

**KOMMISJONSFORORDNING (EU) nr. 601/2014****2018/EØS/11/17****av 4. juni 2014****om endring av vedlegg II til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1333/2008 med hensyn til næringsmiddelkategoriene for kjøtt og bruk av visse tilsetningsstoffer i bearbeidet kjøtt(\*)**

EUROPAKOMMISJONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den europeiske unions virkemåte,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1333/2008 av 16. desember 2008 om tilsetningsstoffer i næringsmidler<sup>(1)</sup>, særlig artikkel 10 nr. 3, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) Vedlegg II til forordning (EF) nr. 1333/2008 inneholder en EU-liste over tilsetningsstoffer som er godkjent for bruk i næringsmidler, og vilkårene for bruken av dem.
- 2) Denne listen kan endres etter den felles framgangsmåten nevnt i artikkel 3 nr. 1 i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1331/2008<sup>(2)</sup> på initiativ fra Kommisjonen eller etter søknad.
- 3) EU-listen over tilsetningsstoffer i næringsmidler ble opprettet på grunnlag av de tilsetningsstoffene som det er tillatt å bruke i næringsmidler i samsvar med europaparlaments- og rådsdirektiv 94/35/EF<sup>(3)</sup>, 94/36/EF<sup>(4)</sup> og 95/2/EF<sup>(5)</sup>, og etter en vurdering av om de er i samsvar med artikkel 6, 7 og 8 i forordning (EF) nr. 1333/2008. Tilsetningsstoffene er oppført på EU-listen ut fra hvilke kategorier av næringsmidler de kan tilsettes i.
- 4) Kategori 8 i del D på EU-listen omfatter kjøtt og består av underkategori 8.1: Uforedlet kjøtt og 8.2: Foredlet kjøtt. Kategori 8.1 er ytterligere inndelt i kategori 8.1.1: Uforedlet kjøtt, unntatt bearbeidet kjøtt som definert i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004<sup>(6)</sup>, og 8.1.2: Bearbeidet kjøtt som definert i forordning (EF) nr. 853/2004.
- 5) I nr. 1.15. i vedlegg I til forordning (EF) nr. 853/2004 defineres bearbeidet kjøtt som ferskt kjøtt, herunder kjøtt som er findelt, som er tilsatt næringsmidler, smaksingredienser eller tilsetningsstoffer, eller som har gjennomgått prosesser som ikke er tilstrekkelige til å endre kjøttets indre muskelfiberstruktur og dermed fjerne de egenskapene som kjenner seg ut for ferskt kjøtt. Senere er det blitt presisert at bearbeidet kjøtt kan være enten foredlet eller uforedlet<sup>(7)</sup>. Dersom de egenskaper som kjenner seg ut for ferskt kjøtt, fjernes helt etter foredling, bør kjøttet imidlertid ikke lenger anses som bearbeidet kjøtt, men bør omfattes av definisjonen av «kjøttprodukter»

(\*) Denne unionsrettsakten, kunngjort i EUT L 166 av 5.6.2014, s. 11, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 11/2015 av 25. februar 2015 om endring av EØS-avtalens vedlegg II (Tekniske forskrifter, standarder, prøving og sertifisering), se EØS-tillegget til *Den europeiske unions tidende* nr. 21 av 7.4.2016, s. 16.

<sup>(1)</sup> EUT L 354 av 31.12.2008, s. 16.

<sup>(2)</sup> Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1331/2008 av 16. desember 2008 om innføring av en felles framgangsmåte for godkjenning av tilsetningsstoffer, enzymer og aromaer i næringsmidler (EUT L 354 av 31.12.2008, s. 1).

<sup>(3)</sup> Europaparlaments- og rådsdirektiv 94/35/EF av 30. juni 1994 om søtstoffer til bruk i næringsmidler (EFT L 237 av 10.9.1994, s. 3).

<sup>(4)</sup> Europaparlaments- og rådsdirektiv 94/36/EF av 30. juni 1994 om fargestoffer til bruk i næringsmidler (EFT L 237 av 10.9.1994, s. 13).

<sup>(5)</sup> Europaparlaments- og rådsdirektiv 95/2/EF av 20. februar 1995 om andre tilsetningsstoffer i næringsmidler enn fargestoffer og søtstoffer (EFT L 61 av 18.3.1995, s. 1).

