

NIEKONIECZNIE REPREZENTUJE OFICJALNE POGLĄDY KOMISJI

czerwiec 2017

Wytyczne opisujące kategorie żywności w Części E Aneksu II do

Rozporządzenia (WE) Nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności

Te wytyczne opisujące kategorie żywności w Części E Aneksu II do Rozporządzenia (WE) Nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności zostały opracowane przez służby Komisji, po konsultacjach z ekspertami Państw Członkowskich nt. dodatków do żywności oraz z odpowiednimi interesariuszami.

Opisy kategorii mogą być pomocne dla organów kontroli Państw Członkowskich i przemysłu spożywczego w celu zapewnienia prawidłowego wdrożenia aktów prawnych dotyczących dodatków do żywności.

Wytyczne nie reprezentują oficjalnych poglądów Komisji i nie zamierzają wywierać prawnie wiążących skutków.

Jedynie Europejski Trybunał Sprawiedliwości posiada moc orzekania w trybie prejudycjalnym w sprawach ważności i interpretacji działań instytucji UE zgodnie z artykułem 267 Traktatu Lizbońskiego.

1333/2008 Wprowadzenie

Wykaz Unijny dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w żywności oraz ich warunki stosowania są zawarte w Załączniku II do Rozporządzenia (WE) Nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego oraz Rady Europejskiej z 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności. Dodatki do żywności są wymienione na podstawie kategorii żywności, do których mogą być dodane, np. ryby i produkty rybne, owoce i warzywa, produkty mleczne, wyroby cukiernicze, itp.

Lista pozwala na łatwą identyfikację dodatków dopuszczonych do zastosowania w określonych artykułach spożywczych, oferując większą przejrzystość. Nowa lista jest bardziej dostępna dla wszystkich osób zaangażowanych w jakikolwiek komponent łańcucha pokarmowego, czy jako konsument, czy organ kontroli branży spożywczej. Ulepszona przejrzystość pozwala na prawidłowe i tym samym bezpieczniejsze wykorzystanie dodatków do żywności.

Wytyczne opisują poszczególne kategorie, aby wzmocnić jednolite zastosowania i wdrożenie.

Należy zauważyć, że kategorie żywności zostały utworzone wyłącznie dla celu wykazania dopuszczonych dodatków oraz ich warunków stosowania. Opisy kategorii żywności nie mają być prawnitą nazwą produktu, ani też nie są przeznaczone do celów oznakowania.

Tam, gdzie przytacza się ustawodawstwo wertykalne w tytule kategorii będą miały zastosowanie definicje określone w aktach prawnych.

Oprócz opisu kategorii, wytyczne również opisują artykuły żywnościowe w Aneksie II, które są zapisane kursywą.

System kategorii żywności nie wymienia szczególnie złożonych środków spożywczych, np. przygotowanych posiłków, dlatego, że mogą zawierać, proporcjonalnie, wszystkie dodatki dopuszczone do stosowania w ich komponentach poprzez przeniesienie.

Tam gdzie jest to konieczne, wytyczne będą aktualizowane dla zapewnienia dalszego objaśnienia.

	Wytyczne opisujące kategorie żywności w Części E Aneksu II do Rozporządzenia (WE) Nr 1333/2008 nt. dodatków do żywności
1.	Produkty mleczne i ich analogi
	<p>Ta kategoria obejmuje wszystkie rodzaje produktów mlecznych, które pochodzą z mleka jakichkolwiek mlecznych zwierząt (np. krowy, owcy, kozy, bawoła, osła, konia), z wyłączeniem produktów w kategorii 2 "Tłuszcze i oleje", kategorii 3 "Lody spożywcze", kategorii 14 "Napoje" oraz kategorii 16 "Desery". Niniejsza kategoria obejmuje także odpowiedniki nabiału (patrz 1.8). W tej kategorii produkt "aromatyzowany" jest produktem o jakimkolwiek elemencie dodającym smak (cukier, słodzik, aromat, przetworzone owoce, przyprawy, warzywa, itd.); będzie to oznaczało odwrotność określenia "niearomatyzowany".</p> <p>Ta kategoria zawiera również odpowiadające produkty bezlaktozowe.</p>
1.1.	Mleko pasteryzowane i sterylizowane (w tym UHT) bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących
	Ta kategoria obejmuje całość, odtłuszczonego i półtłustego mleka oraz mleko przeznaczone do konsumpcji jako płynne mleko (np. produkty bezlaktozowe).
1.2.	Fermentowane przetwory mleczne bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących, włączając maślanę naturalną bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących (z wyjątkiem maślanki sterylizowanej), niepoddane obróbce cieplnej po fermentacji
	<p>Sfermentowane produkty mleczne produkowane są przy wykorzystaniu fermentacji albo na drodze spontanicznego ukwaszenia przez działanie bakterii tworzących kwas mlekowy lub bakterii tworzących smak bądź poprzez posianie bakterii tworzących kwas mlekowy lub bakterii tworzących smak.</p> <p>Maślanka jest odtłuszczonym płynem przypominającym mleko pozostałym po procesie tworzenia masła (np. ubijaniu sfermentowanego lub niesfermentowanego mleka i śmietany). Maślanka (zwana także maślaną z kulturami bakterii) jest również produkowana przez fermentację płynnego mleka o stosunkowo niskiej zawartości tłuszczu, przy użyciu tych samych technik opisanych powyżej w odniesieniu do ogólnych produktów z mleka sfermentowanego.</p> <p>Ta kategoria nie uwzględnia sfermentowanej śmietany, która jest umieszczona w kategorii 1.6.</p>
1.3.	Fermentowane przetwory mleczne bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących, poddane obróbce cieplnej
	Z uwzględnieniem pasteryzowanej lub sterylizowanej maślanki. Ta kategoria nie uwzględnia sfermentowanej śmietany, która znajduje się w kategorii 1.6.
1.4.	Fermentowane przetwory mleczne z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi, włącznie z produktami poddanymi obróbce cieplnej
	<p>Ta kategoria obejmuje produkty poddane obróbce cieplnej i produkty nie poddane obróbce cieplnej. Te produkty mogą być stosowane jako desery. Pozostałe desery, które nie podlegają tej kategorii ujęte w ramach kategorii 16.</p> <p>Ta kategoria nie uwzględnia aromatyzowanej sfermentowanej śmietany, która znajduje się w kategorii 1.6.3.</p>
1.5.	Mleko odwodnione w rozumieniu Dyrektywy 2001/114/WE
	Ta kategoria obejmuje częściowo odwodnione mleko konserwowane i całkowicie odwodnione mleko konserwowane.
1.6.	Śmietana oraz śmietanka w proszku
	<p>Śmietana jest płynnym produktem mlecznym, o stosunkowo wysokiej zawartości tłuszczu w porównaniu z mlekiem. Obejmuje wszystkie płynne, półpłynne i półtwarde produkty śmietanowe.</p> <p>Śmietana w proszku jest produktem mlecznym, który można uzyskać poprzez częściowe usunięcie wody ze śmietany.</p>

1.6.1.	Śmietana pasteryzowana bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących (z wyłączeniem śmietanki o obniżonej zawartości tłuszczu)
	Śmietana poddana pasteryzacji przez odpowiednią obróbkę cieplną
1.6.2.	Fermentowane produkty śmietanowe i ich substytuty zawierające żywe kultury bakterii, bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących, o zawartości tłuszczu poniżej 20 %
	Ta kategoria obejmuje produkty bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących o zawartości tłuszczu poniżej 20%. Obejmuje zagęszczoną, lepką śmietanę wytworzoną z działania enzymów powodujących koagulację mleka, jak również kwaśną śmietanę (śmietana poddana fermentacji kwasu mlekowego). Obejmuje ona także polewy bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących z błyskawicznej bitej śmietany wykonanej ze sfermentowanej śmietany bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących posiadającej żywe kultury bakterii o zawartości tłuszczu poniżej 20%, a także substytuty kwaśnej śmietany. Produkty zastępcze w tym kontekście są produktami, które mają podobną funkcjonalność jak produkty mleczne i mogą zawierać dodane składniki (ale nie zastępujące jakiegokolwiek składnika mleczarskiego.).
1.6.3.	Pozostałe śmietanki
	Ta kategoria obejmuje wszystkie śmietanki i śmietanki w proszku, które nie są wymienione w 1.6.1 i 1.6.2, takie jak między innymi, produkty, które przeszły wyższą obróbkę cieplną niż pasteryzacja (np. sterylizowane i UHT śmietanki), <i>gęsta śmietana</i> (gruba żółta śmietana), bita śmietana (śmietana, która była bita przez mikser, trzepaczkę, bądź widelec do chwili, gdy jest lekka i puszysta), inne śmietany o obniżonej zawartości tłuszczu niż te w kategorii 1.6.2. Aromatyzowana bita śmietana opisana jest w kategorii 5.4.
1.7.	Sery i produkty serowe
	Ta kategoria obejmuje sery i wyroby serowe, określane jako produkty, które zawierają wodę i tłuszcz w ramach skoagulowanej struktury białka w mleku.
1.7.1.	Niedojrzewające sery z wyłączeniem produktów podlegających kategorii 16
	Ta kategoria obejmuje sery, które są gotowe do konsumpcji wkrótce po produkcji, np. świeży ser, niedojrzewające sery w solance. Ta kategoria obejmuje: - <i>Mozzarella</i> : ciągniony miękki ser. - <i>Mascarpone</i> : miękki, możliwy do rozsmarowania, poprzez krzepnięcie spowodowane kwasem mlekowym i obróbkę cieplną śmietanki, z ewentualnym dodatkiem mleka.
1.7.2.	Dojrzewające sery
	Ta kategoria obejmuje sery, które nie są gotowe do konsumpcji wkrótce po produkcji, ale przetrzymywane w takich warunkach czasu i temperatury, aby umożliwić niezbędne biochemiczne i fizyczne zmiany, które charakteryzują określony ser. Dojrzewający ser może być miękki, półtwardy, twardy lub bardzo twardy. Ta kategoria obejmuje: Provolone: dojrzały twardy/półtwardy ciągniony ser.
1.7.3.	Jadalne skórki serów
	Jadalne skórki serów są zewnętrzną porcją masy serowej, która początkowo ma taki sam skład jak wewnętrzna porcja sera, ale która może zeschnąć się po poddaniu obróbce w solance i/lub dojrzewaniu. W praktyce, dopuszczone barwniki spożywcze są przeznaczone jedynie do obróbki powierzchniowej sera.
1.7.4.	Ser serwatkowy
	Ta kategoria obejmuje twarde lub mniej lub bardziej półtwarde produkty uzyskane przez zagęszczenie serwatki, z lub bez dodatku mleka, śmietany lub innych substancji pochodzenia mleka i tam, gdzie ma to zastosowanie, o zawartości do 5% cukrów przy odsączeniu zagęszczonego produktu tam, gdzie ma to zastosowanie. Z uwzględnieniem

	<p>również serów z białka serwatkowego, które są zasadniczo wykonane przez ścięcie się białek serwatkowych, które są uzyskane ze składnika serwatki mleka. Ta kategoria obejmuje:</p> <p>-<i>Ricotta</i>: twarde, świeży produkt mleczny, uzyskany przez ścięcie się serwatki po podgrzaniu lub podgrzaniu i dodaniu kwasu, z ewentualnym dodatkiem mleka i/lub łagodnej śmietany i/lub śmietany serwatkowej.</p>
1.7.5.	Sery topione
	Ta kategoria obejmuje możliwy do rozsmarowania lub twarde produkt uzyskany przez topnienie i emulgację sera, mieszanek sera oraz innych przetworów mlecznych takich jak mleko, białko mleczne, mleko w proszku i wody w różnych ilościach. Ser topiony może być z lub bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących.
1.7.6.	Produkty serowe (z wyłączeniem produktów należących do kategorii 16)
	Ta kategoria obejmuje produkty mleczne inne niż ser, uzyskane w wyniku przetwarzania obejmującego koagulację białka mleka i/lub produkty uzyskane z mleka, których końcowe cechy fizyczne i organoleptyczne są podobne do tych sera.
1.8.	Analogi produktów mlecznych, włączając zabielać do napojów
	Kategoria ta obejmuje produkty, w których białka mleka lub tłuszcz mleczny zostały częściowo lub całkowicie zastąpione przez białka, tłuszcze lub oleje bezmleczne. Kategoria ta obejmuje również analogi śmietany i sera, które nie bazują na mleku oraz zabielać do napojów lub śmietanki bezmleczne. Są to substancje płynne lub sypkie przeznaczone do zastępowania mleka lub śmietany jako dodatku do kawy, herbaty, gorącej czekolady lub innych napojów. Niektóre śmietanki bezmleczne zawierają dodatki smakowe takie jak wanilia, orzechy laskowe lub likier Irish cream. W przypadku śmietanek bezmlecznych dostępne są wersje niskokaloryczne i o niskiej zawartości tłuszczu.
1.9.	Jadalne kazeiniany
	Jadalne kazeiniany zdefiniowano w Dyrektywie (UE) 2015/2203 w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do kazein i kazeinianów przeznaczonych do spożycia przez ludzi.
2.	Tłuszcze i oleje oraz emulsje tłuszczowe i olejowe
	Ta kategoria obejmuje wszystkie produkty bazujące na tłuszczu, pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego lub ich mieszanki, jak i pochodzenia morskiego.
2.1.	Tłuszcze i oleje zasadniczo bezwodne (wyłączając bezwodny tłuszcz mleczny)
	Jadalne tłuszcze i oleje są żywnością składającą się głównie z triglicerydów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, jak i pochodzenia morskiego.
2.2.	Emulsje tłuszczowe i olejowe głównie typu W/O („woda w oleju”)
2.2.1.	Masło i koncentrat masła i olej maślany i bezwodny tłuszcz mleczny
	Ta kategoria obejmuje produkty uzyskiwane wyłącznie z mleka i/lub produktów uzyskanych z mleka za pomocą procesu, który niemal całkowicie usuwa wodę i beztłuszczowe substancje stałe zgodnie z artykułem 115 i Aneks XV Rozporządzenia Rady (WE) Nr 1234/2007 i emulsje płynne. Z wyłączeniem masła o obniżonej zawartości tłuszczu.
2.2.2.	Pozostałe emulsje tłuszczowe i olejowe, włączając tłuszcze do smarowania w rozumieniu Rozporządzenia (WE) Nr 1234/2007 i emulsje ciekłe
	Ta kategoria obejmuje inne emulsje tłuszczowe i olejowe z uwzględnieniem tłuszczu do smarowania w rozumieniu artykułu 115 i Aneksu XV Rozporządzenia Rady (WE) Nr 1234/2007 i emulsje ciekłe. Następujące produkty zostały uwzględnione:
	- Tłuszcze mlekowe (produkty w formie stałej, miękkiej emulsji, zasadniczo typu W/O („woda w oleju”), pozyskiwane wyłącznie z mleka i/lub niektórych produktów

