, laddove l'autorizzazione all'uso di additivi alimentari appartenenti a tale gruppo nella carne non trasformata è invece limitato e consentito solo caso per caso.
- (7) Quando l'elenco dell'Unione di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Consiglio è stato istituito, le preparazioni di carne definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 sono state considerate come carne non trasformata per la quale si è autorizzato soltanto un numero limitato di additivi. Un'interpretazione diversa della definizione di preparazioni di carni ha tuttavia causato una situazione in cui l'uso di alcuni additivi in particolari categorie di carne differisce tra Stati membri.
- (8) La Commissione ha ricevuto richieste volte a ottenere l'inclusione di alcuni di tali usi nell'elenco dell'Unione degli additivi alimentari autorizzati. Tali richieste sono state messe a disposizione di tutti gli Stati membri. È appropriato includere tali usi nell'elenco dell'Unione, purché essi soddisfino le condizioni generali d'uso degli additivi alimentari di cui al regolamento (CE) n. 1333/2008 e tenendo conto della necessità di mantenere sul mercato determinati prodotti tradizionali in alcuni Stati membri.
- (9) Su richiesta di alcuni Stati membri e/o dell'industria delle carni, alcuni usi di curcumina (E 100), vari tipi di carminio (E 120), vari tipi di caramello (E 150a-d), estratto di paprica (E 160c) e rosso di barbabietola (E 162) tradizionalmente impiegati in alcuni Stati membri per la colorazione dei prodotti di tipo merguez e altri prodotti tradizionali: *salsicha fresca*, *mici*, *butifarra fresca*, *longaniza fresca*, *chorizo fresco*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab*, *cevapcici* ed *epljeskavice* sono stati esaminati e si è ritenuto opportuno autorizzare tali usi.
- (10) Su richiesta di alcuni Stati membri l'uso di acido acetico e acetati (E 260-263), acido lattico e lattati (E 270, E 325-327), acido ascorbico e ascorbati (E 300-302), acido citrico e citrati (E 330-333) come regolatori di acidità, conservanti e/o antiossidanti per prevenire l'ossidazione e/o l'irrancidimento e per aumentare la stabilità microbiologica è stato esaminato e si è ritenuto opportuno autorizzare tale uso in tutte le preparazioni di carni cui sono stati aggiunti ingredienti diversi dagli additivi o dal sale.
- (11) Su richiesta di alcuni Stati membri, l'uso di acido fosforico — fosfati — di-, tri- e polifosfati (E 338 — 452) come agente umidificante per prevenire la perdita di succhi di carne nel corso di un'ulteriore trasformazione, in particolare successivamente all'iniezione della salamoia, è stato esaminato e si è ritenuto opportuno autorizzare tale uso. Tuttavia, onde limitare l'ulteriore esposizione ai fosfati aggiunti negli alimenti, l'estensione dell'uso di tali fosfati dovrebbe essere limitato a *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šaslökk*, *ahjupraad* e *burger meat* con un contenuto di ortaggi e/o cereali non inferiore al 4 % mischiati all'interno della carne e il prosciutto di Natale finlandese salato.
- (12) Su richiesta di alcuni Stati membri e/o dell'industria delle carni, l'uso di nitriti (E 249-250) come conservante in determinati prodotti tradizionali: *lomo de cerdo adobado*, *pincho moruno*, *careta de cerdo adobada*, *costilla de cerdo adobada*, *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šaslökk*, *ahjupraad*, *kielbasa surowa biała*, *kielbasa surowa metka* e *tatar wołow* (*danie tatarskie*) è stato esaminato e si è ritenuto opportuno autorizzare tale uso.
- (13) Su richiesta di alcuni Stati membri e/o dell'industria delle carni, l'uso di alginati (E 401-404), carragenina (E 407), alghe *Eucheuma* trasformate (E 407a), farina di semi di carrube (E 410), gomma di guar (E 412), gomma adragante (E 413), gomma di xanthan (E 415), fosfato di diamido acetilato (E 1414) e fosfato di diamido idrossipropilato (E 1442) come agenti umidificanti e stabilizzanti per ridurre le perdite di acqua nella confezione e prevenire la perdita di succhi di carne nel corso di un'ulteriore trasformazione è stato esaminato. Tale uso dovrebbe essere autorizzato in preparazioni di carni sottoposte a iniezioni di ingredienti e preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e unite insieme, per esempio involtini contenenti carne macinata. Gli additivi alimentari utilizzati nelle preparazioni di carni per impedire la perdita di succhi di carne nel corso di un'ulteriore trasformazione non fuorviano il consumatore.