<sup>(6)</sup> Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 av 29. april 2004 om fastsettelse av særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse (EUT L 139 av 30.4.2004, s. 55).

<sup>(7)</sup> Veiledning om gjennomføring av visse bestemmelser i forordning (EF) nr. 853/2004 om hygiene for næringsmidler av animalsk opprinnelse fra Generaldirektoratet for helse og forbrukervern [http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm)

fastsatt i nr. 7.1. i vedlegg I til forordning (EF) nr. 853/2004. Av hensyn til klarheten og rettssikkerheten bør termene «ferskt kjøtt», «bearbeidet kjøtt» og «kjøttprodukter» som definert i forordning (EF) nr. 853/2004 brukes for kategori 8. Underkategoriene i kategori 8 i del D på EU-listen bør derfor endres.<sup>6</sup> Det er generelt tillatt å bruke tilsetningsstoffer i gruppe I som definert i del C på EU-listen i foredlet kjøtt, mens det bare i begrenset omfang og på grunnlag av en vurdering av hvert enkelt tilfelle er tillatt å bruke tilsetningsstoffene i nevnte gruppe i uforedlet kjøtt.

- 7) Da EU-listen i vedlegg II til forordning (EC) nr. 1333/2008 ble opprettet, ble bearbeidet kjøtt som definert i forordning (EF) nr. 853/2004 ansett som uforedlet kjøtt der det bare var tillatt å bruke et begrenset antall tilsetningsstoffer. Ulike tolkninger av definisjonen av bearbeidet kjøtt har imidlertid ført til en situasjon der bruken av visse tilsetningsstoffer i bestemte kategorier av kjøtt varierer fra medlemsstat til medlemsstat.
- 8) Kommissjonen har mottatt anmodninger om oppføring av noen av disse bruksområdene på EU-listen over godkjente tilsetningsstoffer i næringsmidler. Disse anmodningene er blitt gjort tilgjengelige for alle medlemsstater. Nevnte bruksområder bør oppføres på EU-listen dersom de oppfyller de alminnelige vilkårene for bruk av tilsetningsstoffer i næringsmidler fastsatt i forordning (EF) nr. 1333/2008, idet det tas hensyn til behovet for å beholde visse tradisjonelle produkter på markedet i enkelte medlemsstater.
- 9) På anmodning fra enkelte medlemsstater og/eller kjøttindustrien er det foretatt en vurdering av visse typer bruk av kurkumin (E 100), karminer (E 120), karamell (E 150a-d), paprikaekstrakt (E 160c) og rødberfarge (E 162) som i enkelte medlemsstater tradisjonelt er blitt brukt til farging av produkter av typen merguez og andre tradisjonelle produkter, nærmere bestemt *salsicha fresca*, *mici*, *butifarra fresca*, *longaniza fresca*, *chorizo fresco*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab*, *cevapcici* og *pljeskavice*, og slik bruk bør godkjennes.
- 10) På anmodning fra enkelte medlemsstater er det foretatt en vurdering av bruken av eddiksyre og acetater (E 260–263), melkesyre og laktater (E 270, E 325–327), askorbinsyre og askorbater (E 300–302), sitronsyre og sitrater (E 330–333) som surhetsregulerende midler, konserveringsmidler og/eller antioksidanter for å hindre oksidering og/eller harskning og øke mikrobiologisk stabilitet, og slik bruk bør godkjennes i alt bearbeidet kjøtt som er tilsatt andre ingredienser enn tilsetningsstoffer eller salt.
- 11) På anmodning fra enkelte medlemsstater er det foretatt en vurdering av bruken av fosforsyre – fosfater – di-, tri- og polyfosfater (E 338–452) som fuktighetsbevarer for å hindre tap av kjøttsaft under videreforedling, særlig når saltlaken er sprøytet inn, og slik bruk bør godkjennes. For å begrense ytterligere eksponering for fosfater tilsatt i næringsmidler bør den utvidede bruken av nevnte fosfater imidlertid begrenses til *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šašlökk*, *ahjupraad* og *burger meat* med minst 4 % grønnsaks- og/eller korninnhold blandet i kjøttet samt til finsk juleskinke.
- 12) På anmodning fra enkelte medlemsstater og/eller kjøttindustrien er det foretatt en vurdering av bruken av nitritter (E 249–250) som konserveringsmiddel i visse tradisjonelle produkter, nærmere bestemt *lomo de cerdo adobado*, *pincho moruno*, *careta de cerdo adobada*, *costilla de cerdo adobada*, *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šašlökk*, *ahjupraad*, *kielbasa surowa biala*, *kielbasa surowa metka* og *tatar wolowy (danie tatarskie)*, og slik bruk bør godkjennes.
- 13) På anmodning fra enkelte medlemsstater og/eller kjøttindustrien er det foretatt en vurdering av bruken av alginater (E 401–404), karragenan (E 407), bearbeidet Euchema-tang (E 407a), johannesbrødkjernemel (E 410), guarbjergemel (E 412), tragant (E 413), xantangummi (E 415), acetylerert distivelsesfosfat (E 1414) og hydroksypropyldestivelsesfosfat (E 1442) som fuktighetsbevarere eller stabilisatorer for å minske vanntap i emballasjen og hindre tap av kjøttsaft under videreforedling. Slik bruk bør godkjennes i bearbeidet kjøtt der ingredienser er blitt sprøytet inn, og i bearbeidet kjøtt bestående av kjøttbiter som er blitt behandlet på annen måte (kvernet, skivet eller foredlet) og satt sammen, f.eks. rulader som inneholder kvernet kjøtt. Tilsetningsstoffer som brukes i bearbeidet kjøtt for å hindre tap av kjøttsaft under videreforedling, er ikke villedende for forbrukerne.