	<p>mlecznych, których zasadniczym elementem ich wartości jest tłuszcz): masło o zawartości tłuszczu 75%, masło o zawartości tłuszczu 50%, przetwór mleczny do smarowania x%.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tłuszcze (produkty w formie stałej, miękkiej emulsji, zasadniczo typu woda w oleju, uzyskane ze stałych i/lub płynnych tłuszczów roślinnych i/lub zwierzęcych, z zawartością tłuszczu z mleka nie przekraczającą 3% zawartości tłuszczu): margaryna, margaryna o zawartości tłuszczu 75% margaryna o zawartości tłuszczu 50%, tłuszcz do smarowania x%. - Tłuszcze pochodzące z produktów roślinnych i/lub zwierzęcych (przetwory w postaci stałej, ciągłej emulsji głównie typu W/O („woda w oleju”), uzyskanej ze stałych i/lub płynnych tłuszczów roślinnych i/lub zwierzęcych, nadających się do spożycia przez ludzi, o zawartości tłuszczu z mleka między 10% a 80%): Mieszanki, mieszanki o zawartości tłuszczu 75%, mieszanki o zawartości tłuszczu 50%, mieszanki do smarowania x%. - Emulsje płynne: płynna margaryna, której właściwością jest pozostanie płynną nawet w chłodnych warunkach, wykorzystywana jako alternatywa do twardej margaryny lub masła.
2.3.	Olej roślinny do natłuszczania form do pieczenia, w aerozolu
	Spray do gotowania jest olejem roślinnym w postaci aerozolu zastosowanym do patelni oraz innych naczyń kuchennych, aby zapobiec przyleganiu żywności.
3.	Lody spożywcze
	<p>Lody spożywcze są artykułami spożywczymi</p> <ul style="list-style-type: none"> - które są zamrożone ze stanu ciekłego do bardziej lepkiej tekstury, - które są przechowywane, przewożone, sprzedawane i spożywane w stanie zamrożonym, - które mogą zawierać wszystkie składniki żywności, między innymi wszystkie dodatki, które są dopuszczone przez bieżące przepisy.
4.	Warzywa i owoce
	Ta kategoria obejmuje owoce, warzywa, pieczarki i grzyby, korzenie i bulwy, nasiona roślin strączkowych i rośliny strączkowe, wodorosty, orzechy i nasiona..
4.1.	Owoce i warzywa nieprzetworzone
	Ta kategoria obejmuje wszystkie owoce i warzywa, które są nieprzetworzone w rozumieniu artykułu 3 Rozporządzenia 1333/2008,
4.1.1.	Całe świeże owoce i warzywa
	Owoce i warzywa przeznaczone do spożycia świeżo po zbiorach.
4.1.2.	Owoce i warzywa obrane, krojone i rozdrobione
	Ta kategoria obejmuje nieprzetworzone owoce i warzywa, które są poddawane procesom takim jak obieranie, krojenie, przycinanie lub rozdrabnianie.
4.1.3.	Owoce i warzywa mrożone
	<p>Ta kategoria obejmuje świeże owoce i świeże warzywa, które mogły, ale nie musiały być obgotowane, podzielone pokrojone, przed zamrożeniem. Produkty mogą być zamrożone w soku lub syropie cukrowym. Przykłady obejmują zamrożone sałatki owocowe i zamrożone truskawki.</p> <p>Jeżeli owoce i warzywa są blanszowane w taki sposób, aby była znaczna zmiana jego oryginalnego stanu, produkty mogą podlegać kategorii 4.2.4.1</p>
4.2.	Owoce i warzywa przetworzone
	Ta kategoria obejmuje suszone, puszkowane, zamykane w słoikach owoce i warzywa, owoce i warzywa w occie, oleju, bądź solance; Przetwory owocowe i warzywne i dżemy, galaretki i marmolady oraz podobne produkty
4.2.1.	Owoce i warzywa suszone

	Owoce i warzywa, w których naturalna zawartość wody została zredukowana poniżej ilości niezbędnej dla rozwoju mikroorganizmów, bez wpływania na najważniejsze składniki odżywcze. Przykłady obejmują suszone plastry jabłek, rodzynki, suszony siekany kokos lub płatki kokosowe, suszone śliwki, suszony imbir, suszone grzyby, suszone pomidory i suszoną soczewicę, suchą fasolę, suszony groch. Produkt może, ale nie musi być przeznaczony do rehydratacji przed spożyciem. Obejmuje to proszki warzywne, które są uzyskane z suszenia soku, takie jak proszek z pomidorów i proszek z buraków.
4.2.2.	Owoce i warzywa w occie, oleju, lub solance
	Produkty przygotowane przez obróbkę surowych warzyw lub surowych owoców za pomocą soli i/lub roztworu octu i oleju, przyczyniając się znacząco do stabilności żywności. Przykłady obejmują: kapustę kiszoną, ogórki kiszone, oliwki, marynowaną cebulę, marynowany kalafior, marynowane marchewki, pieczarki w oleju, marynowane serca karczochów, marynowane śliwki, marynowane mango, marynowane limonki, marynowany agrest i marynowaną skórkę arbuza. Niniejsza kategoria obejmuje także słodko kwaśne przetwory w occie, oleju lub solance.
4.2.3.	Owoce i warzywa w puszkach lub słoikach
	W pełni zachowane produkty, w których świeże owoce lub warzywa są czyszczone następnie blanszowane, i umieszczane w płynnych środkach w puszkach, woreczkach, słojach lub innych przeznaczonych do tego pojemnikach i sterylizowane termicznie. Niniejsza kategoria nie obejmuje kompotów, które są opisane w kategorii 4.2.4.2. Puszgowany produkt będący warzywem z sosem jest częściowo opisany w kategorii 4.2.3. Staje się złożonym środkiem spożywczym, do którego zasada przenoszenia może mieć zastosowanie.
4.2.4.	Przetwory owocowe i warzywne, wyłączając produkty opisane w 5.4
	Ta kategoria obejmuje przetwory takie jak miazgi, puree, kompoty oraz podobne produkty, jak również przetwory owocowe i warzywne w całości lub w części przygotowane przez zagotowanie wody o wysokiej zawartości cukru. Niniejsza kategoria nie obejmuje produktów, które są w occie, oleju, bądź solance (objętych w kategorii 4.2.2), ani nie obejmuje produktów w kategorii 4.2.3.
4.2.4.1.	Przetwory owocowe i warzywne z wyłączeniem owoców w wodnym roztworze cukru, poddanych obróbce cieplnej
	Ta kategoria obejmuje produkty z przetworzonych owoców i warzyw, które nie są objęte w innej podkategorii kategorii 4.2; mogą zostać zamrożone po obróbce. Określenie "przetwory owocowe i warzywne" obejmuje produkty, takie jak przetwory z czerwonych owoców, przetwory oparte na wodorostach, przetwory z mikroalg, sosy oparte na owocach, syropy oparte na owocach, galaretki, przetworzone oliwki i przetwory na bazie oliwek, przeciery, papki i soki z warzyw i mleko kokosowe. Ta kategoria obejmuje: - <i>Mostarda di frutta</i> : kandyzowane owoce w syropie z gorczycą. Polewy bez owoców są ujęte w kategorii 5.4 i syropy cukrowe są ujęte w kategorii 11. Syropy cukrowe w formie zagęszczonej, przeznaczone do przygotowania napojów aromatyzowanych są ujęte w kategorii 14.1.4.
4.2.4.2.	Owoce w wodnym roztworze cukru, poddane obróbce cieplnej, z wyłączeniem produktów objętych kategorią 16
	Kompot jest produktem uzyskiwanym w wyniku obróbki cieplnej jadalnych części jednego lub kilku gatunków owoców, w całości lub w kawałkach, przesianych lub nie, o małym stężeniu. Cukry, woda, cydr, przyprawy i sok z cytryny mogą być stosowane. Najpowszechniejsze są kompoty z jabłek i brzoskwiń.
4.2.5.	Dżemy, galaretki, marmolady oraz produkty podobne

	<p>Ta kategoria obejmuje produkty zdefiniowane przez Dyrektywę 2001/113/EWG oraz inne owocowe lub warzywne przetwory do smarowania włączając w to niskokaloryczne produkty i produkty o niskiej zawartości cukru. Produkty te muszą zawierać 60% lub więcej rozpuszczalnej masy suchej (z wyjątkiem w poszczególnych przypadkach, jak zostało to zdefiniowane w odpowiednich przepisach zgodnie z Aneks I Sekcji II Dyrektywy 2001/113/EWG) wskazanej przez refraktometr, za wyjątkiem produktów, w których cukry zostały, w całości lub częściowo, zastąpione środkami słodzącymi. Niniejsza kategoria obejmuje także inne owoce lub warzywa warzywne produkty do smarowania takie jak Marmelada, masło orzechowe i orzechowe produkty do smarowania, włączając w to niskokaloryczne produkty.</p>
4.2.5.1.	<p>Dżemy ekstra i galaretki ekstra, w rozumieniu dyrektywy 2001/113/WE</p> <p>"Dżem ekstra" jest mieszanką cukrów, nieskoncentrowanej pulpy z jednego lub kilku rodzajów owoców i wody, doprowadzoną do odpowiedniej żelowej konsystencji. "Dżem ekstra" jest odpowiednio żelowaną mieszaniną cukrów i soku i/lub ekstraktów wodnych z jednego lub większej ilości rodzajów owoców. Ilość pulpy (odpowiednio soków owocowych i/lub ekstraktów wodnych) stosowana do produkcji 1000 g gotowego dżemu ekstra (odpowiednio galaretki ekstra) musi być zasadniczo większa niż 450 g (odpowiednio mniejsza od ilości ustanowionej w odniesieniu do wytwarzania dżemu ekstra).</p> <p>Ta kategoria obejmuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Marmelada</i> Ekstra: produkty przygotowane przez gotowanie cukru z całymi, krojonymi, zmiażdżonymi, przesianymi lub przygotowanymi w inny sposób owocami, do momentu, gdy przetwór stanie się gęsty lub półpłynny. Zawartość owoców nie powinna być mniejsza niż 50%. Muszą zawierać pomiędzy 40% a 60% rozpuszczalnej masy suchej wskazanej przez refraktometr. - <i>Pekmez</i> jest tradycyjnym produktem Chorwacji, jest produktem o odpowiedniej gęstości produkowanym przez wrzenie pulpy owoców i/lub przecieru owocowego z jednego lub kilku gatunków owoców, z lub bez dodatku cukru. Dozwolona ilość cukru do dodania do "pekmez" wynosi do 25% w porównaniu do całkowitej ilości owoców.
4.2.5.2.	<p>Dżemy, galaretki i marmolady oraz słodzony przecier z kasztanów w rozumieniu Dyrektywy 2001/113/WE</p> <p>Ta kategoria obejmuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Dżem": mieszaninę cukrów pulpy i/lub przecieru z jednego lub wielu rodzajów owoców i wody, doprowadzoną do odpowiednio żelowej konsystencji (ilość pulpy i/lub przecieru wykorzystywanego do produkcji 1000 g musi być zasadniczo większa niż 350 g). - "Galaretka": jest odpowiednio żelowaną mieszaniną cukrów oraz soku i/lub ekstraktów wodnych z jednego lub wielu rodzajów owoców. - "Marmolada": mieszanina, wody, cukrów i jednego lub większej ilości następujących produktów otrzymanych z owoców cytrusowych, doprowadzona do odpowiednio żelowej konsystencji: pulpy, przecieru, soku, ekstraktów wodnych i skórki. - "Marmolada galaretowata": ta nazwa może być używana, w przypadku, gdy dany produkt nie zawiera substancji nierozpuszczalnych z wyjątkiem małej ilości drobno posiekanej skórki. - "Słodzony przecier z kasztanów": mieszanina, wody, cukru i co najmniej 380 g przecieru z kasztanów na 1000 g produktu końcowego, doprowadzona do odpowiedniej konsystencji. - <i>Marmelada</i>: produkt przygotowanymi przez gotowanie cukru z całymi, krojonymi, zmiażdżonymi, przesianymi lub przygotowanymi w inny sposób owocami, do momentu, gdy przetwór stanie się gęsty lub półpłynny. Zawartość owoców nie powinna