- (14) Su richiesta di alcuni Stati membri e/o dell'industria delle carni, l'uso di carbonati di sodio (E 500) come agente umidificante in preparazioni di carni di pollame, *mici*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab*, *seftalia*, *cevapcici* e *pljeskavice* al fine di mantenerne la compattezza e la succosità nel corso di un'ulteriore preparazione è stato esaminato e si è ritenuto opportuno autorizzare tale uso. Inoltre, tale uso nelle preparazioni di carni di pollame permette di cuocerle più a lungo e in modo più efficace, mantenendone la succosità ed evitando il consumo di carne poco cotta.
- (15) Su richiesta di uno Stato membro e/o dell'industria delle carni, l'uso di fosfato di diamido acetilato (E 1414) e di fosfato di diamido idrossipropilato (E 1442) per ridurre perdite di acqua in preparazioni sottoposte a iniezioni di ingredienti, preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e unite insieme, per esempio involtini contenenti carne macinata, e al fine di mantenere la succosità durante la preparazione di *gyros*, *souvlaki*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab* e *seftalia* è stato esaminato e si è ritenuto opportuno autorizzare tale uso.
- (16) Per quanto concerne i prodotti tradizionali, gli usi richiesti di additivi alimentari dovrebbero rispettare le condizioni di uso generali di cui all'articolo 6 del regolamento (CE) n. 1333/2008, e in particolare non dovrebbero fuorviare i consumatori negli Stati membri o nelle regioni in cui questi prodotti sono tradizionalmente consumati.
- (17) Al fine di garantire l'applicazione uniforme dell'uso degli additivi contemplati dal presente regolamento, le preparazioni di tradizionali di carni sono descritte nel documento di orientamento che descrive le categorie di alimenti nell'allegato II, parte E, del regolamento (CE) n. 1333/2008 relativo agli additivi alimentari <sup>(1)</sup>.
- (18) Il principio del trasferimento di cui all'articolo 18, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 1333/2008 dovrebbe essere ammesso in preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004.
- (19) A norma dell'articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1331/2008, per aggiornare l'elenco dell'Unione degli additivi alimentari di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 la Commissione è tenuta a chiedere il parere dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare («l'Autorità») salvo che nel caso in cui gli aggiornamenti in questione non siano passibili di produrre effetti sulla salute umana. Acido acetico e acetati (E 260-263), acido lattico e lattati (E 270, E 325-327), acido ascorbico e ascorbati (E 300-302), acido citrico e citrati (E 330-333), alginati (E 401-404), carragenina (E 407), alghe Eucheuma trasformate (E 407a), farina di semi di carrube (E 410), gomma di guar (E 412), gomma adragante (E 413), gomma di xanthan (E 415), carbonati di sodio (E 500), fosfato di diamido acetilato (E 1414) e fosfato di diamido idrossipropilato (E 1442) appartengono al gruppo degli additivi per i quali non è stata specificata la dose giornaliera ammissibile. Ciò implica che essi non rappresentano un pericolo per la salute ai livelli necessari per ottenere l'effetto tecnologico desiderato, e il vasto impiego di tali additivi costituisce perciò un aggiornamento dell'elenco dell'Unione non passibile di produrre effetti sulla salute umana. L'uso di curcumina (E 100), vari tipi di carminio (E 120), vari tipi di caramello (E 150a-d), estratto di paprika (E 160c), rosso di barbabietola (E 162), nitriti (E 249-250), acido fosforico — fosfati — di-, tri- e polifosfati (E 338-452) sarà esteso solo ad alcuni prodotti di utilizzo tradizionale; l'impiego esteso di tali additivi costituisce pertanto un aggiornamento dell'elenco dell'Unione non passibile di produrre effetti sulla salute umana. Non è quindi necessario chiedere il parere dell'Autorità.
- (20) L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 dovrebbe quindi essere modificato di conseguenza.
- (21) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

#### Articolo 1

L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 è modificato conformemente all'allegato del presente regolamento.

<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)

*Articolo 2*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 4 giugno 2014

*Per la Commissione*

*Il presidente*

José Manuel BARROSO

---

## ALLEGATO

L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 è così modificato:

1) la parte A è così modificata:

Nella Tavola 1, la voce relativa al punto 1 è sostituita da quanto segue:

«1	Alimenti non trasformati quali definiti all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 1333/2008, ad esclusione delle preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004»
----	--

2) Nella parte D, le voci relative alla categoria 08 Carni sono sostituite dalle seguenti:

«08.	<b>Carni</b>
08.1	Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004
08.2	Preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004
08.3	Prodotti a base di carne
08.3.1	Prodotti a base di carne non sottoposti a trattamento termico
08.3.2	Prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico
08.3.3	Involucri e rivestimenti e decorazioni per carne
08.3.4	Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura con disposizioni specifiche riguardanti nitriti e nitrati
08.3.4.1	Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura per immersione (prodotti a base di carne immersi in una salamoia contenente nitriti e/o nitrati, sale e altri componenti)
08.3.4.2	Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura a secco (il procedimento di salatura a secco consiste nell'applicazione a secco di una miscela contenente nitriti e/o nitrati, sale e altri componenti sulla superficie della carne, cui fa seguito un periodo di stabilizzazione/stagionatura)
08.3.4.3	Altri prodotti tradizionalmente ottenuti mediante salatura (procedimenti combinati di salatura per immersione e a secco o allorché i nitriti e/o nitrati sono inclusi in un prodotto composto o allorché la salamoia è iniettata nel prodotto prima della cottura)»

3) la parte E è modificata come segue:

a) la voce per la categoria 08.1 è soppressa.

b) il titolo della categoria 08.1.1 è sostituito dal seguente:

«08,1	Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004»
-------	--

c) la categoria 8.1.2 è modificata come segue:

i) Il titolo è sostituito dal seguente:

«08,2	Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004»
-------	---

ii) le voci relative a 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 ed E 338 — 452 sono sostituite dalle seguenti:

«E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100		Solo <i>breakfast sausages</i> con un contenuto di cereali non inferiore al 6 %, <i>burger meat</i> con un contenuto di ortaggi e/o cereali non inferiore al 4 % mischiati all'interno della carne (in tali prodotti la carne è macinata in modo da mischiare completamente il tessuto muscolare e quello adiposo, così da ottenere un'emulsione di fibre e grasso che conferisce ai prodotti il loro particolare aspetto), prodotti di tipo <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>cevapcici</i> e <i>pljeskavice</i>
E 150a-d	Caramelli	<i>quantum satis</i>		Solo <i>breakfast sausages</i> con un contenuto di cereali non inferiore al 6 %, <i>burger meat</i> con un contenuto di ortaggi e/o cereali non inferiore al 4 % mischiati all'interno della carne (in tali prodotti la carne è macinata in modo da mischiare completamente il tessuto muscolare e quello adiposo, così da ottenere un'emulsione di fibre e grasso che conferisce ai prodotti il loro particolare aspetto), prodotti di tipo <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> e <i>chorizo fresco</i>
E 261	Acetato di potassio	<i>quantum satis</i>		Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 262	Acetati di sodio	<i>quantum satis</i>		Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 300	Acido ascorbico	<i>quantum satis</i>		Solo <i>gehakt</i> , preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 301	Ascorbato di sodio	<i>quantum satis</i>		Solo <i>gehakt</i> , preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 302	Ascorbato di calcio	<i>quantum satis</i>		Solo <i>gehakt</i> , preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 325	Lattato di sodio	<i>quantum satis</i>		Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale

E 326	Lattato di potassio	<i>quantum satis</i>		Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 330	Acido citrico	<i>quantum satis</i>		Solo <i>gehakt</i> , preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 331	Citrati di sodio	<i>quantum satis</i>		Solo <i>gehakt</i> , preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 332	Citrati di potassio	<i>quantum satis</i>		Solo <i>gehakt</i> , preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 333	Citrati di calcio	<i>quantum satis</i>		Solo <i>gehakt</i> , preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 338-452	Acido fosforico — fosfati — di- tri- e polifosfati	5 000	(1) (4)	Solo <i>breakfast sausages</i> : in tali prodotti la carne è macinata in modo da mischiare completamente il tessuto muscolare e quello adiposo, così da ottenere un'emulsione di fibre e grasso che conferisce ai prodotti il loro particolare aspetto; prosciutto di Natale finlandese salato, <i>burger meat</i> con un contenuto minimo di ortaggi e/o cereali del 4 % mischiati all'interno della carne, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleich</i> , <i>toornorst</i> , <i>šasiöök</i> e <i>ahjupraad</i> »

iii) vengono inserite in ordine numerico le voci che seguono:

«E 100	Curcumina	20		solo prodotti di tipo <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> e <i>chorizo fresco</i>
E 160c	Estratto di paprica	10		solo prodotti di tipo <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukakie</i> <i>kebab</i>

E 162	Rosso di barbabietola	quantum satis		solo prodotti di tipo merguez, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> e <i>chorizo fresco</i>
E 249-250	Nitriti	150	(7) (7')	Solo <i>lomo de cerdo adobado</i> , <i>pincho moruno</i> , <i>carreta de cerdo adobada</i> , <i>costilla de cerdo adobada</i> , <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šasliček</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>kielbasa surowa biela</i> , <i>kielbasa surowa metkae tatar wotowy</i> ( <i>danie tatarskie</i> )
E 260	Acido acetico	quantum satis		Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 263	Acetato di calcio	quantum satis		Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 270	Acido lattico	quantum satis		Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 327	Lattato di calcio	quantum satis		Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 401	Alginato di sodio	quantum satis		Solo preparazioni sottoposte a iniezioni di ingredienti; preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e uniti insieme. Tranne <i>bifteki</i> , <i>soutzoukuki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> e <i>souvlaki</i>
E 402	Alginato di potassio	quantum satis		Solo preparazioni sottoposte a iniezioni di ingredienti; preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e uniti insieme. Tranne <i>bifteki</i> , <i>soutzoukuki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> e <i>souvlaki</i>
E 403	Alginato d'ammonio	quantum satis		Solo preparazioni sottoposte a iniezioni di ingredienti; preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e uniti insieme. Tranne <i>bifteki</i> , <i>soutzoukuki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> e <i>souvlaki</i>