- 14) På anmodning fra enkelte medlemsstater og/eller kjøttindustrien er det foretatt en vurdering av bruken av natriumkarbonater (E 500) som fuktighetsbevarer i bearbeidet fjørfekjøtt, *mici*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab*, *seftalia*, *cevapcici* og *pljeskavice*, for å bevare konsistens og saftighet under videreføring, og slik bruk bør godkjennes. Slik bruk i bearbeidet fjørfekjøtt gjør det også mulig å koke/steke fjørfekjøtt i lengre tid og mer effektivt, samtidig som kjøttets saftighet bevares og inntak av fjørfekjøtt som ikke er tilstrekkelig kokt/stekt, unngås.
- 15) På anmodning fra en medlemsstat og/eller kjøttindustrien er det foretatt en vurdering av bruken av acetyleret distivelsesfosfat (E 1414) og hydroksypropyldistivelsesfosfat (E 1442) for å minske tap av vann i bearbeidede produkter der ingredienser er blitt sprøytet inn, i bearbeidet kjøtt bestående av kjøttbiter som er blitt behandlet på annen måte (kvernet, skivet eller foredlet) og satt sammen, f.eks. rulader som inneholder kvernet kjøtt, og for å bevare saftigheten under framstilling av *gyros*, *souvlaki*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab* og *seftalia*, og slik bruk bør godkjennes.
- 16) Når det gjelder tradisjonelle produkter, bør bruken av tilsetningsstoffene det anmodes om, samsvare med de alminnelige vilkårene for bruk fastsatt i artikkel 6 i forordning (EF) nr. 1333/2008, og slik bruk bør særlig ikke villede forbrukerne i medlemsstatene eller regionene der slike produkter tradisjonelt inntas.
- 17) For å sikre ensartet bruk av tilsetningsstoffene som omfattes av denne forordning, er tradisjonelt bearbeidet kjøtt beskrevet i retningslinjene som inneholder en beskrivelse av næringsmiddelkategoriene i del E i vedlegg II til forordning (EF) nr. 1333/2008 om tilsetningsstoffer i næringsmidler<sup>(1)</sup>.
- 18) Overføringsprinsippet fastsatt i artikkel 18 nr. 1 bokstav a) i forordning (EF) nr. 1333/2008 bør tillates for bearbeidet kjøtt som definert i forordning (EF) nr. 853/2004.
- 19) I henhold til artikkel 3 nr. 2 i forordning (EF) nr. 1331/2008 skal Kommissjonen anmode om en uttalelse fra Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet (Myndigheten) for å kunne ajourføre EU-listen over tilsetningsstoffer i næringsmidler i vedlegg II til forordning (EF) nr. 1333/2008, unntatt når den aktuelle ajourføringen trolig ikke vil påvirke menneskers helse. Eddiksyre og acetater (E 260–263), melkesyre og laktater (E 270, E 325–327), askorbinsyre og askorbater (E 300–302), sitronsyre og sitrater (E 330–333), alginater (E 401–404), karragenan (E 407), bearbeidet Euchema-tang (E 407a), johannesbrødkjernemel (E 410), guarkjernemel (E 412), tragant (E 413), xantangummi (E 415), natriumkarbonater (E 500), acetyleret distivelsesfosfat (E 1414) og hydroksypropyldistivelsesfosfat (E 1442) tilhører gruppen av tilsetningsstoffer det ikke er definert et akseptabelt daglig inntak for. Dette innebærer at de ikke utgjør noen helsefare ved de nivåene som er nødvendige for å oppnå den ønskede tekniske virkningen. En utvidet bruk av disse tilsetningsstoffene innebærer derfor en ajourføring av EU-listen som ikke antas å påvirke menneskers helse. Bruken av kurkumin (E 100), karminer (E 120), karamell (E 150a–d), paprikaekstrakt (E 160c), rødbetfarge (E 162), nitritter (E 249–250), fosforsyre – fosfater – di-, tri- og polyfosfater (E 338–452) vil bare bli utvidet til visse produkter som tradisjonelt er blitt brukt, og den utvidede bruken av disse tilsetningsstoffene innebærer dermed en ajourføring av EU-listen som ikke antas å påvirke menneskers helse. Det er derfor ikke nødvendig å innhente uttalelse fra Myndigheten.
- 20) Vedlegg II til forordning (EF) nr. 1333/2008 bør derfor endres.
- 21) Tiltakene fastsatt i denne forordning er i samsvar med uttalelse fra Den faste komité for næringsmiddelkjeden og dyrehelsen —