	być mniejsza niż 30%. Muszą zawierać pomiędzy 40% a 60% rozpuszczalnej masy suchej wskazanej przez refraktometr.
4.2.5.3.	Inne podobne owocowe lub warzywne produkty do smarowania
	Obejmuje wszystkie inne produkty do smarowania na bazie owoców i warzyw, takie jak <i>creme de pruneaux</i> (krem z suszonych śliwek) i <i>apple butter</i> (produkt do smarowania na bazie wysoko skoncentrowanej formy sosu jabłkowego). Ta kategoria obejmuje: <ul style="list-style-type: none"> - <i>Dulce de membrillo</i>: produkt przygotowanymi przez gotowanie przesianych owoców z cukrem do chwili, gdy zaczynają stawać się stałe o wskaźniku 55 lub więcej w skali Brix, 45% zawartości owoców od koloru ciemnego kremu do czerwono-brązowego. - <i>Crema de membrillo</i>: produkt przygotowany przez gotowanie przesianych owoców z cukrem do chwili, gdy zaczynają stawać się twarde, o wskaźniku 55 lub więcej w skali Brix, 50% zawartości owoców od koloru jasnokremowego do lekko brunatnego. - <i>Marmelada</i>: Produkt uzyskany przez gotowanie włóknistej otuliny pigwy pospolitej (<i>kwieceper/coing/quitte/cotogna</i>), która jest zredukowana do przecieru przez przesiewanie lub podobny proces i zawiera co najmniej 60% rozpuszczalnej masy suchej o twardej konsystencji i o minimalnej zawartości owoców 50% (ekstra) lub 40% (standard).
4.2.5.4.	Masła orzechowe i produkty do smarowania z orzechów
	Masło orzechowe jest możliwym do smarowania artykułem spożywczym stworzonym ze zmiażdżenia orzechów. Wynik posiada wysoką zawartość tłuszczu i może być rozsmarowany jak masło z mleka. Przykłady obejmują: masło z orzechów ziemnych (możliwa do smarowania pasta wykonane z pieczonych i zmielonych orzechów ziemnych z dodatkiem oleju orzechowego), inne masła orzechowe (np. masło z nerkowca) i masło z dyni. Ta kategoria wyklucza słodzony przecier z kasztanów opisany w 2001/113/WE i produkty do smarowania na bazie kakao zawierające orzechy (te ostatnie są objęte w kategorii 5.2.).
4.2.6.	Przetworzone produkty z ziemniaków
	Ta kategoria opisuje następujące produkty ziemniaczane: Frytki, zamrożone lub schłodzone specjalności ziemniaczane i suszone produkty ziemniaczane (płatki, granulki, proszek). Niniejsza kategoria nie obejmuje ziemniaczanych gnocchi, które są opisane w kategorii 6.4.4. Przekąski na bazie ziemniaków zostały wykluczone i są opisane w kategorii 15.1.
5.	Wyroby cukiernicze
	Obejmuje wszystkie produkty z kakao i czekolady (5.1), inne wyroby cukiernicze, który mogą, ale nie muszą zawierać kakao (5.2), gumę do żucia (5.3), ozdoby i lukry (05.4).
5.1.	Wyroby kakaowe i czekoladowe opisane w Dyrektywie 2000/36/WE
	Ta kategoria obejmuje wszystkie rodzaje produktów z kakao i czekolady w rozumieniu Załącznika 1 Dyrektywy 2000/36/WE: masło kakaowe, kakao w proszku, kakao niskotłuszczowe w proszku, czekoladę sproszkowaną, słodzone kakao w proszku, czekoladę, mleczną czekoladę, czekoladę mleczną familijną, białą czekoladę, czekoladę nadziewaną, <i>czekoladę la taza</i> , <i>czekoladę familijną la taza</i> i pralinki.
5.2.	Pozostałe wyroby cukiernicze, w tym pastylki i drażetki odświeżające oddech
	Kategoria ta obejmuje wszystkie wyroby cukiernicze, zwane także cukierkami lub słodyczami, oprócz kategorii żywnościowych 05.1, 05.3 i 05.4. Obejmuje ona wszystkie rodzaje produktów, które głównie zawierają cukier (wyroby cukiernicze) lub nie (wyroby o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru) i które mogą zawierać (lub nie) kakao. Obejmuje ona twarde wyroby cukiernicze/twarde słodycze, takie jak landrynki i lizaki oraz miękkie wyroby cukiernicze/galaretki/cukierki do żucia takie jak gumy na bazie żelatyny/gumy owocowe, żelki i słodycze o strukturze piankowej/pianki typu marshmallow, a także produkty takie jak pomadki i krówki, lukrecja, karmelki, toffi, nugat, marcepan, turrón i mazapán.

	Wyroby cukiernicze (na bazie cukru, skrobi, kakao, suszonych owoców), smarowidła do kanapek (na bazie kakao, mleka, suszonych owoców, tłuszczu), kandyzowane i glazurowane owoce i warzywa, słodki popcorn, słodkie przekąski, wyroby czekoladopodobne, wyroby czekoladopodobne i produkty na bazie kakao nie objęte Dyrektywą 2000/36/WE, a ponadto silnie aromatyzowane pastylki odświeżające gardło oraz odświeżające oddech pastylki i drażetki (słodycze odświeżające oddech, których charakterystyczny wymiar przekracza 1,5 cm nie są traktowane jako pastylki i drażetki).
5.3.	Guma do żucia
	Ta kategoria obejmuje produkty, które są wykonane z na bazie naturalnej lub syntetycznej gumy zawierającej aromaty i środki aromatyzujące, słodziki (odżywcze lub nie) oraz inne dodatki. Obejmuje gumy do żucia i gumy odświeżające oddech.
5.4.	Dekoracje, powłoki i nadzienia, z wyjątkiem nadzień owocowych objętych kategorią 4.2.4
	Ta kategoria obejmuje jakiegokolwiek wyroby cukiernicze, w rozumieniu 5.2 ogólnie służące do dekoracji, posypywania i/lub nadziewania artykułu spożywczego np. drobnych wyrobów piekarniczych, lodów spożywczych, cukierków i słodyczy. Dodatkowo obejmuje polewy, posypki, syropy, słodkie sosy i nadzienia i smakową bitą śmietaną nie zawierającą owoców (śmietaną, która została ubita przez mikser, trzepaczkę, bądź widelec do chwili aż będzie lekka i puszysta i bitą śmietaną w sprayu) do celu ozdoby, powlekania i nadziewania artykułu spożywczego. Z wyłączeniem produktów opisanych w 8.2.3. Ta kategoria wyklucza produkty czekoladowe, które są opisane w Dyrektywie 2000/36/WE. Niemniej jednak, ich nadzienia, dekoracja i posypki są opisane w niniejszej kategorii, jeśli same nie są opisane w Dyrektywie 2000/36/WE. Produkty opisane w kategorii 11 i dodatki na bazie owoców, które zostały opisane w kategorii 4.2.4 są również wykluczone. Dodatki do żywności same w sobie (np. barwniki, posypki) i ich preparaty, które mogą zawierać inne dodatki do żywności lub składniki żywności stosowane jako nośniki nie mieszczą się w tej kategorii żywności, a ich stosowanie wymaga zezwolenia w odpowiedniej kategorii żywności w/na których są stosowane.
6.	Zboża i produkty zbożowe
	Ta kategoria obejmuje nieprzetworzone i przetworzone produkty pochodzące z ziaren zboża, a także w niektórych przypadkach, jak opisano w podkategoriach z korzeni i bulw, nasion soi, nasion roślin strączkowych i roślin strączkowych, z wyłączeniem produktów z kategorii 7 " drobnych wyrobów piekarniczych. Podkategoria 6.2.2. skrobia może również odnosić się do skrobi z innego źródła botanicznego.
6.1.	Ziarna całe, łamane lub płatkowane
	Ta kategoria obejmuje zboża i ziarna całe, łamane, nieprzetworzone, które mogą, ale nie muszą być zamrożone. Przykłady obejmują: jęczmień, kukurydzę (kukurydza zwyczajna), owies, żyto, orkisz, ryż (z uwzględnieniem wzbogaconego ryżu i ryżu parabolicznego), sorgo, soję i pszenicę.
6.2.	Mąki i inne produkty przemiału zbóż oraz skrobie
	Podstawowe produkty przemiału ziaren zboża (i w niektórych przypadkach korzeni, bulw i nasion roślin strączkowych).
6.2.1.	Mąki
	Podstawowe produkty przemiału towarów roślinnych, takich jak ziarna zboża, korzenie, bulwy (np. manioku), nasion roślin strączkowych, roślin strączkowych, ziaren soi, ziemniaków z wyjątkiem skrobi.
6.2.2.	Skrobie
	Skrobia jest polimerem glukozy D występującym w ziarnistej formie w określonych gatunkach roślin, zwłaszcza nasion (np. zbóż, nasion roślin strączkowych, kukurydzy,

	pszenicy, ryżu, fasoli, grochu) i bulw (np. ziemniaków). Polimer składa się z jednostek anhydro-D-glukozy-piranozy, które skroplą się poprzez alfa wiązania glikozydowe. Skrobia rodzima jest oddzielona przez procesy, które są charakterystyczne dla każdego surowca. Niniejsza kategoria obejmuje maltodekstryny.
6.3.	Płatki śniadaniowe
	Ta kategoria obejmuje wszystkie gotowe do spożycia, błyskawiczne i zwyczajne podawane na gorąco płatki śniadaniowe, włączając w to miazdżone zboża. Przykłady obejmują: płatki śniadaniowe typu granola, błyskawiczną owsiankę, mączkę, płatki kukurydziane, dmuchaną pszenicę albo ryż, wieloziarniste (np. ryż, pszenica i kukurydza) płatki śniadaniowe, muesli, płatki śniadaniowe wytworzone z soi lub otrębów i wytłaczane płatki śniadaniowe wytworzone z ziaren mąki lub proszku.
6.4.	Makaron
	Produkt typu makaron obejmują wszelkiego kształtu produkty uzyskane w wyniku wytłaczania lub formowania ciasta przygotowanego z grysiku/mąki pszenicy durum lub pełnoziarnistej grysiku/mąki durum i wody i/lub jaj. Makaron może, ale nie musi być suszony. Inne mąki zbożowe mogą być wykorzystywane; inne składniki (takie jak warzywa lub przyprawy) mogą być dodane do ciasta by zapewnić szczególną teksturę, kolor, aspekt lub właściwości odżywcze.
6.4.1.	Świeży makaron
	Ta kategoria obejmuje makarony lub kluski, które są poddane obróbce cieplnej do celów higienicznych i przechowywania. Zawartość wilgoci w świeżym makaronie wynosi około 25%. Ta kategoria nie uwzględnia gotowych dań na bazie makaronu.
6.4.2.	Suchy makaron
	Ta kategoria obejmuje makarony, których zawartość wilgotności zazwyczaj nie przekracza 13% w suchej masie. Niniejsza kategoria obejmuje także suchy podgotowany makaron, poddany obróbce cieplnej (podgotowany). Ta kategoria nie uwzględnia gotowych dań na bazie makaronu.
6.4.3.	Świeży makaron wstępnie obgotowany
	Ta kategoria obejmuje poddany obróbce cieplnej świeży makaron (obgotowany). Niniejsza kategoria nie obejmuje gotowych dań na bazie makaronu.
6.4.4.	Gnocchi ziemniaczane
	Ta kategoria obejmuje małe kuleczki lub cylindryczne rurki z lub bez typowych powierzchni w linie, otrzymywane z ciasta przy użyciu ziemniaków i/lub mąki pszennej i/lub grysiku i/lub soli. Jaja, mleko, warzywa i mała ilość tłuszczu może być dodana. Obejmuje schłodzone podgotowane gnocchi i świeże ziemniaczane gnocchi
6.4.5.	Nadzienia do makaronów nadziewanych (pierożków ravioli i produktów podobnych)
	Mieszanina świeżego, gotowanego lub suszonego mięsa, ryb, warzyw, sera ricotta oraz innych różnych składników odpowiednio zmielonych i zmieszanych z solą bułką tartą płatkami ziemniaczanymi, i przyprawami.
6.5.	Makarony typu noodle
	Ta kategoria obejmuje poddane obróbce (tzn. podgrzewane, gotowane, przygotowane na parze, wstępnie żelowane lub zamrożone) produkty, zwyczajnie osuszone po obróbce, składające się z ciasta przygotowanego głównie ze zbóż i wody. Obejmuje noodle instant, makaron, który jest wstępnie żelowany, podgrzewany i suszony przed sprzedażą konsumentowi.
6.6.	Ciasto o luźnej konsystencji
	Ta kategoria obejmuje panierki i ciasta zwykle stosowane przy panierowaniu produktów, takich jak mięso, ryby, drób, produkty ziemniaczane itp.
6.7.	Produkty zbożowe wstępnie obgotowane lub przetworzone

	Ta kategoria obejmuje obgotowane i przetworzone produkty ryżowe, w tym ciastka ryżowe (wyłącznie orientального typu) oraz inne podgotowane zboża, takie jak ryż instant, <i>polenta</i> i <i>Semmelknodelteig</i> .
7.	Wyroby piekarskie
	Ta kategoria obejmuje produkty, które są przygotowane głównie z mąki zbożowej lub zbóż, które zostały poddane obróbce, np. pieczeniu, obróbce na parze, wyciskaniu. Obejmuje kategorie odnoszące się do chleba i zwykłych wyrobów piekarskich (7.1) oraz słodkich lub solonych wyrobów piekarskich (7.2). Gotowe ciasto może być ujęte w każdej podkategorii.
7.1.	Chleb i bułki
	Ta kategoria obejmuje wszystkie zwykłe wyroby piekarskie takie jak chleb (np. chleb pszeniczny, chleb żytni, chleb razowy, chleb wieloziarnisty, chleb słodowy, pumpernikiel), bułki (bułki do hamburgerów, bułki pszenne, bułki maślane), bajgiel, chleb pita, Meksykańskie tortille i chleb przygotowany na parze. Ta kategoria obejmuje produkty na bazie chleba, np. grzanki, nadzienie z chleba, gotowe ciasto (z wyłączeniem panierek i ciast, które są opisane w kategorii 6.6).
7.1.1.	Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub zakwas, sól
7.1.2.	Pain courant français; Friss buzakenyer, feher felbarna kenyerek
	Pain courant français: Chleb przygotowany zasadniczo z następujących składników: mąki do wytwarzania chleba (mąki pszennej, mąki żytniej, mąki z meslin), wody, drożdży i/lub zakwasu, soli. Inne składniki żywności, mogą być dodane do celu technologicznego zgodnie z ogólnymi krajowymi zasadami. Feher kenyerek: Biały chleb, składający się ze 100% mąki pszennej, wyrabiany przy użyciu drożdży lub substytutu drożdży, wyprodukowany poprzez ugniatanie, formowanie, rośnięcie i pieczenie ciasta; Felbarna kenyerek: Półbiały chleb, składający się ze 85% półbiałej pszenicy i 15% lekkiej mąki żytniej, wyrabiany przy użyciu drożdży lub substytutu drożdży, wyprodukowany poprzez ugniatanie, formowanie, rośnięcie i pieczenie ciasta.
7.2.	Pieczyno cukiernicze i wyroby ciastkarskie
	Ta kategoria obejmuje słodkie, słone i pikantne produkty, w tym gotowe ciasta do celu ich przygotowania, takie jak ciastka, torty, muffinki, pączki, herbatniki, sucharki, batoniki zbożowe, paszteciki, ciasta, racuchy, rożki, wafle, angielskie racuchy, naleśniki, piernik, eklerki, croissanty, jak również niesłodzone produkty, takie jak krakersy, pieczywo chrupkie substytuty chleba. W tej kategorii krakers jest suchym ciastkiem (pieczony produkt na bazie mąki zbożowej), np. krakersem na sodzie, żytnią chrupką, macą.
8.	Mięso
	Ta kategoria obejmuje wszystkie rodzaje mięsa, drobiu i dziczyzny. Ta kategoria obejmuje także podroby i jelita i panierki do mięsa.
8.1.	Mięso nieprzetworzone, inne niż surowe wyroby mięsne w rozumieniu Rozporządzenia (WE) Nr 853/2004
	"Nieprzetworzone" w rozumieniu Rozporządzeń (WE) Nr 853/2004, 852/2004 i 1333/2008; oznacza, że nie zostało poddane żadnej obróbce która by spowodowała znaczne zmiany w pierwotnym stanie środków spożywczych. Jednakże mogły one zostać na przykład podzielone, rozdzielone, oddzielone, obrane z kości, siekane, obrane ze skóry, obcięte, obrane, mielone, pocięte, oczyszczone, okrojone, głęboko zamrożone, zamrożone, schłodzone, zmielone lub pozbawione sierści i piór, zapakowane lub rozpakowane.

