



**RAT DER
EUROPÄISCHEN UNION**

**Brüssel, den 14. März 2014
(OR. en)**

**7748/14
ADD 1**

**DENLEG 67
AGRI 219**

ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender:	Europäische Kommission
Eingangsdatum:	13. März 2014
Empfänger:	Herr Uwe CORSEPIUS, Generalsekretär des Rates der Europäischen Union
Nr. Komm.dok.:	Anhang zu Dokument D031939/03
Betr.:	ANHANG der VERORDNUNG (EU) Nr. .../.. DER KOMMISSION zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Lebensmittelkategorien von Fleisch und der Verwendung bestimmter Lebensmittelzusatzstoffe in Fleischzubereitungen

Die Delegationen erhalten in der Anlage den Anhang zu Dokument D031939/03.

Anl.: Anhang zu Dokument D031939/03



EUROPÄISCHE
KOMMISSION

Brüssel, den **XXX**
SANCO/12032/2013 Rev. 5 ANNEX
(POOL/E3/2013/12032/12032R5-EN
ANNEX.doc) D031939/03
[...](2014) **XXX** draft

ANNEX 1

ANHANG

der

VERORDNUNG (EU) Nr. .../.. DER KOMMISSION

zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Lebensmittelkategorien von Fleisch und der Verwendung bestimmter Lebensmittelzusatzstoffe in Fleischzubereitungen

ANHANG

Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird wie folgt geändert:

(1) Teil A wird wie folgt geändert:

In Tabelle 1 erhält der Eintrag zu Nummer 1 folgende Fassung:

”

1	Unbehandelte Lebensmittel gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008, ausgenommen Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004
---	--

“

(2) In Teil D erhalten die Einträge für Kategorie 08 „Fleisch“ folgende Fassung:

”

08.	Fleisch
08.1	Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004
08.2	Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004
08.3	Fleischerzeugnisse
08.3.1	Nicht wärmebehandelte Fleischerzeugnisse
08.3.2	Wärmebehandelte Fleischerzeugnisse
08.3.3	Därme und sonstige Produkte für die Umhüllung von Fleisch
08.3.4	Auf traditionelle Weise gepökelte Fleischerzeugnisse, für die besondere Bestimmungen über Nitrite und Nitrate gelten
08.3.4.1	Traditionelle nassgepökelte Erzeugnisse (in eine Pökellösung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, eingelegte Fleischerzeugnisse)
08.3.4.2	Traditionelle trockengepökelte Erzeugnisse (Beim Trockenpökeln wird eine trockene Pökelmischung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, auf die Oberfläche des Fleisches aufgebracht; eine Stabilisierungs-/Reifezeit schließt sich an.)
08.3.4.3	Sonstige auf traditionelle Weise gepökelte Erzeugnisse (Kombination von Tauch- und Trockenpökelvorgängen oder Verwendung von Nitrit und/oder Nitrat in einem zusammengesetzten Erzeugnis oder Einspritzen der Pökellösung vor dem Kochen)

“

(3) Teil E wird wie folgt geändert:

- a) Der Eintrag für Kategorie 08.1 wird gestrichen.
- b) Der Titel der Kategorie 08.1.1 erhält folgende Fassung:

”

08.1	Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004
------	---

“

- c) Kategorie 08.1.2 wird wie folgt geändert:
 - i) Der Titel erhält folgende Fassung:

”

08.2	Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004
------	---

“

- ii) Die Einträge für 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 und E 338-452 erhalten folgende Fassung:

E 120	Echtes Karmin	100		Nur <i>breakfast sausages</i> mit einem Getreideanteil von mindestens 6 % und <i>burger meat</i> mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 % (das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Erzeugnis sein typisches Aussehen erhält), <i>merguez</i> -Erzeugnisse, <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>cevapcici</i> und <i>pjieskavice</i>
E 150a-d	Zuckerulöl	<i>quantum satis</i>		Nur <i>breakfast sausages</i> mit einem Getreideanteil von mindestens 6 % und <i>burger meat</i> mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 % (das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Erzeugnis sein typisches Aussehen erhält), <i>merguez</i> -Erzeugnisse, <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> und <i>chorizo fresco</i>
E 261	Kaliumacetat	<i>quantum satis</i>		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
E 262	Natriumacetate	<i>quantum satis</i>		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
E 300	Ascorbinsäure	<i>quantum satis</i>		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
E 301	Natriumascorbat	<i>quantum satis</i>		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
E 302	Calciumascorbat	<i>quantum satis</i>		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden

E 325	Natriumlactat	<i>quantum satis</i>		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
E 326	Kaliumlactat	<i>quantum satis</i>		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
E 330	Citronensäure	<i>quantum satis</i>		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
E 331	Natriumcitrate	<i>quantum satis</i>		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
E 332	Kaliumcitrate	<i>quantum satis</i>		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
E 333	Calciumcitrate	<i>quantum satis</i>		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
E 338-452	Phosphorsäure – Phosphate – Di-, Tri- und Polyphosphate	5000	(1) (4)	Nur <i>breakfast sausages</i> : Das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Erzeugnis sein typisches Aussehen erhält; Finnischer Weihnachtsschinken, <i>burger meat</i> mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %, <i>Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šasľöčkk</i> , und <i>ahjupraad</i>