VEDTATT DENNE FORORDNING:

#### Artikkel 1

Vedlegg II til forordning (EF) nr. 1333/2008 endres i samsvar med vedlegget til denne forordning.

<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)

*Artikkel 2*

Denne forordning trer i kraft den 20. dagen etter at den er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Denne forordning er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Brussel 4. juni 2014.

*For Kommissjonen*  
José Manuel BARROSO  
*President*

---

## VEDLEGG

I vedlegg II til forordning (EF) nr. 1333/2008 gjøres følgende endringer:

1) I del A gjøres følgende endringer:

I tabell 1 skal post 1 lyde:

«1	Uforedlede næringsmidler som definert i artikkel 3 i forordning (EF) nr. 1333/2008, unntatt bearbeidet kjøtt som definert i forordning (EF) nr. 853/2004»
----	---

2) I del D skal postene for kategori 08. Kjøtt lyde:

«(08)	<i>Kjøtt</i>
08.1	Ferskt kjøtt, unntatt bearbeidet kjøtt som definert i forordning (EF) nr. 853/2004
08.2	Bearbeidet kjøtt som definert i forordning (EF) nr. 853/2004
08.3	Kjøttprodukter
08.3.1	Ikke-varmebehandlede kjøttprodukter
08.3.2	Varmebehandlede kjøttprodukter
08.3.3	Tarmer samt overtrekk og pynt til kjøtt
08.3.4	Tradisjonelt saltede kjøttprodukter som omfattes av særlige bestemmelser om nitritter og nitrater
08.3.4.1	Tradisjonelle produkter saltet i bad (kjøttproduktene legges i en løsning som inneholder nitritter og/eller nitrater, salt og andre bestanddeler)
08.3.4.2	Tradisjonelle tørrsaltede kjøttprodukter (tørrsaltingsprosessen innebærer tørr påføring av en saltblanding som inneholder nitritter og/eller nitrater, salt og andre bestanddeler, på kjøttets overflate etterfulgt av en periode med stabilisering/modning)
08.3.4.3	Andre tradisjonelt saltede produkter (kombinert saltbad og tørrsalting eller der nitritt og/eller nitrat inngår i et sammensatt produkt, eller der saltløsningen sprøytes inn i produktet før koking/steking)»

3) I del E gjøres følgende endringer:

a) Posten for kategori 08.1 utgår.