	<p>Nieobrobione surowe mięso, drób i tusze dziczyzny, nacięcia i mięso mielone. Przykłady obejmują: tusze wołowe i wieprzowe, świeżą krew, świeże całe kurczęta i kawałki kurczaka, świeże porcje, np. wołowiny, wieprzowiny, baraniny lub jagnięciny takie jak steki, wołowiny narządy (np. serca, nerki, jelita), ozorki wieprzowe i schab.</p>
8.2.	<p>Surowe wyroby mięsne w rozumieniu Rozporządzenia (WE) Nr 853/2004</p> <p>Świeże mięso, w tym mięso, które zostało rozdrobnione lub posiekane, które zawiera środki spożywcze, przyprawy lub dodatki, lub które zostało poddane procesom niewystarczającym by modyfikować wewnętrzną strukturę włókien mięśniowych mięsa i tym samym by wyeliminować cechy świeżego mięsa.</p> <p>Wyroby mięsne mogą podpadać pod zakres definicji „nieprzetworzone produkty” lub „przetworzone produkty”. Na przykład, wyrób mięsny podpada pod zakres definicji „przetworzone produkty” jeżeli działania określone w definicji „przetwarzania”, które zostały zastosowane są niewystarczające by modyfikować wewnętrzne włókna mięśni całkowicie aż do środka struktury produktu włókien mięśniowych mięsa i tym samym by wyeliminować cechy świeżego mięsa.</p> <p>Ta kategoria obejmuje również:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ahjupraad: preparat mięsa wykonany z całego kawałka mięsa wieprzowego. O zawartości tłuszczu poniżej 20%, zawartość soli 1,1 - 1,7% (NaCl). Dodawane są: ocet, przyprawy, dodatki do żywności. Produkt jest wtryskiwany i masowany w bębnie próżniowym 2 razy po 30 minut. Przeznaczony do poddania obróbce cieplnej w gospodarstwie domowym. Zazwyczaj produkowany zimą. -Bifteki: produkt z Grecji i Cypru, produkowanego z >50% mięsa mielonego z dodatkiem produktów piekarskich i różnych warzyw co najmniej 8%, przypraw, innych środków spożywczych i dozwolonych dodatków do żywności innych niż barwniki spożywcze, które są dopuszczalne dla tej kategorii oraz dodatkowo barwnik spożywczy w postaci ekstraktu z papryki (E160c). Dodanie białka (jaj, mleka, soi) jest dozwolone do 2% włókien naturalnych i cukrów do 1,5%. -Bílá klobása: Czeski przetwór mięsny produkowany z mięsa wieprzowego; można również użyć mięsa wołowego (maksymalna zawartość 20%). Mieszanka zawiera sól, przyprawy (zazwyczaj pieprz i gałkę muszkatołową), bułki lub bułkę tartą oraz wodę. Przepisy na różne rodzaje Bílá klobása mogą również zawierać mleko i/lub śmietanę, mieszankę jajeczną, skórkę cytryny, dekstrozę i autoryzowane dodatki. Mieszanka jest przeważnie drobno posiekana, ale może czasem zawierać częściowo zmielone mięso. Farszem napełnia się jadalne (zwykle naturalne) osłonki i dzieli przeważnie przez odkręcanie. -Mięso na hamburgery: z minimalną zawartością warzyw i/lub mąki zbożowej 4% w mieszane w mięso. -Bräte: tradycyjne głównie w południowych Niemczech (Bawarii, Baden-Wuerttemberg, Hessen) (farsz mięsny), surowy, przygotowany w gospodarstwach domowych (pieczony), drobno posiekana mieszanka, umgerotet (czerwony pigment) z NO2 i solą. -Breakfast sausage: przetwór mięsny z Wielkiej Brytanii. Mięso w tym produkcie jest mielone w taki sposób, aby mięśnie i tkanka tłuszczowa całkowicie się rozpadły, a włókna stworzyły emulsję z tłuszczem, nadając produktowi jego charakterystyczny wygląd. Przykładem innych składników tych kiełbasek są zboża, przyprawy i zioła. Breakfast sausages są zazwyczaj sprzedawane w jadalnych osłonkach lub bez osłonek. Produkt jest na ogół sprzedawany w postaci surowej, charakteryzuje się wysoką aktywnością wody i wartością pH bliską wartości neutralnej. Breakfast sausages muszą

być przechowywane w lodówce i zawsze ugotowane przez zjedzeniem. Mogą być smażone, grillowane, pieczone lub wykorzystane w tradycyjnych przepisach, takich jak Bangers and Mash, Toad in the Hole, Sausage Rolls lub Scottish Lorne (kwadratowe, bez osłonki)."

-Careta de cerdo adobada: Hiszpański wyrób mięsny z policzków wieprzowych poddawanych "adobo". Ten proces jest tradycyjnym hiszpańskim sposobem marynowania-peklowania przeprowadzonym w temperaturze 4 do 7°C przez 2 do 5 dni. Polega na masowaniu mięsa lub zanurzeniu/nastrzykiwaniu mięsa roztworem pekującym, z dodatkiem mieszanki składników i przyprawy (zwykle soli, papryki, czosnku, pietruszki i/lub oregano) oraz dodatków do żywności, po czym następuje dojrzewanie.

-Ćevapčići: Chorwacki wyrób mięsny wykonany z siekanego świeżego mięsa różnych rodzajów (wołowiny, wieprzowiny lub baraniny), stałego tłuszczu 0 -24 %, soli, przypraw (czosnku, pieprzu, itd.), a czasami innych składników żywności (warzyw, sera, itp.) i dozwolonych dodatków do żywności, które są tradycyjnie wykorzystywane (tzn. węglanu sodowego, karminu, kwasu askorbinowego, regulatora kwasowości oraz innych dozwolonych w kategorii produkcji). Ćevapčići są głównie formowane w ruloniki, czasami w porcje 250g lub w formę kwadratową. Również ruloniki mogą być na drewnianych patyczkach (nazywanych: - Ćevapčići). Ćevapčići mogą być różnych wielkości i wagi. Ćevapčići są przeznaczone do różnych typów wykorzystania, ale tradycyjnie są pieczone na ruszcie.

-Costilla adobada de cerdo: Hiszpański wyrób mięsny z żeberka poddawanych "adobo". Ten proces jest tradycyjnym hiszpańskim sposobem marynowania-peklowania przeprowadzonym w temperaturze 4 do 7°C przez 2 do 5 dni. Polega na masowaniu mięsa lub zanurzeniu/nastrzykiwaniu mięsa roztworem pekującym, z dodatkiem mieszanki składników i przyprawy (zwykle soli, papryki, czosnku, pietruszki i/lub oregano) oraz dodatków do żywności, po czym następuje dojrzewanie.

-Gyros: produkowany z całych kawałków jednego rodzaju mięsa lub mieszanki różnych rodzajów. Mięso może być z wieprzowiny, wołowiny, baraniny, kurczaka, itp. Plastry mięsa są zmieszane z suchą lub płynną przyprawą, na bazie wody lub oleju, soli oraz dozwolonych dodatków i materiału wiążącego. Przygotowane mięso jest następnie umieszczone na odpowiednim sprzęcie (wysokim pionowym szpikulcu), który obraca się przed źródłem ciepła do pieczenia, a następnie jest cięte w małe plastry. Dodatek białka do 2%, skrobi do 2%, włókien roślinnych i cukrów do 1% i dozwolone dodatki.

-Gehakt: siekane mięso, niebędące mięsem oddzielonym mechanicznie, wraz z zawartością tłuszczu nie większą niż 25%, pochodzącą z jednego lub kilku zwierząt do uboju, który poprzez cięcie, mielenie lub inne sposoby bardziej lub mniej zmniejsza swoją wielkość; możliwe do ugniecenia w taki sposób, aby można było jest przekształcić w różne formy.

-Golonka peklowana: Polski przetwór, który należy podgrzać przed zjedzeniem. Jest produkowany przez sezonowanie i ewentualnie dojrzewanie przedniej lub tylnej golonki wieprzowej ze skórą i kością lub bez. Można zastosować trzy różne metody sezonowania, tzn. nastrzykiwanie, marynowanie lub kombinację obu metod z użyciem solanki (woda, sól, azotyny z ewentualnym dodatkiem maltodekstryny oraz innych dodatków - np. askorbinianu sodowego celem zwiększenia wydajności sezonowania) i/lub przypraw, bulionu warzywnego lub ziołowego, bądź innych składników dodających smaku. Czas sezonowania zależy od zastosowanej metody i wynosi od 1 do

14 dni. Podczas procesu sezonowania można zastosować bębnowanie golonki. W przypadku marynowania sezonowana golonka może dojrzewać przez 1-3 dni (lub dłużej).

-Finnish gray salted Christmas ham: jest nogą/szynką nastrzykiwaną roztworem peklującym zawierającym wodę, sól, askorbinian (E 300-301) i fosforany (E 450, E 451). Niektóre produkty są zamrażane po nastrzykiwaniu i pakowane i są sprzedanych zamrożone, inne są sprzedawane świeże.

-Kasseler: tradycyjny na terenie Niemiec, (wędzony schab), surowy, przygotowywany w gospodarstwach domowych, peklowany azotynami (NO₂ i solą).

- *Kebab*: produkt z Grecji i Cypru, przygotowany z >75% mięsa mielonego wołowiny i/lub jagnięciny z dodatkiem produktów piekarskich i różnych warzyw oraz innych środków spożywczych.

- *Kielbasa surowa typu kielbasa biała*: polska surowa kielbasa spożywana po obróbce cieplnej w gospodarstwach domowych (np. "biała kielbasa") - produkowana z rozdrobnionego mięsa z tłuszczem, z dodatkiem przypraw i dodatków; nadziewana w jelito.

- *Kielbasa surowa typu metka*: polska surowa kielbasa spożywana bez obróbki cieplnej, produkowana z rozdrobnionego mięsa oraz tłuszczu pochodzenia wieprzowego lub wołowego ("metka tatarska" jest produkowana wyłącznie z mięsa wołowego) z dodatkiem wody, przypraw (w tym cebuli) i dodatków; nadziewana w sztuczne jelito lub inny flak do nadziewania.

- *Lomo adobado de cerdo*: Hiszpański wyrób mięsny wyprodukowany z całej polędwicy wieprzowa bez kości poddanej "adobo". Ten proces jest tradycyjnym hiszpańskim sposobem marynowania-peklowania przeprowadzonym w temperaturze 4 do 7°C przez 2 do 5 dni. Polega na masowaniu mięsa lub zanurzeniu/nastrzykiwaniu mięsa roztworem peklującym, z dodatkiem mieszanki składników i przyprawy (zwykle soli, papryki, czosnku, pietruszki i/lub oregano) oraz dodatków do żywności, po czym następuje dojrzewanie.

- *Lomo adobado, pincho moruno, careta adobada, costillas adobadas*: Te produkty są tradycyjnymi hiszpańskimi wyrobami mięsnymi poddawany "adobo", specjalnemu rodzajowi procesu marynowania/bejcowaniu, z solą, przyprawami, po czym następuje peklowanie. Proces "adobo" był używany w konserwowaniu żywności w Hiszpanii przed XV wiekiem:

- *Longaniza fresca i butifarra fresca*: Wyrób mięsny wykonany ze świeżego rozdrobnionego mięsa, tłuszczu i/lub jadalnych podrobów hodowanych zwierząt, przyprawiony solą, pieprzem i innymi przyprawami i dodatkami do żywności, mieszanymi i nadziewanymi w naturalne lub sztuczne osłonki

- *Kielbaski typu merguez*: tradycyjny francuski wyrób uzyskane przez zmielenie i zmieszanie mięsa oraz tłuszczu zwierząt, najczęściej woła (wołowina) i/lub owcy. Czerwony kolor oraz pikantny smak jest charakterystyczny.

- *Mici*: tradycyjnie produkowane w Rumunii jednego lub kilku rodzajów mięsa, podobne do mięsa do hamburgerów (wieprzowina, wołowina, baranina, drób), mieszane z solą, różnymi przyprawami i dodatkami (tzn. węglanem sodowym, karminem, innymi dozwolonymi w tej kategorii). Węglan sodowy daje określone smaki i wiąże mięso. Karmin utrzymuje swoisty kolor świeżego mięsa po grillowaniu. Wyrób jest ręcznie lub automatycznie formowany w około 50 g ruloniki, do grillowania.