66

iii) Folgende Einträge werden in numerischer Reihenfolge eingefügt:

E 100	Kurkumin	20		Nur <i>merguez</i> -Erzeugnisse, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> und <i>chorizo fresco</i>
E 160c	Paprikaextrakt	10		Nur <i>merguez</i> -Erzeugnisse, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> und <i>kebap</i>
E 162	Betamin	<i>quantum satis</i>		Nur <i>merguez</i> -Erzeugnisse, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> und <i>chorizo fresco</i>
E 249-250	Nitrite	150	(7) (7')	Nur <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>šasičk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>kielbasa surowa biala</i> , <i>kielbasa surowa meka</i> und <i>tatar wolowy (danie tatarskie)</i>
E 260	Essigsäure	<i>quantum satis</i>		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
E 263	Calciumacetat	<i>quantum satis</i>		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
E 270	Milchsäure	<i>quantum satis</i>		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
E 327	Calciumlactat	<i>quantum satis</i>		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
E 401	Natriumalginat	<i>quantum satis</i>		Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> und <i>souvlaki</i>

E 402	Kaliumalginat	<i>quantum satis</i>	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki, soutzoukakaki, kebap, gyros</i> und <i>souvlaki</i>
E 403	Ammoniumalginat	<i>quantum satis</i>	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki, soutzoukakaki, kebap, gyros</i> und <i>souvlaki</i>
E 404	Calciumalginat	<i>quantum satis</i>	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki, soutzoukakaki, kebap, gyros</i> und <i>souvlaki</i>
E 407	Carrageen	<i>quantum satis</i>	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki, soutzoukakaki, kebap, gyros</i> und <i>souvlaki</i>
E 407a	Verarbeitete Eucheuma-Algen	<i>quantum satis</i>	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki, soutzoukakaki, kebap, gyros</i> und <i>souvlaki</i>
E 410	Johannisbrotkermehl	<i>quantum satis</i>	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki, soutzoukakaki, kebap, gyros</i> und <i>souvlaki</i>
E 412	Guarkermehl	<i>quantum satis</i>	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki, soutzoukakaki, kebap, gyros</i> und <i>souvlaki</i>

E 413	Traganth	quantum satis	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki</i> , <i>soutzoukakaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> und <i>souvlaki</i>
E 415	Xanthan	quantum satis	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki</i> , <i>soutzoukakaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> und <i>souvlaki</i>
E 500	Natriumcarbonate	<i>quantum satis</i>	Nur Zubereitungen aus Geflügelfleisch, <i>mici</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukakaki</i> , <i>kebap</i> , <i>seftalia</i> , <i>cévapčići</i> und <i>pljeskavice</i>
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	<i>quantum satis</i>	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind; <i>gyros</i> , <i>souvlaki</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukakaki</i> , <i>kebap</i> und <i>seftalia</i>
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat	<i>quantum satis</i>	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind; <i>gyros</i> , <i>souvlaki</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukakaki</i> , <i>kebap</i> und <i>seftalia</i>
	(7):	Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf.	
	(7'):	Die Höchstmenge wird ausgedrückt als Natriumnitrit.	

66

d) Der Titel der Kategorie 08.2 erhält folgende Fassung:

”

08.3	Fleischerzeugnisse
------	--------------------

“

e) Der Titel der Kategorie 08.2.1 erhält folgende Fassung:

”

08.3.1	Nicht wärmebehandelte Fleischerzeugnisse
--------	--

“

f) Der Titel der Kategorie 08.2.2 erhält folgende Fassung:

”

08.3.2	Wärmebehandelte Fleischerzeugnisse
--------	------------------------------------

“

g) Der Titel der Kategorie 08.2.3 erhält folgende Fassung:

”

08.3.3	Därme und sonstige Produkte für die Umhüllung von Fleisch
--------	---

“

h) Der Titel der Kategorie 08.2.4 erhält folgende Fassung:

”

08.3.4	Auf traditionelle Weise gepökelte Fleischerzeugnisse, für die besondere Bestimmungen über Nitrite und Nitrate gelten
--------	--

“

i) Der Titel der Kategorie 08.2.4.1 erhält folgende Fassung:

”

08.3.4.1	Traditionelle nassgepökelte Erzeugnisse (in eine Pökellösung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, eingelegte Fleischerzeugnisse)
----------	--

“

j) Der Titel der Kategorie 08.2.4.2 erhält folgende Fassung:

”

08.3.4.2	Traditionelle trockengepökelte Erzeugnisse (Beim Trockenpökeln wird eine trockene Pökelmischung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz
----------	---

	und andere Bestandteile enthält, auf die Oberfläche des Fleisches aufgebracht; eine Stabilisierungs-/Reifezeit schließt sich an.)
--	---

“

k) Der Titel der Kategorie 08.2.4.3 erhält folgende Fassung:

”

08.3.4.3	Sonstige auf traditionelle Weise gepökelte Erzeugnisse (Kombination von Tauch- und Trockenpökelvorgängen oder Verwendung von Nitrit und/oder Nitrat in einem zusammengesetzten Erzeugnis oder Einspritzen der Pökellösung vor dem Kochen)
----------	---

“