

# REGLAMENTOS

## REGLAMENTO (UE) Nº 601/2014 DE LA COMISIÓN

de 4 de junio de 2014

**por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las categorías de carnes y a la utilización de aditivos alimentarios en preparados de carne**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 10, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) nº 1333/2008 establece en su anexo II una lista de aditivos alimentarios de la Unión autorizados para ser utilizados en alimentos, así como las condiciones de su utilización.
- (2) Dicha lista puede modificarse de conformidad con el procedimiento común contemplado en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(2)</sup>, bien a iniciativa de la Comisión, o bien en respuesta a una solicitud.
- (3) La lista de aditivos alimentarios de la Unión se elaboró basándose en los aditivos alimentarios cuya utilización en alimentos está permitida con arreglo a las Directivas 94/35/CE <sup>(3)</sup>, la Directiva 94/36/CE <sup>(4)</sup> y la Directiva 95/2/CE <sup>(5)</sup> del Parlamento Europeo y del Consejo, tras comprobar que cumplen las condiciones establecidas en los artículos 6, 7 y 8 del Reglamento (CE) nº 1333/2008. La lista de la Unión incluye los aditivos alimentarios atendiendo a las categorías de alimentos a las que pueden añadirse.
- (4) En la parte D de la lista de la Unión, la categoría 8 incluye la carne, y en ella están comprendidas las subcategorías 8.1: Carne sin transformar y 8.2: Carne transformada. La categoría 8.1 se subdivide a su vez en las categorías 8.1.1: Carnes no elaboradas distintas de los preparados de carne tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(6)</sup>, y 8.1.2: Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004.
- (5) En el punto 1.15 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004, los «preparados de carne» se definen como la carne fresca, incluida la carne que ha sido troceada, a la que se han añadido productos alimenticios, condimentos o aditivos, o que ha sido sometida a transformaciones que no bastan para alterar la estructura interna de la fibra muscular ni, por lo tanto, para eliminar las características de la carne fresca. Mientras tanto, se ha aclarado que los preparados de carne pueden ser productos transformados o sin transformar <sup>(7)</sup>. Sin embargo, si después de la transformación se eliminan totalmente las características de la carne fresca, ya no podría considerarse un preparado de carne, sino que se hallaría dentro de la definición de «productos cárnicos» contemplados en el punto 7.1

<sup>(1)</sup> DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

<sup>(2)</sup> Reglamento (CE) nº 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios (DO L 354 de 31.12.2008, p. 1).

<sup>(3)</sup> Directiva 94/35/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de junio de 1994, relativa a los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios (DO L 237 de 10.9.1994, p. 3).

<sup>(4)</sup> Directiva 94/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de junio de 1994, relativa a los colorantes utilizados en los productos alimenticios (DO L 237 de 10.9.1994, p. 13).

<sup>(5)</sup> Directiva 95/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de febrero de 1995, relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes (DO L 61 de 18.3.1995, p. 1).

<sup>(6)</sup> Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55).

<sup>(7)</sup> Documento de orientación sobre la puesta en práctica de ciertas disposiciones del Reglamento (CE) nº 853/2004 sobre la higiene de los alimentos de origen animal, elaborado por la Dirección General de Salud y Consumidores [http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm).

del anexo I del Reglamento (CE) n° 853/2004. En aras de la claridad jurídica, conviene utilizar, a los efectos de la categoría 8, los términos «carne fresca», «preparados de carne» y «productos cárnicos» según se definen en el Reglamento (CE) n° 853/2004. Por consiguiente, las subcategorías de la categoría 8 de la parte D de la lista de la Unión deben modificarse en consecuencia.