- *Pljeskavice*: Chorwacki wyrób mięsny wykonany ze zmielonego świeżego mięsa z różnych rodzajów (wołowiny, wieprzowiny lub baraniny), stałego tłuszczu 0 -24 %, soli, przypraw (czosnku, pieprzu, itd.), a czasami innych składników żywności (warzyw, sera, itp.) i dozwolonych dodatków żywnościowych, które są tradycyjnie wykorzystywane (tzn. węglan sodowy, karmin, kwas askorbinowy, regulatory kwasowości oraz inne dozwolone w kategorii produkcji). Pljeskavice są głównie formowane w owalne i okrągłe kształty o różnej grubości i wadze a czasami nadziane różnymi składnikami żywności. Pljeskavice są przeznaczone do różnych rodzajów wykorzystania, ale tradycyjnie są pieczone na ruszcie.

- *Pincho moruno*: hiszpański wyrób mięsny z wieprzowiny, zazwyczaj sprzedawany jako szaszłyki, poddawany "adobo". Ten proces jest hiszpańskim tradycyjnym sposobem marynowania-peklowania przeprowadzanym w temperaturze 4 do 7°C przez 2 do 5 dni. Polega na masowaniu mięsa lub zanurzeniu/nastrzykiwaniu mięsa roztworem peklującym, z dodatkiem mieszanki składników i przypraw (zazwyczaj soli, papryki, czosnku, pietruszki i/lub oregano) oraz dodatków do żywności, po czym następuje dojrzewanie.

- *Salsicha fresca*: świeża kielbasa, przygotowywana z zmielonego mięsa, przyprawionego solą, pieprzem oraz innymi przyprawami i nadziewana w naturalne lub sztuczne osłonki.

- *Šašlōkk*: preparat mięsa wykonany z pokrojonej lub plastrów wieprzowiny lub kurczaka. O zawartości tłuszczu poniżej 20%, zawartość soli 1,1 - 1,7% (NaCl). Dodawane są: ocet, przyprawy, dodatki do żywności. Produkt jest wtryskiwany i masowany w bębnie próżniowym 2 razy po 30 minut, a następnie poddany trawieniu w marynacie. Przeznaczony do poddania obróbce cieplnej w gospodarstwie domowym. Zazwyczaj produkowany latem.

- *Seftalia*: tradycyjny Cypryjski wyrób mięsny Jest on wytwarzany ze zmielonego mięsa (wieprzowiny, bądź mieszanki wieprzowiny i wołowiny). Mięso mielone jest przyprawione i mieszane z cebulą i pietruszką. Kulki z mięsa są uformowane i nadziane we fragment żołądka (sieć) i spożyte po upieczeniu na ruszcie.

- *Souvlaki (mięso nabite na patyczki)*: produkt z Grecji i Cypru, wytwarzany z całych, małych kostek (wielkości od 2X2X2 do 5X5X5cm), nabity na drewniane patyczki. Kawałki mięsa mogą być mieszane z przyprawami kulinarnymi (przyprawami, oliwą lub innymi środkami spożywczymi), solą oraz dozwolonymi dodatkami (askorbinianem, octanem, cytrynianem i mleczanem) i materiałem wiążącym, a następnie nabite na niewielkie drewniane patyczki. Souvlaki mogą być dystrybuowane świeże lub mrożone. Dodatek białka do 1%, skrobi do 1%, włókien roślinnych i cukrów do 1% i dozwolonych dodatków.

- *Soutzoukaki*: produkt z Grecji i Cypru, produkowany z >50% mięsa mielonego z dodatkiem produktów piekarskich i co najmniej 8% różnych warzyw, przypraw, innych środków spożywczych oraz dozwolonych dodatków żywnościowych innych niż barwniki spożywcze, które są dopuszczalne dla tej kategorii oraz dodatkowo barwnika spożywczego w postaci ekstraktu z papryki (E160c). Dodanie białka (jaj, mleka, soi) jest dozwolone do 2% włókien naturalnych i cukrów do 1,5%.

- *Surfleisch*: tradycyjne w Niemczech oraz Austrii, kawałki surowej wieprzowiny marynowane w roztworze peklującym (np. Surhaxen) z wołowiny (mostka, ozorka), z wykorzystaniem NO₂. Terminologia w Hessen "Solber". Do przygotowania w gospodarstwach domowych.

- *Sváteční klobása*: Czeski przetwór mięsny produkowany z mięsa wieprzowego; można również użyć mięsa wołowego (maksymalna zawartość 25%). Mieszanka zawiera sól,

	<p>przyprawy (zazwyczaj pieprz i gałkę muszkatołową), bułki lub bułkę tartą, wodę i/lub białe wino. Przepisy na różne rodzaje Sváteční klobása mogą również zawierać mleko i/lub śmietanę, mieszankę jajeczną, skórkę cytryny, dekstrozę i autoryzowane dodatki. Mieszanka może być drobno posiekana, ale może również zawierać częściowo zmielone mięso. Farszem napełnia się jadalne (zwykle naturalne) osłonki, które nie są dzielone (ciągłe pęto).</p> <p>- Syrová klobása: Czeski przetwór mięsny produkowany z mięsa wieprzowego; można również użyć mięsa wołowego (maksymalna zawartość 25%). Mieszanka zawiera sól, przyprawy (zazwyczaj pieprz i gałkę muszkatołową), bułki lub bułkę tartą, wodę i/lub białe wino. Przepisy na różne rodzaje Syrová klobása mogą również zawierać mleko i/lub śmietanę, mieszankę jajeczną, skórkę cytryny, dekstrozę i autoryzowane dodatki. Mieszanka może być drobno posiekana, ale może również zawierać częściowo zmielone lub grubo mielone mięso. Farszem napełnia się jadalne (zwykle naturalne) osłonki i dzieli przeważnie przez odkręcanie.</p> <p>- <i>Tatar (Danie tatarskie)</i>: polski wyrób mięsny spożywany bez obróbki cieplnej, produkowany z drobno siekanej wołowiny z dodatkiem wody, przypraw i dodatków do żywności; zostanie zapakowane do opakowań barierowych.</p> <p>- <i>Toorvorst</i> (surowa kielbasa) - Estoński produkt jest wykonany z posiekanego mięsa (2...5mm), z dodatkiem przypraw, ziół, warzyw, owoców i przecieru z jagód i/lub soli i nadzianego w naturalne lub sztuczne osłonki.</p> <p>- Vinná klobása: Czeski przetwór mięsny produkowany z mięsa wieprzowego; można również użyć mięsa wołowego (maksymalna zawartość 15%). Mieszanka zawiera sól, przyprawy (zazwyczaj pieprz i gałkę muszkatołową), bułki lub bułkę tartą, białe wino i ewentualnie trochę wody. Przepisy na różne rodzaje Vinná klobása mogą również zawierać mleko i/lub śmietanę, mieszankę jajeczną, skórkę cytryny, dekstrozę i autoryzowane dodatki. Mieszanka jest przeważnie drobno posiekana, ale może czasem zawierać częściowo zmielone mięso. Farszem napełnia się jadalne (zwykle naturalne) osłonki, które nie są dzielone (ciągłe pęto).</p>
8.3.	Mięso przetworzone
	<p>Przetworzone produkty wynikające z przetwarzania mięsa lub dalszego przetwarzania takich przetworzonych produktów tak, aby powierzchnia cięcia pokazywała, że produkt nie posiada już cech świeżego mięsa. Przetwarzanie oznacza jakiegokolwiek działania, które zasadniczo zmieniają wyjściowy produkt, w tym ogrzewanie, wędzenie, peklowanie, dojrzewanie, suszenie, marynowanie, ekstrakcję, wylączenie lub kombinację tych procesów.</p>
8.3.1.	Przetworzone mięso niepoddane obróbce cieplnej
	<p>Ta kategoria obejmuje kilka metod obróbki (np. peklowanie, solenie, wędzenie, suszenie, fermentowanie, marynowanie, peklowanie, dojrzewanie), które zachowują i wydłużają okres trwałości mięsa. Przykłady: peklowana i suszona szynka, sfermentowana i suszona kielbasa. Ta kategoria obejmuje:</p> <p>- <i>Sobrasada</i>: produkt mięsno-wędliniarski wykonany ze zmielonego mięsa wieprzowego i tłuszczu (lub innych zwierząt), przyprawionego papryką, solą i przyprawami, wymieszanego w celu uzyskania dającej się rozsmarować pasty, nadzianej w naturalne lub sztuczne odtworzone osłonki, po czym jest poddane dojrzewaniu i suszeniu.</p> <p>- <i>Bratwurst</i>: produkt mięsno-wędliniarski wytworzony z wieprzowiny i/lub wołowiny (lub mięsa innych zwierząt), tłuszczu, wody, przypraw, solony (co najmniej 1.5% soli) lub peklowany (co najmniej 1.5% soli z 0.4 do 0.6% azotanu sodu), zmielony w celu</p>

	<p>uzyskania dającego się rozsmarować nadzienia kielbasy i nadziany w jadalne osłonki; półprodukt przeznaczony do spożywania po zagrzaniu.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Leberkase</i>: Produkt mięsno-wędliniarski z wieprzowiny i/lub wołowiny (lub mięsa innych zwierząt), tłuszczu, wody, skrobi ziemniaczanej, przypraw solonej (co najmniej 1.5% soli) lub peklowanej (co najmniej 1.5% soli z 0.4 do 0.6% azotanu sodu), zmielona w celu uzyskania dającego się rozsmarować nadzienia kielbasy umieszczona w formie do pieczenia; półprodukt przeznaczony do spożywania po zagrzaniu. - <i>Julskinka</i> i (Szwedzki) tradycyjna peklowana wieprzowina i wołowina: mięso jest nastrzykiwane roztworem peklującym (zazwyczaj między 2,3 -3% soli) w tym azotan (maks.150 mg/kg produktu) jako środek zabezpieczający oraz inne dodatki (kwas askorbinowy lub askorbinian a czasami fosforan) i może następnie być przewracane, przechowywane w celu dojrzewania albo zanurzone w roztworze peklującym. Do przygotowania w gospodarstwach domowych. - <i>Julkorv, grynkorv, varmlandskorv i flaskkorv</i> są szwedzkimi tradycyjnymi kawałkami surowej kielbasy wykonane ze zmielonego wieprzowiny i/lub wołowiny i/lub tłuszczu. Wykonane, z lub bez cech emulsji, przyprawione solą i przyprawami, nadziane w naturalne lub sztuczne osłonki, często następnie poddane dojrzewaniu. Włókna roślinne takie jak te z ziaren lub ziemniaków są wykorzystane w niektórych tych kielbasach. Do przygotowania w gospodarstwach domowych. - <i>Pasturmas</i>: silnie odwodniony sfermentowany i peklowany posiekany produkt mięsny. Proces dehydratacji jest pobudzany poprzez zastosowanie intensywnej kompresji. Wyprodukowany przede wszystkim z wołowiny (oraz z baraniny i mięsa koziego) ciętej na paski o szerokości 12-20 cm, grubości około 5-8 cm oraz długości 40-50 cm. Jest on wytwarzany w wyniku 3 stopniowego procesu, który składa się ze stopnia procesu solenia-uciskania-peklowania. Proces solenia zawsze odbywa się w suchym środowisku i trwa 7-10 dni. Po soleniu, mięso jest płukane dużą ilością zimnej wody i zawieszane w specjalnych pomieszczeniach by utraciło wodę. Podczas dehydratacji, mięso jest ściskane w celu pobudzenia utraty wilgoci. Gdy dehydratacja się zakończy, kawałki mięsa są zewnętrznie obtoczone masą mieszanki zawierającą czosnek, nasiona kozieradki (zwane także trigonella), czerwony pieprz oraz inne przyprawy. Następnie mięso pozostaje w tym samym pomieszczeniu, gdzie miała wcześniej miejsce dehydratacja w celu osuszenia i ustabilizowania się zewnętrznej posypki.
8.3.2.	Mięso przetworzone poddane obróbce cieplnej
	<p>Obejmuje gotowane (w tym peklowane i gotowane, wędzone i gotowane, a także suszone i gotowane) poddane obróbce cieplnej (w tym wyjałowione) i puszkowane kawałki mięsa. Przykłady obejmują: sterylizowaną kielbasę, peklowaną, gotowaną szynkę, peklowaną, gotowaną wieprzową łopatkę, mięso kurczaka w puszcze oraz mięso gotowane w sosie sojowym (tsukudani).</p> <p>Ta kategoria obejmuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Libamaj egeszben</i> (naturalna wątróbka z gęsi), produkt z wątroby, który w co najmniej 90% składa się z jednego lub większej ilości płatów utuczony gęsiej wątroby i jest wyłącznie solony zakonserwowany poprzez obróbkę cieplną. - <i>Libamaj tombben</i> (bloki wątróbki z gęsi), produkt z wątroby umieszczony w formie, który może być pokryty plastrem smalcu; zawiera przynajmniej 85% gęsiej wątroby w fragmencie pasztetu z gęsiej wątroby bez tłuszczu i wraz z widocznymi kawałkami gęsiej wątroby; jest konserwowany poprzez obróbkę cieplną.