E 404	Alginato di calcio	<i>quantum satis</i>	Solo preparazioni sottoposte a iniezioni di ingredienti; preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e uniti insieme. Tranne <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> e <i>souvlaki</i>
E 407	Carragenina	<i>quantum satis</i>	Solo preparazioni sottoposte a iniezioni di ingredienti; preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e uniti insieme. Tranne <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> e <i>souvlaki</i>
E 407a	Alghe eucheuma trasformate	<i>quantum satis</i>	Solo preparazioni sottoposte a iniezioni di ingredienti; preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e uniti insieme. Tranne <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> e <i>souvlaki</i>
E 410	Farina di semi di carrube	<i>quantum satis</i>	Solo preparazioni sottoposte a iniezioni di ingredienti; preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e uniti insieme. Tranne <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> e <i>souvlaki</i>
E 412	Gomma di guar	<i>quantum satis</i>	Solo preparazioni sottoposte a iniezioni di ingredienti; preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e uniti insieme. Tranne <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> e <i>souvlaki</i>
E 413	Gomma adragante	<i>quantum satis</i>	Solo preparazioni sottoposte a iniezioni di ingredienti; preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e uniti insieme. Tranne <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyrose souvlaki</i>
E 415	Gomma di xanthan	<i>quantum satis</i>	Solo preparazioni sottoposte a iniezioni di ingredienti; preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e uniti insieme. Tranne <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> e <i>souvlaki</i>
E 500	Carbonati di sodio	<i>quantum satis</i>	Solo preparazioni di carni di pollame, <i>mici</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>seftalia</i> , <i>čevapčiče</i> <i>pljeskavice</i>

	E 1414	Fosfato di diamido acetilato	<i>quantum satis</i>		Solo preparazioni sottoposte a iniezioni di ingredienti; preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi ( <i>macinati</i> , affettati o trasformati) e uniti insieme, <i>gyros</i> , <i>souvlaki</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebape sefiailia</i>
	E 1442	Fosfato di diamido idrossipilato	<i>quantum satis</i>		Solo preparazioni sottoposte a iniezioni di ingredienti; preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi ( <i>macinati</i> , affettati o trasformati) e uniti insieme, <i>gyros</i> , <i>souvlaki</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebape sefiailia</i>
		(7): Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione			
		(7'): La dose massima è espressa in termini di nitrito di sodio»			

d) il titolo della categoria 08.2 è sostituito dal seguente:

«08.3	Prodotti a base di carne»
-------	---------------------------

e) il titolo della categoria 08.2.1 è sostituito dal seguente:

«08.3.1	Prodotti a base di carne non sottoposti –a trattamento termico»
---------	---

f) il titolo della categoria 08.2.2 è sostituito dal seguente:

«08.3.2	Prodotti a base di carne sottoposti –a trattamento termico»
---------	---

g) il titolo della categoria 08.2.3 è sostituito dal seguente:

«08.3.3	Involucri e rivestimenti e decorazioni per carni»
---------	---

h) il titolo della categoria 08.2.4 è sostituito dal seguente:

«08.3.4	Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura con disposizioni specifiche riguardanti nitriti e nitrati»
---------	---

i) il titolo della categoria 08.2.4.1 è sostituito dal seguente:

«08.3.4.1	Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura per immersione (prodotti a base di carne immersi in una salamoia contenente nitriti e/o nitrati, sale e altri componenti)»
-----------	---

j) il titolo della categoria 08.2.4.2 è sostituito dal seguente:

«08.3.4.2	Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura a secco (il procedimento di salatura a secco consiste nell'applicazione a secco di una miscela contenente nitriti e/o nitrati, sale e altri componenti sulla superficie della carne, cui fa seguito un periodo di stabilizzazione/stagionatura)»
-----------	---

k) il titolo della categoria 08.2.4.3 è sostituito dal seguente:

«08.3.4.3	Altri prodotti tradizionalmente ottenuti mediante salatura (procedimenti combinati di salatura per immersione e a secco o allorché i nitriti e/o nitrati sono inclusi in un prodotto composto o allorché la salamoia è iniettata nel prodotto prima della cottura)»
-----------	---