- (6) Por lo general, el uso de aditivos alimentarios pertenecientes al grupo I definidos en la parte C de la lista de la Unión está autorizado en la carne transformada, mientras que la autorización del uso de aditivos alimentarios pertenecientes a dicho grupo en la carne sin transformar está restringido y solo se permite caso por caso.
- (7) Cuando se elaboró la lista de la Unión de acuerdo con lo establecido en el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008, los preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) n° 853/2004, se consideraron carne sin transformar en la que únicamente un número limitado de aditivos estaban autorizados. No obstante, el hecho de que haya una interpretación diferente de la definición de preparados de carne ha dado lugar a una situación en la cual el uso de determinados aditivos en categorías concretas de carne difiere entre los Estados miembros.
- (8) La Comisión ha recibido peticiones para que se incluyan algunos de estos usos en la lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados. Estas solicitudes se han puesto a disposición de todos los Estados miembros. Conviene incluir dichos usos en la lista de la Unión, siempre que se cumplan las condiciones generales de uso de aditivos alimentarios establecidos en el Reglamento (CE) n° 1333/2008, y teniendo en cuenta la necesidad de mantener determinados productos tradicionales en el mercado de algunos Estados miembros.
- (9) A petición de algunos Estados miembros y/o de la industria de la carne, se han examinado determinados usos de la curcumina (E 100), los carmines (E 120), el caramelo (E 150a-d), el extracto de pimentón (E 160c) y el rojo de remolacha (E 162), que se han utilizado tradicionalmente en determinados Estados miembros para la coloración de productos tipo *merguez* y otros productos tradicionales: *salchicha fresca*, *mici*, *butifarra fresca*, *longaniza fresca*, *chorizo fresco*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebap*, *cevapciciy pljeskavice*, y se estima oportuno autorizar dichos usos.
- (10) A petición de algunos Estados miembros, se ha examinado el uso de ácido acético y acetatos (E 260-263), ácido láctico y lactatos (E 270, E 325-327), ácido ascórbico y ascorbatos (E 300-302) y ácido cítrico y citratos (E 330-333), como reguladores de la acidez, conservantes y/o antioxidantes para evitar la oxidación y/o el enranciamiento y aumentar la estabilidad microbiológica, y procede autorizar su uso en todos los preparados de carne a los que se hayan añadido otros ingredientes distintos de los aditivos o de la sal.
- (11) A petición de algunos Estados miembros, se ha examinado el uso de ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos (E 338-452) como humectante para prevenir la pérdida de jugos de la carne durante su transformación posterior, en particular cuando se ha inyectado la salmuera, y procede autorizar dicho uso. Sin embargo, con objeto de limitar una exposición adicional a los fosfatos añadidos a los alimentos, la ampliación del uso de dichos fosfatos debe limitarse a los siguientes productos: *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šaslōkk*, *ahjupraad* y *burger meat* con un contenido mínimo en vegetales o cereales del 4 %, mezclados con la carne y el jamón salado de Navidad finlandés.
- (12) A petición de algunos Estados miembros y/o de la industria de la carne, se ha examinado el uso de nitritos (E 249-250) como conservante en determinados productos tradicionales: lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, *Kasseler*, *Bräte*, *Surfleisch*, *toorvorst*, *šaslōkk*, *ahjupraad*, *kielbasa surowa biała*, *kielbasa surowa metkay tatar wołowy* (*danie tatarskie*), y procede autorizar su uso.
- (13) A petición de algunos Estados miembros y/o de la industria de la carne, se ha examinado el uso de alginatos (E 401-404), carragenanos (E 407), algas *Eucheuma* transformadas (E 407a), goma garrofín (E 410), goma guar (E 412), goma de tragacanto (E 413), goma xantana (E 415), fosfato de dialmidón acetilado (E 1414) y fosfato de dialmidón hidroxipropilado (E 1442) como humectantes o estabilizadores para reducir la pérdida de agua en el embalaje y para prevenir la pérdida de jugos de la carne durante su transformación posterior, y procede autorizar su uso. Se estima que esos usos deben autorizarse en preparados de carne en los cuales se han inyectado ingredientes y en preparados de carne compuestos por partes de carne tratadas de forma diferente: picadas, cortadas en filetes o transformadas y combinadas entre sí, por ejemplo rollos que contengan carne picada. Los aditivos alimentarios utilizados en preparados de carne para prevenir la pérdida de jugos durante su transformación posterior no inducen a engaño al consumidor.