	<p>- <i>Foie gras entier</i> jest produktem z wątroby, który składa się z całego jednego lub więcej utuczonego płata wątróbki gęsi lub kaczki i przypraw.</p> <p>- <i>Foie gras</i> jest produktem z wątroby, składającym się z kawałków utuczonych płatów wątróbki gęsi lub kaczki i przypraw.</p> <p>- <i>Le bloc de foie gras</i> jest produktem z wątroby, która składa się z odtworzonego foie gras wątróbki gęsi lub kaczki i przypraw.</p>
8.3.3.	O słonki i powłoki oraz dekoracje mięsa
	<p>Określenie "dekoracje mięsa" obejmuje produkty służące do dekorowania powierzchni produktów mięsnych.</p> <p>Określenie "osłonki" odnosi się do jadalnych przewodów przygotowanych z kolagenu, celulozy lub naturalnych źródeł (np. jelita wieprza lub owcy), które w zamierzeniu mają zawierać mieszankę kiełbasy.</p> <p>Ta kategoria obejmuje powłoki z galarety mięsnych produktów jak również substancje glazurujące do mięs.</p> <p>Dodatki do żywności same w sobie (np. barwniki) i ich preparaty, które mogą zawierać inne dodatki do żywności lub składniki żywności stosowane jako nośniki nie mieszczą się w tej kategorii żywności, a ich stosowanie wymaga zezwolenia w odpowiedniej kategorii żywności w/na którym są one stosowane.</p>
8.3.4.	Tradycyjnie peklowane produkty mięsne objęte przepisami dotyczącymi azotynów i azotanów
8.3.4.1.	Tradycyjne produkty mięsne peklowane zalewowo (produkty mięsne zanurzone w roztworze peklującym zawierającym azotyny i/lub azotany, sól i inne składniki)
	<p>Ta kategoria obejmuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Wiltshire bacon andham</i>: mięso jest nastrzykiwane roztworem peklującym a następnie peklowane zalewowo przez 3-10 dni. Solanka peklująca zawiera także mikrobiologiczną kulturę startową. - <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinhofumado</i>: Peklowane w zalewie przez 3-5 dni. Produkt nie jest poddany obróbce cieplnej i charakteryzuje się dużą aktywnością wody. - Peklowany ozorek: w tej kategorii termin "peklowany ozorek" obejmuje jedynie ozorki, które były peklowane w zalewie przez co najmniej 4 dni i są podgotowane. - <i>Kylmasavustettuporonliha renkott</i>: mięso jest nastrzykiwane roztworem peklującym a następnie peklowane zalewowo. Okres peklowania to 14-21 dni po czym następuje dojrzewanie poprzez wędzenie na zimno przez 4-5 tygodni. - <i>Bacon, filet de bacon</i>: Peklowane w zalewie przez 4-5 dni w temperaturze 5-7°C, dojrzewające na ogół przez 24-40 godzin w temperaturze 22°C, ewentualnie wędzone przez 24 godzin w temperaturze 20-25°C i przechowywane przez 3-6 tygodni przy temperaturze 12-14°C. - <i>Rohschinken, nassgekelt</i>: czas peklowania w zależności od kształtu i wagi kawałka mięsa przez ok. 2 dni/kg a następnie stabilizacja/dojrzewanie. <p>W tym produkty wyprodukowane w podobny sposób.</p>
8.3.4.2.	Tradycyjne produkty mięsne peklowane na sucho (peklowanie na sucho polega na nałożeniu na sucho mieszanki peklującej, zawierającej azotyny i/lub azotany, sól i inne składniki na powierzchnię mięsa, po czym mięso poddaje się stabilizacji/dojrzewaniu).
	<p>Ta kategoria obejmuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dry cured bacon and ham (Peklowany na sucho bekon i szynka): peklowanie na sucho, po czym następuje dojrzewanie przez co najmniej 4 dni.

	<p>-Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina: peklowanie na sucho z okresem stabilizacji co najmniej 10 dni i okresem dojrzewania przekraczającym 45 dni.</p> <p>-Presunto, presunto da pa andpaio do lombo - :</p> <p>-Jambon sec, jambon sel oraz inne podobne peklowane na sucho produkty: Peklowane na sucho przez 3 dni + 1 dzień/kg, a następnie 1 tydzień okresu po soleniu i okres dojrzewania od/45 dni do 18 miesięcy.</p> <p>-Rohschinken, trockenepokelt: czas peklowania zależy od kształtu i wagi kawałków mięsa przez ok. 10-14 dni, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie. Zawiera podobne produkty.</p> <p>-Jamón curado, paleta curada: produkty mięsne wytworzone z szynki albo łopatki wieprzowej, w całości lub w kawałkach, z lub bez kopyt i kości i poddane procesowi peklowania z przyprawami i dodatkami, po czym następuje mycie, leżakowanie, proces po soleniu i suszenie i dojrzewanie w kontrolowanej temperaturze.</p> <p>-Lomo embuchado: produkt wytworzony z połówki wieprzowej poddanych procesowi peklowania, przyprawionych i nadzianych w naturalne lub odtworzone sztuczne osłonki, po czym następuje suszenie i dojrzewanie.</p> <p>-Cecina: produkt mięsny wytworzony z ćwierci przedniej/ćwierci tylnej zwierząt kopytnych, drobiu i dziczyzny, poddanych procesowi peklowania, po czym następuje mycie, leżakowanie, proces po soleniu, dojrzewanie w temperaturze pokojowej. Ponadto, można je poddać obróbce wędzenia.</p>
8.3.4.3.	Inne tradycyjnie produkty mięsne peklowane (peklowanie w zalewie i peklowanie na sucho stosowane łącznie lub gdy azotyn i/lub azotan jest zawarty w produkcie złożonym lub gdy produkt jest nastrzykiwany roztworem peklującym przed gotowaniem)
	<p>Ta kategoria obejmuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Rohschinken, trockenfnassgekelt</i>: peklowanie na sucho i peklowane w zalewie stosowane łącznie (bez nastrzykiwania roztworem peklującym). Czas peklowania zależy od kształtu i wagi kawałków mięsa i wynosi ok. 14-35 dni po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie. - <i>Jelliedvealandbrisket</i>: nastrzykiwanie roztworem peklującym a następnie po co najmniej 2 dniach, gotowanie we wrzątku do 3 godzin. - <i>Rohwurst (Salami i kantwurst)</i>: produkt poddany procesowi dojrzewania przez minimum 4 tygodnie i ma stosunek wody do białka mniej niż 1,7. - <i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i>: produkt kielbasiany wykonane ze zmielonego mięsa i tłuszczu wieprzowego (lub innych zwierząt), peklowanego, przyprawionego odpowiednio pieprzem i papryką oraz innymi przyprawami, nadziane w naturalne lub odtworzone sztuczne osłonki, sfermentowane i wędzone, poddane dojrzewaniu i suszeniu przez co najmniej 30 dni w kontrolowanej temperaturze. - <i>Vysocina, selsky salam, turisticky trvanlivy salam</i>: suszony produkt gotowany do 70°C a następnie poddawany przez 8-12 dni procesowi suszenia i wędzenia. - <i>Polican, herkules, lovecky salam, dunjaska klobasa, paprikas</i>: fermentowany produkt jest poddawany 14-30-dniowemu trzyetapowemu procesowi fermentacji, a następnie procesowi wędzenia. - <i>Saucissons secs</i>: surowe, fermentowane, suszone kielbasy bez dodatku azotynów. Produkt jest poddawany fermentacji w temperaturze w zakresie 18-22°C lub niższej (10-12°C), a następnie jest poddany 3-tygodniowemu okresowi dojrzewania. Produkt ma stosunek wody do białka mniejszy niż 1,7. Z uwzględnieniem podobnych produktów.
9.	Ryby i produkty rybołówstwa
	Ta kategoria obejmuje ryby i produkty rybołówstwa, włącznie z mięczakami, skorupiakami i szkarłupniami.
9.1.	Nieprzetworzone ryby i produkty rybołówstwa

	Ta kategoria obejmuje nieprzetworzone produkty w rozumieniu Przepisów (WE) Nr 853/2004, 852/2004 i 1333/2008. Produkty mogą być czyszczone, patroszone, mieć usuniętą głowę, być filetowane, oskrobane, pocięte na kawałki itp. Produkty mogą być chłodzone, mrożone i głęboko zamrożone.
9.1.1.	Nieprzetworzone ryby
	Ta kategoria obejmuje grupę ryb. Te produkty są nieprzetworzone z wyjątkiem chłodzenia, przechowywania w postaci zamrożonej, bądź zamrożenia z chwilą złapania na morzu czy w jeziorach lub w innych akwenach w celu zapobiegania rozkładowi i zepsuciu.
9.1.2.	Nieprzetworzone mięczaki i skorupiaki
	Ta kategoria obejmuje grupę mięczaków i skorupiaków. Te produkty są nieprzetworzone z wyjątkiem chłodzenia, przechowywania w postaci zamrożonej, bądź zamrożenia z chwilą złapania na morzu czy w jeziorach lub w innych akwenach w celu zapobiegania rozkładowi i zepsuciu.
9.2.	Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa w tym mięczaki i skorupiaki
	<p>Ta kategoria obejmuje wędzone, fermentowane, suszone poddane obróbce cieplnej i/lub solone ryby i produkty rybołówstwa, z uwzględnieniem mięczaków i skorupiaków. Produkty te mogą być umieszczone w puszkach, z lub bez cieczy (np. woda, solanka olej), bądź zapakowane próżniowo lub w modyfikowanej atmosferze. Ta kategoria obejmuje także surimi oraz podobne produkty, które są uzyskane z białka rybnego i przetwarzane w różne kształty, jak również nadzienia rybne, pasty rybne i pasty ze skorupiaków. Produkty z ikry, które są ugotowane lub wędzone zostały również uwzględnione. Produkty mogą być mrożone po przetworzeniu.</p> <p>Wstępnie konserwowane ryby i produkty rybołówstwa: Produkty poddane obróbce metodami takimi jak marynowanie, konserwowanie w occie i częściowe gotowanie, które mają ograniczony okres przechowywania, i wymagają przechowywane w chłodnych warunkach (<10°C).</p> <p>Ryby i produkty rybołówstwa poddane pełnemu procesowi konserwacji: produkty o wydłużonym okresie przechowywania, wyprodukowane przez pasteryzację lub apertyzację i pakowanie próżniowo w hermetycznie zamkniętych pojemnikach bez dostępu powietrza w celu zapewnienia sterylności. Mogą być opakowane we własnych sokach lub w dodanym oleju lub sosie.</p>
9.3.	Ikra rybia
	Ikra jest na ogół myta, solona i pozostawiona, aby dojrzała do chwili, aż stanie się przejrzysta. Ikra jest wówczas pakowana w szklane albo inne odpowiednie pojemniki. Określenie "kawior" odnosi się wyłącznie do ikry z gatunków jesiota (np. białugi). Zamienniki kawioru są wykonane z różnych morskich i słodkowodnych ryb (np. taszy, dorsza i śledzia), które są solone, przyprawione, barwione i mogą być poddane obróbce przy użyciu środka konserwującego. Od czasu do czasu, ikra może być pasteryzowana. Produkty z ugotowanej lub wędzonej ikry, pasty z ikry są uwzględnione w kategorii 9.2; świeża ikra ryb jest opisana w kategorii 9.1.
10.	Jaja i produkty jajeczne
	Ta kategoria obejmuje wszystkie świeże jaja w skorupce oraz inne produkty jajeczne.
10.1.	Nieprzetworzone jaja
	Ta kategoria obejmuje nieprzetworzone jaja w ich skorupkach.
10.2.	Przetworzone jaja i produkty jajeczne
	Ta kategoria obejmuje jaja i produkty jajeczne, które mogły zostać mrożone, odwodnione, lub suszone zagęszczone, jak również gotowane jaja.
11.	Cukry, syropy, miód i słodziki stołowe
	Obejmuje wszystkie normalizowane cukry (11.1), nienormalizowane produkty (11.2), miód (11.3) i słodziki stołowe (11.4).

11.1.	Cukry i syropy w rozumieniu dyrektywy 2001/111/WE
	Ta kategoria obejmuje półbiały cukier, cukier lub biały cukier, cukier rafinowany, roztwór cukru, roztwór cukru inwertowanego, syrop cukru inwertowanego, syrop glukozowy, sproszkowany syrop glukozowy, cukier gronowy lub monohydrat cukru gronowego, cukier gronowy lub bezwodny cukier gronowy, fruktozę. Wykluczone zostały cukier puder, cukier kandyzowany i głowy cukru.
11.2.	Inne cukry i syropy
	Ta kategoria obejmuje cukry i syropy bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących, które nie są objęte dyrektywą 2001/111, łącznie z produktami ubocznymi procesu rafinacji cukru, syropem klonowym, cukrem pudrem, cukrem kandyzowanym, lub głowami cukru. Wykluczone zostały specjalne cukry i płynne syropy, np. kolorowe cukrowe polewy do ciastek i smakowe syropy do drobnych wyrobów piekarniczych i lukry, które podlegają pod kategorię 5.4 "Dekoracje, posypki i nadzienia".
11.3.	Miód, w rozumieniu dyrektywy 2001/110/WE
	Miód jest naturalnie słodką substancją produkowaną przez pszczoły <i>Apis mellifera</i> z nektaru roślin lub wydzielin żywych części roślin lub wydzielin owadów wysysających żywe części roślin. Ta kategoria obejmuje główne rodzaje miodu zgodnie z pochodzeniem i sposobem produkcji/prezentacji w tym „miód piekarski”.
11.4.	Słodziki stołowe
	"Słodziki stołowe" w rozumieniu artykułu 3 (g) Rozporządzenia (WE) Nr 1333/2008, oznaczają preparaty dozwolonych substancji słodzących, które mogą zawierać inne dodatki do żywności i/lub składniki żywności oraz które są przeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu jako substytut cukrów.
11.4.1.	Słodziki stołowe w postaci płynnej
	Ta kategoria obejmuje słodziki stołowe sprzedawane w postaci płynnej przeznaczone do zastosowania w żywności/napojach jako zamienniki cukru
11.4.2.	Słodziki stołowe w postaci proszku
	Ta kategoria obejmuje słodziki stołowe sprzedawane w postaci proszku przeznaczone do zastosowania w żywności/napojach jako zamienniki cukru.
11.4.3.	Słodziki stołowe w tabletkach
	Ta kategoria obejmuje słodziki stołowe sprzedawane w postaci tabletek, przeznaczone do rozpuszczenia w płynach przed konsumpcją.
12.	Sole, przyprawy, zupy, sosy, sałatki i produkty białkowe
	Jest to szeroka kategoria, który obejmuje substancje dodawane do żywności w celu nadania jej smaku (sól i zamienniki soli; zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne i dodatki do potraw, octy i musztardy), niektóra przygotowana żywność i produkty składają się głównie z białek, pochodzących z soi lub z innych źródeł.
12.1.	Sól i substytuty soli
	Ta kategoria obejmuje sól spożywczą (chlorek sodu, patrz CX STAN 150-1985) i substytuty soli. Te produkty mogą zawierać chlorek amonu i chlorek potasu.
12.1.1.	Sól
	Sól głównie odnosi się do spożywczego chlorku sodu. Obejmuje sól kuchenną, sól wzbogaconą jodem, fluorkiem i/lub kwasem foliowym, jak również sól dendrytyczna (rozgałęziona).
12.1.2.	Substytuty soli
	Zamienniki soli są mieszkanką z obniżoną zawartością sodu przeznaczoną do użytkowania jako alternatywa dla soli w żywności.
12.2.	Zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne
	Ta kategoria opisuje środki spożywcze, których wykorzystanie ma na celu wzmocnienie smaku żywności.
12.2.1.	Zioła i przyprawy