b) Overskriften til kategori 08.1.1 skal lyde:

«08.1	Ferskt kjøtt, unntatt bearbeidet kjøtt som definert i forordning (EF) nr. 853/2004»
-------	---

c) I kategori 8.1.2 gjøres følgende endringer:

i) Overskriften skal lyde:

«08.2	Bearbeidet kjøtt som definert i forordning (EF) nr. 853/2004»
-------	---

ii) Postene for 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 og E 338–452 skal lyde:

«E 120	Kochenille, karminsyre, karminer	100		Bare <i>breakfast sausages</i> med minst 6 % korninnhold, <i>burger meat</i> med minst 4 % grønnsaks- og/eller korninnhold blandet i kjøttet (i disse produktene er kjøttet kvernet på en slik måte at muskel- og fettvevet er helt jevnt fordelt, slik at fibre danner en emulsjon med fett, hvilket gir produktene deres karakteristiske utseende), produkter av typen <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> og <i>pljeskavice</i>
E 150a–d	Karamell	<i>quantum satis</i>		Bare <i>breakfast sausages</i> med minst 6 % korninnhold, <i>burger meat</i> med minst 4 % grønnsaks- og/eller korninnhold blandet i kjøttet (i disse produktene er kjøttet kvernet på en slik måte at muskel- og fettvevet er helt jevnt fordelt, slik at fibre danner en emulsjon med fett, hvilket gir produktene deres karakteristiske utseende), produkter av typen <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> og <i>chorizo fresco</i>
E 261	Kaliumacetat	<i>quantum satis</i>		Bare ferdigpakke produkter av ferskt kvernet kjøtt og bearbeidet kjøtt som er tilsatt andre ingredienser enn tilsetningsstoffer eller salt
E 262	Natriumacetat	<i>quantum satis</i>		Bare ferdigpakke produkter av ferskt kvernet kjøtt og bearbeidet kjøtt som er tilsatt andre ingredienser enn tilsetningsstoffer eller salt
E 300	Asorbinsyre	<i>quantum satis</i>		Bare <i>gehakt</i> , ferdigpakke produkter av ferskt kvernet kjøtt og bearbeidet kjøtt som er tilsatt andre ingredienser enn tilsetningsstoffer eller salt
E 301	Natriumaskorbat	<i>quantum satis</i>		Bare <i>gehakt</i> , ferdigpakke produkter av ferskt kvernet kjøtt og bearbeidet kjøtt som er tilsatt andre ingredienser enn tilsetningsstoffer eller salt
E 302	Kalsiumaskorbat	<i>quantum satis</i>		Bare <i>gehakt</i> , ferdigpakke produkter av ferskt kvernet kjøtt og bearbeidet kjøtt som er tilsatt andre ingredienser enn tilsetningsstoffer eller salt
E 325	Natriumlaktat	<i>quantum satis</i>		Bare ferdigpakke produkter av ferskt kvernet kjøtt og bearbeidet kjøtt som er tilsatt andre ingredienser enn tilsetningsstoffer eller salt

	E 326	Kaliumlaktat	<i>quantum satis</i>		Bare ferdigpakke­de produkter av ferskt kvernet kjøtt og bearbeidet kjøtt som er tilsatt andre ingredienser enn tilsetningsstoffer eller salt
	E 330	Sitronsyre	<i>quantum satis</i>		Bare <i>gehakt</i> , ferdigpakke­de produkter av ferskt kvernet kjøtt og bearbeidet kjøtt som er tilsatt andre ingredienser enn tilsetningsstoffer eller salt
	E 331	Natriumsitrater	<i>quantum satis</i>		Bare <i>gehakt</i> , ferdigpakke­de produkter av ferskt kvernet kjøtt og bearbeidet kjøtt som er tilsatt andre ingredienser enn tilsetningsstoffer eller salt
	E 332	Kaliumsitrater	<i>quantum satis</i>		Bare <i>gehakt</i> , ferdigpakke­de produkter av ferskt kvernet kjøtt og bearbeidet kjøtt som er tilsatt andre ingredienser enn tilsetningsstoffer eller salt
	E 333	Kalsiumsitrater	<i>quantum satis</i>		Bare <i>gehakt</i> , ferdigpakke­de produkter av ferskt kvernet kjøtt og bearbeidet kjøtt som er tilsatt andre ingredienser enn tilsetningsstoffer eller salt
	E 338–452	Fosforsyre – fosfater – di-, tri- og polyfosfater	5000	(1) (4)	Bare <i>breakfast sausages</i> : I disse produktene er kjøttet kvernet på en slik måte at muskel- og fettvevet er helt jevnt fordelt, slik at fibre­ne danner en emulsjon med fett, hvilket gir produktene deres karakteristiske utseende, finsk juleskinke, <i>burger meat</i> med minst 4 % grønnsaks- og/eller korninnhold blandet i kjøttet, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslička</i> og <i>ahjupraad</i> »