- (14) A petición de algunos Estados miembros y/o de la industria de la carne, se ha examinado el uso de carbonatos de sodio (E 500) como humectantes en preparados de carne de aves de corral, *mici*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab*, *seftalia*, *cevapcici* y *pljeskavice* a fin de mantener la consistencia y la jugosidad durante la preparación posterior, y procede autorizar su uso. Además, su uso en preparados de carne de aves de corral permite cocinar dicha carne durante más tiempo y de manera más eficaz, manteniendo su jugosidad y evitando el consumo de carne de aves de corral poco cocinadas.
- (15) A petición de un Estado miembro y/o de la industria de la carne, se ha examinado el uso de fosfato de dialmidón acetilado (E 1414) y de fosfato de dialmidón hidroxipropilado (E 1442) para reducir la pérdida de agua en preparados de carne en los cuales se han inyectado ingredientes; en preparados de carne compuestos por partes de carne tratadas de forma diferente: picadas, cortadas en filetes o transformadas y combinadas entre sí, por ejemplo rollos que contengan carne picada, y con objeto de mantener la jugosidad durante la preparación de *gyros*, *souvlaki*, *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebab* y *seftalia*, y se estima oportuno autorizar dichos usos.
- (16) En lo que respecta a los productos tradicionales, los usos de los aditivos alimentarios solicitados deben cumplir las condiciones generales establecidas en el artículo 6 del Reglamento (CE) n° 1333/2008 y, sobre todo, no deben inducir a engaño a los consumidores en los Estados miembros o en las regiones donde estos productos se consumen tradicionalmente.
- (17) Con objeto de garantizar una aplicación uniforme del uso de aditivos a los que se refiere el presente Reglamento, los preparados de carne tradicionales se describen en el documento de orientación en el que se describen las categorías de alimentos en la parte E del anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 sobre aditivos alimentarios <sup>(1)</sup>.
- (18) El principio de transferencia establecido en el artículo 18, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) n° 1333/2008, debe estar permitido en los preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) n° 853/2004.
- (19) Con arreglo a lo dispuesto en el artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1331/2008, antes de actualizar la lista de aditivos alimentarios de la Unión establecida en el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008, la Comisión debe recabar el dictamen de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad»), salvo cuando dicha actualización no sea susceptible de tener repercusiones en la salud humana. El ácido acético y los acetatos (E 260-263), el ácido láctico y los lactatos (E 270, E 325-327), el ácido ascórbico y los ascorbatos (E 300-302), el ácido cítrico y los citratos (E 330-333), los alginatos (E 401-404), el carragenano (E 407), las algas *Euchema* transformadas (E 407a), la goma garrofín (E 410), la goma guar (E 412), la goma de tragacanto (E 413), la goma xantana (E 415), los carbonatos de sodio (E 500), el fosfato de dialmidón acetilado (E 1414) y el fosfato de dialmidón hidroxipropilado (E 1442) pertenecen al grupo de aditivos alimentarios para los que no se ha especificado una ingesta diaria admisible. Esto supone que no representan ningún riesgo para la salud en los niveles necesarios para lograr el efecto tecnológico deseado. Por consiguiente, la ampliación del uso de dichos aditivos constituye una actualización de la lista de la Unión que no es susceptible de tener repercusión en la salud humana. El uso de curcumina (E 100), carmines (E 120), caramelo (E 150a-d), extracto de pimentón (E 160c), rojo de remolacha (E 162), nitritos (E 249-250), ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos (E 338-452) se ampliará únicamente a determinados productos que se han utilizado tradicionalmente, de modo que la ampliación del uso de dichos aditivos constituye una actualización de la lista de la Unión que no es susceptible de tener una repercusión en la salud humana. Por consiguiente, no es necesario solicitar el dictamen de la Autoridad.
- (20) Procede modificar el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 en consecuencia.
- (21) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

#### Artículo 1

El anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 queda modificado con arreglo a lo dispuesto en el anexo del presente Reglamento.

<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).

---

*Artículo 2*

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 4 de junio de 2014.

*Por la Comisión*  
*El Presidente*  
José Manuel BARROSO

---

## ANEXO

El anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 queda modificado como sigue:

1) La parte A se modifica como sigue:

En el cuadro 1, la entrada relativa al punto 1 se sustituye por el siguiente texto:

«1	Alimentos no elaborados, tal como se definen en el artículo 3 del Reglamento (CE) n° 1333/2008, excepto los preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) n° 853/2004».
----	--

2) En la parte D, la entrada relativa a la categoría 08. Carne se sustituye por el siguiente texto:

«08	<b>Carne</b>
08.1	Carne fresca, excluidos los preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) n° 853/2004
08.2	Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) n° 853/2004
08.3	Productos cárnicos
08.3.1	Productos cárnicos no sometidos a tratamiento térmico
08.3.2	Productos cárnicos sometidos a tratamiento térmico
08.3.3	Tripas, recubrimientos y decoraciones para carne
08.3.4	Productos cárnicos tradicionales curados con disposiciones específicas para nitritos y nitratos
08.3.4.1	Productos tradicionales que se sumergen en una solución de curado (productos cárnicos curados por inmersión en una solución de curado que contiene nitritos y/o nitratos, sal y otros componentes)
08.3.4.2	Productos tradicionales curados en seco (el procedimiento de curado en seco supone la aplicación en seco a la superficie de la carne de una mezcla de curado que contiene nitratos y/o nitritos, sal y otros componentes, seguido de un período de estabilización o maduración)
08.3.4.3	Otros productos curados por métodos tradicionales (procesos de inmersión y curado en seco utilizados conjuntamente, o inclusión de nitritos y/o nitratos en un producto compuesto, o inyección de la solución de curado en el producto antes de cocinarlo)».

3) La parte E se modifica como sigue:

a) se suprime la entrada correspondiente a la categoría 08.1;

b) el título de la categoría 08.1.1. se sustituye por el siguiente texto:

«08.1	Carne fresca, excluidos los preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) n° 853/2004»;
-------	--

c) la categoría 8.1.2 se modifica como sigue:

i) el título se sustituye por el siguiente texto:

«08.2	Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) n° 853/2004».
-------	--

ii) las entradas correspondientes 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 y E 338 a 452 se sustituyen por el siguiente texto:

«E 120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines	100		solo <i>breakfast sausages</i> con un contenido mínimo en cereales del 6 %, <i>burger meat</i> con un contenido mínimo en vegetales y/o cereales del 4 %, mezclados con la carne (en estos productos, la carne se pica de manera que el músculo y la grasa estén totalmente dispersos, de modo que se produce una emulsión de la fibra con la grasa, lo cual da a esos productos su aspecto típico), productos tipo <i>merguez</i> , salchicha fresca, <i>mici</i> , butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, <i>cevapcici</i> y <i>pljeskavice</i>
E 150a — d	Caramelo	<i>quantum satis</i>		solo <i>breakfast sausages</i> con un contenido mínimo en cereales del 6 %, <i>burger meat</i> con un contenido mínimo en vegetales y/o cereales del 4 %, mezclados con la carne (en estos productos, la carne se pica de manera que el músculo y la grasa estén totalmente dispersos, de modo que se produce una emulsión de la fibra con la grasa, lo cual da a esos productos su aspecto típico), productos tipo <i>merguez</i> , salchicha fresca, <i>mici</i> , butifarra fresca, longaniza fresca y chorizo fresco
E 261	Acetato potásico	<i>quantum satis</i>		solo preparados envasados de carne picada fresca y preparados de carne a los que se han añadido otros ingredientes distintos de los aditivos o de la sal
E 262	Acetato de sodio	<i>quantum satis</i>		solo preparados envasados de carne picada fresca y preparados de carne a los que se han añadido otros ingredientes distintos de los aditivos o de la sal
E 300	Ácido ascórbico	<i>quantum satis</i>		solo <i>gehakt</i> , preparados envasados de carne picada fresca y preparados de carne a los que se han añadido otros ingredientes distintos de los aditivos o de la sal
E 301	Ascorbato sódico	<i>quantum satis</i>		solo <i>gehakt</i> , preparados envasados de carne picada fresca y preparados de carne a los que se han añadido otros ingredientes distintos de los aditivos o de la sal
E 302	Ascorbato cálcico	<i>quantum satis</i>		solo <i>gehakt</i> , preparados envasados de carne picada fresca y preparados de carne a los que se han añadido otros ingredientes distintos de los aditivos o de la sal
E 325	Lactato sódico	<i>quantum satis</i>		solo preparados envasados de carne picada fresca y preparados de carne a los que se han añadido otros ingredientes distintos de los aditivos o de la sal