	<p>Zioła i przyprawy są jadalną częścią roślin, które są tradycyjnie dodawane do środków spożywczych ze względu na ich naturalny smak, właściwości aromatyczne i wizualne. Ta kategoria uwzględnia zamrożone zioła i przyprawy, mieszanki, które zawierają wyłącznie zioła i przyprawy i, jeżeli to konieczne, dozwolone dodatki. Te zioła mogą być wędzone podczas procesu suszenia. Zioła przedstawione w stanie świeżym są zawarte w kategorii 4.1. Owoce i warzywa nieprzetworzone.</p>
12.2.2.	<p>Przyprawy kulinarne i dodatki do potraw</p>
	<p>Przyprawy kulinarne są mieszanką składników żywności dodanych w razie konieczności w celu wzmocnienia smaku, jakości jedzenia i/lub funkcjonalności żywności. Na ogół zawierają jedno lub więcej ziół i/lub przypraw oraz inne składniki wzmacniające smak lub nadające smak. Dodatek do potraw jest z reguły dodawany do posiłku w celu zapewnienia szczególnego smaku lub wzmocnienia jego smaku. Określenie "dodatki do potraw" jako użyte w FCS obejmuje, takie przyprawy kulinarne jak sól o smaku cebuli, sól o smaku czosnku, Orientalna mieszanka przypraw kulinarnych (dashi), dodatek do oprószenia ryżu (furikake, zawierający, np. suszone płatki wodorostów, nasiona sezamu i przyprawy kulinarne) ale nie obejmuje dodatków do potraw jak sosy takie jak ketchup, majonez, musztarda lub okrasa.</p>
12.3.	<p>Octy i rozcieńczony kwas octowy (rozcieńczony wodą do 4-30% objętości)</p>
	<p>Ocet jest to płyn produkowany przez proces biologiczny fermentacji alkoholowej i/lub octowej cieczy lub innych substancji z pochodzenia rolniczego (np. owoce, ziarna zbóż, wino owocowe, cydr, alkohol destylowany, sód) albo przez destylację octu słodowego przy obniżonym ciśnieniu. Rośliny lub części roślin, w tym przyprawy i owoce, cukier, sól, miód, soki owocowe mogą być dodawane w celu nadania aromatu. Ta kategoria obejmuje rozcieńczony kwas octowy (4 - 30%) tylko wtedy, gdy jest używany w taki sam sposób, jak ocet. Octy nie zdefiniowane w przepisach UE (z wyjątkiem octu winnego określonego w rozporządzeniu (UE) nr 1308/2013, załącznik VII, część II, pkt 17) oraz ustawodawstwa krajowego państw członkowskich powinny być sprawdzane w celu weryfikacji pod jaką nazwą produkty otrzymane przez rozcieńczenie wodą kwasu octowego mogą być wprowadzane do obrotu *.</p> <p>* Zgodnie z komunikatem wyjaśniającym Komisji w sprawie nazw pod jakimi sprzedawane są produkty spożywcze (91/C 270/02), Państwa Członkowskie mogą zgodnie z prawem zakazać wprowadzania do obrotu na swoim terytorium, zgodnie z opisem "octu", produktów uzyskanych w wyniku rozcieńczenia wodą kwasu octowego, nawet jeżeli produkty te zostały legalnie wyprodukowane i są sprzedawane pod tą nazwą w innym państwie członkowskim.</p>
12.4.	<p>Musztarda</p>
	<p>"Sos będący dodatkiem do potraw przygotowany na bazie często odtłuszczonych ziaren gorczycy, który jest utarty na papkę z dodatkiem innych składników takich jak woda, ocet, sól, sok z niedojrzałych winogron, moszcz winogron, sok owocowy, napoje alkoholowe lub inne pitne płyny, olej oraz inne przyprawy i który jest wyklarowany "</p>
12.5.	<p>Zupy i buliony</p>
	<p>Ta kategoria obejmuje gotowe do spożycia zupy i zagęszczone (np. w proszku lub częściowo odwodnione) produkty do odtworzenia przed konsumpcją.</p>
12.6.	<p>Sosy</p>
	<p>Ta kategoria obejmuje gotowe do spożycia, odwodnione lub zagęszczone produkty, w tym sos, sos mięsny, sos winegret, majonez, ketchup i sosy na bazie pomidorów, sos do sałatek, dressing, marynaty oraz podobne produkty. Zemulgowane sosy są oparte, przynajmniej w części, na emulsji tłuszcz w wodzie lub olej w wodzie. Niezemulgowane sosy obejmują między innymi sos barbecue, ketchup pomidorowy, sos serowy, sos chilli, sos słodko-kwaśny itp.</p>

	<p>Ta kategoria nie obejmuje wyrobów warzywnych służących jako baza do sosów (należących do kategorii 4.2) oraz produktów ujętych w ramach kategorii 5.4, np. polewy nie będące na bazie owoców, lukier, posypki, syropy, słodkie sosy do celów dekoracyjnych, smarowania i/lub nadziania.</p> <p>Ta kategoria nie obejmuje pól z galarety mięsnych produktów lub substancji glazurujących do mięs które są objęte w kategorii 8.2.3.</p>
12.7.	Sałatki i produkty smakowe do smarowania pieczywa
	<p>Ta kategoria obejmuje, przygotowane lub przybrane sałatki, sałatki możliwe do rozsmarowania, sałatki z mięsa albo sałatki z ryb. Sałatka ziemniaczana, sałatka z bakłażana, tzatziki, humus oraz podobne produkty są uznawane za sałatki na bazie warzyw lub produkty do smarowania pieczywa.</p> <p>Ta kategoria uwzględnia <i>Feinkostsalat</i> w rozumieniu Leitsatze des Deutschen Lebensmittelbuchs für Feinkostsalate, który opisuje <i>feinkostsalat</i> jako gotowy do spożycia produkt wyprodukowany ze składników pochodzenia zwierzęcego i/lub roślinnego w sosie. Może być produkowany na bazie produktów mięsnych, przetwarzanych ryb, produktów ze skorupiaków i/lub mięczaków, warzyw, owoców, grzybów, sera, jaj, makaronu, ryżu.</p>
12.8.	Drożdże i produkty z drożdży
	Ta kategoria uwzględnia drożdże piekarskie i zakwas stosowany w produkcji wypieków i napojów alkoholowych. Obejmuje także pochodne drożdży takie jak ekstrakt z drożdży.
12.9.	Produkty białkowe, z wyłączeniem produktów objętych kategorią 1.8
	Ta kategoria uwzględnia analogi albo substytuty białka dla standardowych produktów, takich jak mięso, ryby lub mleko; w tym żelatynę i niearomatyzowane napoje sojowe. Produkty te mogą zawierać cukier i/lub aromat w celu poprawienia smaku, jednak nie charakteryzują się wyraźnym słodkim smakiem i/lub aromatycznym smakiem.
13.	Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego w rozumieniu dyrektywy 2009/39/WE
	Ta kategoria obejmuje środki spożywcze, które, ze względu na ich specjalny skład lub proces produkcyjny, wyraźnie odróżniają się od środków spożywczych do normalnego spożycia, które odpowiadają deklarowanym celom żywieniowym i które są sprzedawane w taki sposób, aby wskazać na taką odpowiedniość.
13.1.	Żywności dla niemowląt i małych dzieci
	<p>Ta kategoria obejmuje preparaty do początkowego i dalszego żywienia niemowląt w rozumieniu dyrektywy 2006/141/WE, przetworzoną żywność na bazie zbóż dla niemowląt i małych dzieci w rozumieniu dyrektywy 2006/125/WE, inną żywność dla niemowląt i małych dzieci oraz dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt i małych dzieci.</p> <p>Dla celów niniejszych stosuje się następujące definicje: "niemowlęta" oznaczają dzieci poniżej 12 miesięcy; "małe dzieci" oznaczają dzieci w wieku od roku do trzech lat.</p>
13.1.1.	Preparaty do początkowego żywienia niemowląt w rozumieniu dyrektywy Komisji 2006/141/WE
	Ta kategoria obejmuje preparaty przeznaczone dla niemowląt podczas pierwszych miesięcy życia i wystarczające same w sobie by spełnić potrzeby pokarmowe takich niemowląt do momentu wprowadzenia odpowiedniego żywienia uzupełniającego.
13.1.2.	Preparaty do dalszego żywienia niemowląt w rozumieniu dyrektywy 2006/141/WE
	Ta kategoria obejmuje preparaty przeznaczone dla niemowląt w momencie wprowadzania odpowiedniego żywienia uzupełniającego będące podstawowym składnikiem płynnym stopniowo coraz bardziej zróżnicowanej diety takich niemowląt.
13.1.3.	Przetworzona żywność na bazie zbóż i żywność dla niemowląt i małych dzieci w rozumieniu dyrektywy Komisji 2006/125/WE

	Ta kategoria obejmuje żywność spełniającą szczególne wymagania zdrowych niemowląt od 4 do 12 miesięcy i małych dzieci we Wspólnocie. Składa się z „przetworzonej żywności na bazie zbóż” oraz z „żywności dla niemowląt”. Żywność dla niemowląt i środki spożywcze przeznaczone dla dzieci w wieku co najmniej 4 miesięcy (patrz artykuł 8 dyrektywy Komisji 2006/125).
13.1.4.	Inna żywność dla małych dzieci
	Ta kategoria obejmuje żywność dla niemowląt i małych dzieci nie znormalizowaną w ramach Dyrektywy 2006/125/WE taką jak produkty dla małych dzieci na bazie mleka.
13.1.5.	Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt i małych dzieci w rozumieniu dyrektywy Komisji 1999/21/WE i specjalne preparaty dla niemowląt
	Ta kategoria obejmuje żywność dla szczególnych zastosowań żywieniowych specjalnie przetwarzaną lub spreparowaną i przeznaczoną do dietetycznego odżywiania niemowląt i małych dzieci i do zastosowania pod nadzorem lekarza.
13.1.5.1.	Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt i specjalne preparaty dla niemowląt
	Ta kategoria obejmuje dietetyczną żywność dla niemowląt, specjalnego medycznego przeznaczenia i specjalne preparaty takie jak preparaty żywienia wcześniaków, preparaty dla dzieci po wypisie ze szpitala, preparaty dla dzieci o niskiej i bardzo i bardzo niskiej wadze przy urodzeniu i wzmacniacze pokarmu kobiecego.
13.1.5.2.	Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt i małych dzieci, w rozumieniu dyrektywy 1999/21/WE
	Ta kategoria obejmuje żywność specjalnie przetwarzaną lub spreparowaną i przeznaczoną do dietetycznego odżywiania niemowląt i małych dzieci, do zastosowania pod nadzorem lekarza. Obejmuje to na przykład dietetyczne odżywianie niemowląt i małych dzieci z chorobami przemiany materii i zaburzeniami żołądkowo-jelitowymi, bądź pojedynczą lub wieloma alergiami pokarmowymi czy nietolerancjami pokarmowymi (np. alergią na białko mleka krowiego, zaburzeniem przyswajania białka) oraz przy sztucznym karmieniu przez zgłębnik. Żywność dla niemowląt i środki spożywcze przeznaczone dla dzieci w wieku co najmniej 4 miesięcy (patrz artykuł 8 dyrektywy Komisji 2006/125).
13.2.	Dietetyczne środki spożywcze, specjalnego przeznaczenia medycznego, w rozumieniu dyrektywy 1999/21/WE (z wyłączeniem produktów objętych kategorią żywności 13.1.5)
	Ta kategoria obejmuje środki spożywcze specjalnie przetwarzane lub spreparowane przeznaczone do dietetycznego odżywiania pacjentów i które mają być stosowane pod nadzorem lekarza.
13.3.	Dietetyczne środki spożywcze stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała, całkowicie zastępujące dzienne posiłki lub poszczególne posiłki (całość lub część całkowitej dziennej diety)
	Ta kategoria obejmuje środki spożywcze (w tym preparaty), które, gdy są przedstawione jako „gotowe do spożycia” lub przygotowane zgodnie z zaleceniami do stosowania, są szczególnie przedstawione jako substytucja za całość lub część całkowitej dziennej diety.
13.4.	Żywność przystosowana dla osób z nietolerancją glutenu w rozumieniu rozporządzenia Komisji (EC) Nr 41/2009
	Ta kategoria obejmuje środki spożywcze, które są specjalnie produkowane, przygotowane i/lub przetwarzane, odpowiadające szczególnym potrzebom osób nie tolerujących gluten.
14.	Napoje
	Ta główna kategoria dzieli się na szerokie kategorie napojów bezalkoholowych (14.1) i napojów alkoholowych (14.2). Wyklucza produkty ujęte w kategorii 1.