iii) Følgende poster innsettes i nummerrekkefølge:

	«E 100	Kurkumin	20		Bare produkter av typen <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> og <i>chorizo fresco</i>
	E 160c	Paprikaekstrakt	10		Bare produkter av typen <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> og <i>kebap</i>

E 162	Rødbetfarge	<i>quantum satis</i>		Bare produkter av typen <i>merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca</i> og <i>chorizo fresco</i>
E 249-250	Nitritter	150	(7), (7')	Bare <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> og <i>tatar wołowiy (danie tatarskie)</i>
E 260	Eddiksyre	<i>quantum satis</i>		Bare ferdigpakkede produkter av ferskt kvernet kjøtt og bearbeidet kjøtt som er tilsatt andre ingredienser enn tilsetningsstoffer eller salt
E 263	Kalsiumacetat	<i>quantum satis</i>		Bare ferdigpakkede produkter av ferskt kvernet kjøtt og bearbeidet kjøtt som er tilsatt andre ingredienser enn tilsetningsstoffer eller salt
E 270	Melkesyre	<i>quantum satis</i>		Bare ferdigpakkede produkter av ferskt kvernet kjøtt og bearbeidet kjøtt som er tilsatt andre ingredienser enn tilsetningsstoffer eller salt
E 327	Kalsiumlaktat	<i>quantum satis</i>		Bare ferdigpakkede produkter av ferskt kvernet kjøtt og bearbeidet kjøtt som er tilsatt andre ingredienser enn tilsetningsstoffer eller salt
E 401	Natriumalginat	<i>quantum satis</i>		Bare produkter der ingredienser er blitt sprøytet inn; bearbeidet kjøtt bestående av kjøttbiter som er blitt behandlet på annen måte (kvernet, skivet eller foredlet) og satt sammen. Unntatt <i>bifteki, soutzoukaki, kebabgyros</i> og <i>souvlaki</i>
E 402	Kaliumalginat	<i>quantum satis</i>		Bare produkter der ingredienser er blitt sprøytet inn; bearbeidet kjøtt bestående av kjøttbiter som er blitt behandlet på annen måte (kvernet, skivet eller foredlet) og satt sammen. Unntatt <i>bifteki, soutzoukaki, kebabgyros</i> og <i>souvlaki</i>
E 403	Ammoniumalginat	<i>quantum satis</i>		Bare produkter der ingredienser er blitt sprøytet inn; bearbeidet kjøtt bestående av kjøttbiter som er blitt behandlet på annen måte (kvernet, skivet eller foredlet) og satt sammen. Unntatt <i>bifteki, soutzoukaki, kebabgyros</i> og <i>souvlaki</i>