	E 326	Lactato potásico	<i>quantum satis</i>		solo preparados envasados de carne picada fresca y preparados de carne a los que se han añadido otros ingredientes distintos de los aditivos o de la sal
	E 330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>		solo <i>gehakt</i> , preparados envasados de carne picada fresca y preparados de carne a los que se han añadido otros ingredientes distintos de los aditivos o de la sal
	E 331	Citratos de sodio	<i>quantum satis</i>		solo <i>gehakt</i> , preparados envasados de carne picada fresca y preparados de carne a los que se han añadido otros ingredientes distintos de los aditivos o de la sal
	E 332	Citratos de potasio	<i>quantum satis</i>		solo <i>gehakt</i> , preparados envasados de carne picada fresca y preparados de carne a los que se han añadido otros ingredientes distintos de los aditivos o de la sal
	E 333	Citratos de calcio	<i>quantum satis</i>		solo <i>gehakt</i> , preparados envasados de carne picada fresca y preparados de carne a los que se han añadido otros ingredientes distintos de los aditivos o de la sal
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	5 000	(1) (4)	solo <i>breakfast sausages</i> : en este producto, la carne se pica de manera que el músculo y la grasa estén totalmente dispersos, de modo que se produce una emulsión de la fibra con la grasa, lo cual da al producto su aspecto típico; jamón salado de Navidad finlandés; <i>burger meat</i> con un contenido mínimo en vegetales y/o cereales del 4 %, mezclados con la carne, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslōkk</i> , y <i>ahjupraad</i> »,

iii) se insertan, por orden numérico, las siguientes entradas:

	«E 100	Curcumina	20		solo productos tipo <i>merguez</i> , salchicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca y chorizo fresco
	E 160c	Extracto de pimentón	10		solo productos tipo <i>merguez</i> , salchicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> y <i>kebab</i>

	E 162	Rojo de remolacha	<i>quantum satis</i>		solo productos tipo <i>merguez</i> , salchicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca y chorizo fresco
	E 249-250	Nitritos	150	(7) (7)	solo lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šašlōkk</i> , <i>ahju-praad</i> , <i>kielbasa surowa biała</i> , <i>kielbasa surowa metka</i> y <i>tatar wołowy (danie tatarskie)</i>
	E 260	Ácido acético	<i>quantum satis</i>		solo preparados envasados de carne picada fresca y preparados de carne a los que se han añadido otros ingredientes distintos de los aditivos o de la sal
	E 263	Acetato cálcico	<i>quantum satis</i>		solo preparados envasados de carne picada fresca y preparados de carne a los que se han añadido otros ingredientes distintos de los aditivos o de la sal
	E 270	Ácido láctico	<i>quantum satis</i>		solo preparados envasados de carne picada fresca y preparados de carne a los que se han añadido otros ingredientes distintos de los aditivos o de la sal
	E 327	Lactato cálcico	<i>quantum satis</i>		solo preparados envasados de carne picada fresca y preparados de carne a los que se han añadido otros ingredientes distintos de los aditivos o de la sal
	E 401	Alginato sódico	<i>quantum satis</i>		solo preparados en los cuales se han inyectado ingredientes; preparados de carne compuestos por partes de carne tratadas de forma diferente: picadas, cortadas en filetes o transformadas, y combinadas entre sí. Excepto <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> y <i>souvlaki</i>
	E 402	Alginato potásico	<i>quantum satis</i>		solo preparados en los cuales se han inyectado ingredientes; preparados de carne compuestos por partes de carne tratadas de forma diferente: picadas, cortadas en filetes o transformadas, y combinadas entre sí. Excepto <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> y <i>souvlaki</i>
	E 403	Alginato amónico	<i>quantum satis</i>		solo preparados en los cuales se han inyectado ingredientes; preparados de carne compuestos por partes de carne tratadas de forma diferente: picadas, cortadas en filetes o transformadas, y combinadas entre sí. Excepto <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> y <i>souvlaki</i>



E 404	Alginato cálcico	<i>quantum satis</i>		solo preparados en los cuales se han inyectado ingredientes; preparados de carne compuestos por partes de carne tratadas de forma diferente: picadas, cortadas en filetes o transformadas, y combinadas entre sí. Excepto <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros y souvlaki</i>
E 407	Carragenanos	<i>quantum satis</i>		solo preparados en los cuales se han inyectado ingredientes; preparados de carne compuestos por partes de carne tratadas de forma diferente: picadas, cortadas en filetes o transformadas, y combinadas entre sí. Excepto <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros y souvlaki</i>
E 407a	Algas <i>Eucheuma</i> transformadas	<i>quantum satis</i>		solo preparados en los cuales se han inyectado ingredientes; preparados de carne compuestos por partes de carne tratadas de forma diferente: picadas, cortadas en filetes o transformadas, y combinadas entre sí. Excepto <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros y souvlaki</i>
E 410	Goma garrofín	<i>quantum satis</i>		solo preparados en los cuales se han inyectado ingredientes; preparados de carne compuestos por partes de carne tratadas de forma diferente: picadas, cortadas en filetes o transformadas, y combinadas entre sí. Excepto <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros y souvlaki</i>
E 412	Goma guar	<i>quantum satis</i>		solo preparados en los cuales se han inyectado ingredientes; preparados de carne compuestos por partes de carne tratadas de forma diferente: picadas, cortadas en filetes o transformadas, y combinadas entre sí. Excepto <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros y souvlaki</i>
E 413	Goma de tragacanto	<i>quantum satis</i>		solo preparados en los cuales se han inyectado ingredientes; preparados de carne compuestos por partes de carne tratadas de forma diferente: picadas, cortadas en filetes o transformadas, y combinadas entre sí. Excepto <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros y souvlaki</i>
E 415	Goma xantana	<i>quantum satis</i>		solo preparados en los cuales se han inyectado ingredientes; preparados de carne compuestos por partes de carne tratadas de forma diferente: picadas, cortadas en filetes o transformadas, y combinadas entre sí. Excepto <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros y souvlaki</i>
E 500	Carbonatos de sodio	<i>quantum satis</i>		solo preparados de carne de aves de corral, <i>mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, čevapčići y pljeskavice</i>

E 1414	Fosfato de dialmidón acetilado	<i>quantum satis</i>		solo preparados en los cuales se han inyectado ingredientes; preparados de carne compuestos por partes de carne tratadas de forma diferente: picadas, cortadas en filetes o transformadas, y combinadas entre sí, <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab y seftalia</i> .
E 1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	<i>quantum satis</i>		solo preparados en los cuales se han inyectado ingredientes; preparados de carne compuestos por partes de carne tratadas de forma diferente: picadas, cortadas en filetes o transformadas, y combinadas entre sí, <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab y seftalia</i> .
	(7): Cantidad máxima que puede añadirse durante la elaboración			
	(7'): La cantidad máxima está expresada en nitrato de sodio»;			

d) el título de la categoría 08.2 se sustituye por el siguiente texto:

«08.3	Productos cárnicos»;
-------	----------------------

e) el título de la categoría 08.2.1 se sustituye por el siguiente texto:

«08.3.1	Productos cárnicos no sometidos a tratamiento térmico»;
---------	---

f) el título de la categoría 08.2.2 se sustituye por el siguiente texto:

«08.3.2	Productos cárnicos sometidos a tratamiento térmico»;
---------	--

g) el título de la categoría 08.2.3 se sustituye por el siguiente texto:

«08.3.3	Tripas, recubrimientos y decoraciones para carne»;
---------	--

h) el título de la categoría 08.2.4 se sustituye por el siguiente texto:

«08.3.4	Productos cárnicos tradicionales curados con disposiciones específicas para nitritos y nitratos»;
---------	---

i) el título de la categoría 08.2.4.1 se sustituye por el siguiente texto:

«08.3.4.1	Productos tradicionales que se sumergen en una solución de curado (productos cárnicos curados por inmersión en una solución de curado que contiene nitritos y/o nitratos, sal y otros componentes)»;
-----------	--

j) el título de la categoría 08.2.4.2 se sustituye por el siguiente texto:

«08.3.4.2	Productos tradicionales curados en seco (el procedimiento de curado en seco supone la aplicación en seco a la superficie de la carne de una mezcla de curado que contiene nitratos y/o nitritos, sal y otros componentes, seguido de un período de estabilización o maduración)»;
-----------	---

k) el título de la categoría 08.2.4.3 se sustituye por el siguiente texto:

«08.3.4.3	Otros productos curados por métodos tradicionales (procesos de inmersión y curado en seco utilizados conjuntamente, o inclusión de nitritos y/o nitratos en un producto compuesto, o inyección de la solución de curado en el producto antes de cocinarlo)».
-----------	--