E 404	Kalsiumalginat	<i>quantum satis</i>		Bare produkter der ingredienser er blitt sprøytet inn; bearbeidet kjøtt bestående av kjøttbiter som er blitt behandlet på annen måte (kvernet, skivet eller foredlet) og satt sammen. Unntatt <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> og <i>souvlaki</i>
E 407	Karragenan	<i>quantum satis</i>		Bare produkter der ingredienser er blitt sprøytet inn; bearbeidet kjøtt bestående av kjøttbiter som er blitt behandlet på annen måte (kvernet, skivet eller foredlet) og satt sammen. Unntatt <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> og <i>souvlaki</i>
E 407a	Bearbeidet Euchema-tang	<i>quantum satis</i>		Bare produkter der ingredienser er blitt sprøytet inn; bearbeidet kjøtt bestående av kjøttbiter som er blitt behandlet på annen måte (kvernet, skivet eller foredlet) og satt sammen. Unntatt <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> og <i>souvlaki</i>
E 410	Johannesbrødkjernemel	<i>quantum satis</i>		Bare produkter der ingredienser er blitt sprøytet inn; bearbeidet kjøtt bestående av kjøttbiter som er blitt behandlet på annen måte (kvernet, skivet eller foredlet) og satt sammen. Unntatt <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> og <i>souvlaki</i>
E 412	Guarkjernemel	<i>quantum satis</i>		Bare produkter der ingredienser er blitt sprøytet inn; bearbeidet kjøtt bestående av kjøttbiter som er blitt behandlet på annen måte (kvernet, skivet eller foredlet) og satt sammen. Unntatt <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> og <i>souvlaki</i>
E 413	Tragant	<i>quantum satis</i>		Bare produkter der ingredienser er blitt sprøytet inn; bearbeidet kjøtt bestående av kjøttbiter som er blitt behandlet på annen måte (kvernet, skivet eller foredlet) og satt sammen. Unntatt <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> og <i>souvlaki</i>
E 415	Xantangummi	<i>quantum satis</i>		Bare produkter der ingredienser er blitt sprøytet inn; bearbeidet kjøtt bestående av kjøttbiter som er blitt behandlet på annen måte (kvernet, skivet eller foredlet) og satt sammen. Unntatt <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> og <i>souvlaki</i>
E 500	Natriumkarbonater	<i>quantum satis</i>		Bare bearbeidet fjørfekjøtt, <i>mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, čevapčići</i> og <i>pljeskavice</i>

E 1414	Acetyleret distivelsesfosfat	<i>quantum satis</i>		Bare produkter der ingredienser er blitt sprøytet inn; bearbeidet kjøtt bestående av kjøttbiter som er blitt behandlet på annen måte (kvernet, skivet eller foredlet) og satt sammen, <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab</i> og <i>seftalia</i>
E 1442	Hydroksypropyl-distivelsesfosfat	<i>quantum satis</i>		Bare produkter der ingredienser er blitt sprøytet inn; bearbeidet kjøtt bestående av kjøttbiter som er blitt behandlet på annen måte (kvernet, skivet eller foredlet) og satt sammen, <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab</i> og <i>seftalia</i>
	(7): Største mengde som kan tilsettes under framstilling			
	(7'): Største mengde er uttrykt som natriumnitritt»			

d) Overskriften til kategori 08.2 skal lyde:

«08.3	Kjøttprodukter»
-------	-----------------

e) Overskriften til kategori 08.1.2 skal lyde:

«08.3.1	Ikke-varmebehandlede kjøttprodukter»
---------	--------------------------------------

f) Overskriften til kategori 08.2.2 skal lyde:

«08.3.2	Varmebehandlede kjøttprodukter»
---------	---------------------------------

g) Overskriften til kategori 08.3.2 skal lyde:

«08.3.3	Tarmer samt overtrekk og pynt til kjøtt»
---------	--

h) Overskriften til kategori 08.4.2 skal lyde:

«08.3.4	Tradisjonelt saltede kjøttprodukter som omfattes av særlige bestemmelser om nitritter og nitrater»
---------	--

i) Overskriften til kategori 08.4.1.2 skal lyde:

«08.3.4.1	Tradisjonelle produkter saltet i bad (kjøttproduktene legges i en løsning som inneholder nitritter og/eller nitrater, salt og andre bestanddeler)»
-----------	--

j) Overskriften til kategori 08.4.2.2 skal lyde:

«08.3.4.2	Tradisjonelle tørrsaltede kjøttprodukter (tørrsaltingsprosessen innebærer tørr påføring av en saltblanding som inneholder nitritter og/eller nitrater, salt og andre bestanddeler, på kjøttets overflate etterfulgt av en periode med stabilisering/modning)»
-----------	---

k) Overskriften til kategori 08.4.3.2 skal lyde:

«08.3.4.3	Andre tradisjonelt saltede produkter (kombinert saltbad og tørrsalting eller der nitritt og/eller nitrat inngår i et sammensatt produkt, eller der saltløsningen sprøytes inn i produktet før koking/steking)»
-----------	--