14.1.	Napoje bezalkoholowe
	Ta kategoria obejmuje wody niegazowane i gazowane (14.1.1), soki owocowe i warzywne (14.1.2), nektary owocowe i warzywne (14.1.3), napoje smakowe gazowane i niegazowane, na bazie wody, na bazie produktów mlecznych, na bazie zbóż, bądź innych środków spożywczych (14.1.4), kawę, herbatę i z napary należące do kategorii 14.1.5.
14.1.1.	Woda, w tym naturalna woda mineralna, w rozumieniu dyrektywy 2009/54/WE oraz woda źródłana oraz wszystkie inne wody w butelkach lub innych opakowaniach
	Ta kategoria obejmuje naturalną wodę mineralną, wodę źródłaną, wodę stołową i wodę sodową. "Woda źródłana" musi spełniać wymagania określone w dyrektywie 2009/54/WE. "Preparowana woda stołowa i sodową" obejmuje wodę inną niż naturalną wodę mineralną i źródłaną, które mogą być gazowane przez dodanie dwutlenku węgla i mogą być przetwarzane przez filtrację, lub inne odpowiednie środki. "Woda sodowa" jest wodą musującą sztucznie naładowaną dwutlenkiem węgla. Znaną również jako: woda gazowana, woda musująca, woda seltzer woda z bąbelkami. W wodzie, węglan sodowy dodany dla swoich właściwości musujących jest uważany za składnik. Niniejsza kategoria obejmuje także zamrożoną wodę (kostki lodu) bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących.
14.1.2.	Soki owoce w rozumieniu dyrektywy 2001/112/WE oraz soki warzywne
	Ta kategoria obejmuje soki owocowe, soki owocowe z zagęszczonego soku, zagęszczone soki owocowe, soki owocowe produkowane z użyciem ekstrakcji wodnej i odwodnione soki owocowe/soki owocowe w proszku. Soki warzywne nie są objęte dyrektywą 2001/112/WE.
14.1.3.	Nektary owocowe w rozumieniu Dyrektywy 2001/112/WE i nektary warzywne i produkty podobne
	Ta kategoria obejmuje nektary owocowe, które są mieszanką: -wody i/lub cukrów i/lub miodu i/lub słodzików -i produktów objętych kategorią 14.1.2 i/lub przecieru owocowego i/lub zagęszczonego przecieru owocowego i/lub mieszanką tych produktów. Ta kategoria obejmuje także nektary warzywne, które nie są objęte dyrektywą 2001/112/WE.
14.1.4.	Napoje z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	Ta kategoria obejmuje napoje smakowe gazowane i niegazowane, koncentraty takie jak syrop owocowy, miąższ i likier i proszki w celu ich przygotowania. Obejmuje napoje na bazie wody, nabiału, zbóż, nasion, orzechów, warzyw lub owoców, w tym tak zwane napoje "sportowe", "energetyzujące" lub "izotoniczne". Mogą one zawierać fermenty. Ta kategoria wyklucza produkty które są objęte w kategoriach 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 i 14.1.5 i 12.9. <i>Gaseosa</i> to typowy hiszpański bezbarwny napój. Składa się z wody gazowanej, do której można dodać aromaty, cukry i/lub słodziki i dopuszczone dodatki, powszechnie spożywany w połączeniu z winem.
14.1.5.	Kawa, ekstrakty kawy i cykorii, herbata, napary ziołowe i owocowe; namiastki kawy, mieszanki kawowe i mieszanki do sporządzania "gorących napojów"
	Obejmuje produkty gotowe do picia (np. w puszkach lub butelkach), jak również ich mieszanki, mieszanki instant i koncentraty. Obejmuje produkty objęte Dyrektywą 1999/4/WE dotyczącą ekstraktów kawy i cykorii, napojów na bazie kawy, herbaty i ziół. Obejmuje także poddane obróbce ziarna kawy do wyrobu produktów kawowych. Napoje aromatyzowane o smaku kawy i herbaty oraz czekoladowe mleko w proszku/napoje należą do kategorii żywnościowej 14.1.4.
14.1.5.1.	Kawa, ekstrakty kawy

	<p>Kategoria ta obejmuje poddane obróbce ziarna kawy (nasiona kawowca składające się głównie z bielma) do wyrobu (rozpuszczalnych) ekstraktów kawy oraz kawy rozpuszczalnej lub instant.</p> <p>“Kawa” oznacza produkt przygotowany poprzez palenie, zmielenie lub zarówno palenie jak i zmielenie ziaren kawy (<i>Coffea arabica</i> i <i>Coffea robusta</i>). Jest on dostępny w formie palonych ziaren kawy lub kawy zmielonej.</p> <p>Napój kawowy przyrządzany jest z parzonych ziaren kawy lub kawy zmielonej. Obejmuje on zarówno kawę bezkofeinową jak i kawę zawierającą kofeinę.</p> <p>“Ekstrakt kawy”, “ekstrakt kawy rozpuszczalnej”, “kawa rozpuszczalna” lub “kawa instant” oznacza skoncentrowany produkt otrzymany w drodze ekstrakcji z palonych ziaren kawy, gdzie do ekstrakcji wykorzystywana jest wyłącznie woda i z wykluczeniem wszelkich procesów hydrolizy polegających na dodaniu kwasu czy zasady. Oprócz tych substancji nierozpuszczalnych, których technicznie nie można usunąć, oraz nierozpuszczalnych olejów pozyskanych z kawy ekstrakt kawy musi zawierać wyłącznie rozpuszczalne i aromatyczne składniki kawy. Zawartość suchej masy na bazie kawy musi być zgodna z przepisami Dyrektywy 1999/4/WE.</p> <p>Ekstrakt kawy w postaci stałej lub półpłynnej nie może zawierać innych substancji oprócz tych, które pochodzą z ekstrakcji kawy.</p> <p>Płynny ekstrakt kawy może zawierać jadalne cukry, palone lub nie, w proporcji nie przekraczającej 12% masy.</p> <p>Kategoria ta obejmuje niearomatyzowaną kawę instant, w postaci proszku lub granulatu, zwaną także kawą rozpuszczalną, granulatem kawowym i kawą w proszku, gotową do użycia. Obejmuje ponadto niearomatyzowaną kawę rozpuszczalną w postaci płynnego koncentratu. Kategoria obejmuje także płynną kawę w puszkach.</p>
14.1.5.2.	Inne
	<p>Kategoria ta obejmuje herbatę, napary ziołowe i owocowe, aromatyzowane napary herbaciane, aromatyzowaną kawę instant, aromatyzowaną kawę paloną, namiastki kawy, (2-w-1 lub 3-w-1) mieszanki kawowe i mieszanki do sporządzania “gorących napojów” (np. proszek do sporządzania gorącego cappuccino).</p> <p>Napoje aromatyzowane o smaku kawy i herbaty oraz czekoladowe mleko w proszku/napoje należą do kategorii żywnościowej 14.1.4.</p> <p>Herbata (“herbata niearomatyzowana”) oznacza produkt wytworzony z liści i pąków liściowych jednej lub więcej odmian gatunku <i>Camellia sinensis</i> (L.) O. Kuntz i zazwyczaj przygotowywany poprzez zalanie liści gorącą lub wrzącą wodą. Istnieją różne rodzaje herbaty (np.: czarna, zielona, biała, żółta, pu-erh, kukicha, oolong, itp.). Kategoria ta obejmuje herbatę bezkofeinową/bezteinową (z której usunięto większość kofeiny/teiny), płynne koncentraty herbaciane oraz (bezkofeinową/bezteinową) herbatę instant lub rozpuszczalną albo ekstrakt herbaty (tj. suszone rozpuszczalne substancje stałe przygotowane w drodze wodnej ekstrakcji herbaty).</p> <p>Napary ziołowe i owocowe oznaczają wszelkie napoje sporządzone poprzez zaparzenie lub warzenie ziół, przypraw lub innego materiału roślinnego takiego jak dzika róża, rumianek, mięta pieprzowa, rooibos, yerba mate/maté, etc. w gorącej wodzie i zwykle nie zawierają one teiny (np. herbata z brązowego ryżu (Hyeonmi cha)). Napoje te różnią się od prawdziwych herbat (które są przygotowane ze sfermentowanych liści herbaty chińskiej (<i>Camellia sinensis</i>)), a także od herbaty bezteinowej. Napoje te znane są jako napary ziołowe i owocowe lub herbatki, aby odróżnić je od powszechnie rozumianej “herbaty” i dlatego oznakowane są jako herbatka lub napar.</p> <p>Napary ziołowe i owocowe obejmują także mieszanki naparów ziołowych i owocowych z niewielką ilością herbaty (np. herbata z brązowego ryżu w połączeniu z zieloną herbatą (Genmaicha)). Kategoria ta obejmuje zawiera płynne koncentraty owocowe i ziołowe oraz napary ziołowe instant.</p> <p>Materiały do sporządzania naparów ziołowych i owocowych to rośliny lub części roślin, które nie pochodzą z herbaty chińskiej (<i>Camellia sinensis</i>).</p>

Termin "herbata" oraz "napary ziołowe i owocowe" obejmuje zarówno suchy produkt jak również napój (napar).

Istnieją również aromatyzowane napary herbaciane takie jak herbata jaśminowa, czarna herbata o smaku truskawkowym, czarna herbata o smaku cytrynowym, itp. Obejmuje ona produkty instant do sporządzania aromatyzowanych naparów herbacianych lub ziołowych.

Aromatyzowana kawa instant to zmielona kawa w postaci proszku lub granulatu, z dodatkiem aromatów takich jak wanilia, karmel, cynamon, pomarańcza, kokos, czekolada, masło orzechowe, migdały, orzechy włoskie, orzechy laskowe, brandy, rum, etc., gotowa do użycia.

Aromatyzowana kawa palona to palona kawa parzona z dodatkiem aromatów, jak podano powyżej.

Namiastki kawy to produkty nie zawierające kawy, zwykle bezkofeinowe, używane do imitowania/ zastępowania kawy. Zazwyczaj są one ekstrahowane z substancji roślinnych, takich jak ziarna (np. jęczmień, żyto, itp.), korzenie roślin (np. cykoria, mniszek lekarski, buraki itd.) i melasa. Przed przetworzeniem na rozpuszczalny ekstrakt materiał roślinny może zostać poddany paleniu.

Namiastki kawy mogą być sprzedawane jako zwykły płynny ekstrakt lub proszek lub granulatu instant; mogą być sporządzone z kilku substancji roślinnych lub zmieszane z ekstraktami kawy i aromatyzowane.

Ziarna, zazwyczaj określane jako "zboża" lub "ziarna zbóż" to jadalne nasiona określonych traw z rodziny wiechlinowatych. Ich przykłady to pszenica, kukurydza, ryż, jęczmień, sorgo, owies, żyto, proso i pszenżyto.

Kawy zbożowe to powszechne namiastki kawy. Kawa zbożowa to napój sporządzony z jednego lub więcej rodzajów ziaren zbóż, prażonych i przetworzonych na granulatu lub proszek, który należy rozpuścić w wodzie. Produkt jest często sprzedawany jako bezkofeinowa alternatywa kawy i herbaty. Niektóre popularne składniki to prażony/słodowany jęczmień, żyto, itp.

Kawa zbożowa z cykorii stosowana jest jako namiastka kawy, zarówno samodzielnie, jak i po zmieszaniu z kawą. "Cykoria" oznacza korzenie *Cichorium Intybus* L., które nie są wykorzystywane do produkcji cykorii liściowej, zwykle używane do przygotowywania napojów i odpowiednio oczyszczone w celu suszenia i prażenia. "Ekstrakt cykorii", "cykoria rozpuszczalna" lub "cykoria instant" oznaczają skoncentrowany produkt otrzymany w drodze ekstrakcji z prażonej cykorii, gdzie do ekstrakcji wykorzystywana jest wyłącznie woda i z wykluczeniem wszelkich procesów hydrolizy polegających na dodaniu kwasu czy zasady. Zawartość suchej masy na bazie cykorii musi być zgodna z przepisami Dyrektywy 1999/4/WE.

Ekstrakt cykorii w postaci stałej lub półpłynnej nie może zawierać więcej niż 1% masy substancji, które nie pochodzą z cykorii.

Płynny ekstrakt cykorii może zawierać jadalne cukry, palone lub nie, w proporcji nie przekraczającej 35% masy.

"Kawa" z mniszka lekarskiego to namiastka kawy z korzenia mniszka lekarskiego. Pod względem wyglądu i smaku prażone kawałki korzenia mniszka i napój przypominają nieco kawę.

Istnieje kilka różnych rodzajów namiastek kawy: mieszanka jęczmienia, żyta, cykorii i fig; mieszanka prażonego jęczmienia, jęczmienia słodowanego, cykorii i żyta; mieszanka prażonego jęczmienia, prażonego słoju jęczmiennego i prażonej cykorii; mieszanka jęczmienia, cykorii, jęczmienia słodowanego, fig i ekstraktu z czerwonych buraków; postum (sporządzony z prażonych otręb pszenicznych, pszenicy i melasy), aromatyzowane napoje na bazie słoju, itp.

(2-w-1 lub 3-w-1) Mieszanki kawowe i mieszanki do sporządzania "gorących napojów" (np. proszek do sporządzania gorącego cappuccino) to sproszkowane wstępne mieszanki kawy instant ze śmietanką mleczną lub bezmleczną, cukrem i/lub innymi składnikami takimi jak mleko/kakao w proszku, karmel, ekstrakty wanilii, aromaty, sól, alkohol, itp. Można je przygotować poprzez dodanie płynu takiego jak gorąca lub zimna woda.

	<p>Kategoria ta obejmuje proszki do domowego sporządzania napojów, proszki do sporządzania gorących napojów, napoje na bazie kawy do automatów, napoje o smaku czekolady lub cappuccino, produkt instant o smaku cappuccino.</p> <p>Puszkowane/butelkowane napoje na bazie kawy to gotowe do picia produkty, dostępne w supermarketach i sklepach wielobranżowych lub w automatach. Mogą być sprzedawane na gorąco lub na zimno (np. chłodzone puszkowane napoje cappuccino).</p>
14.2.	Napoje alkoholowe, w tym ich odpowiedniki bezalkoholowe i o niskiej zawartości alkoholu
	Odpowiedniki bezalkoholowe i odpowiedniki o niskiej zawartości alkoholu są ujęte w tej samej kategorii co napoje alkoholowe. Obejmuje bezalkoholowe i o niskiej zawartości alkoholu odpowiedniki piwa i napojów słodowych, wina, cydru i perry, win owocowych i <i>made wine</i> , miodu pitnego i aromatyzowanych produktów na bazie wina.
14.2.1.	Piwo i napoje słodowe
	Napoje alkoholowe ważone ze zbóż (słodowanych), innych źródeł skrobi i/lub niektórych cukrów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, chmielu, drożdży i wody. Przykłady obejmują: ale, brązowe piwo, piwo pszeniczne, pilzner, lager, piwo oud bruin, Obergariges Einfachbier, niskokaloryczne piwo, piwo stołowe, likier słodowy, porter, stout i barleywine.
14.2.2.	Wina i inne produkty zdefiniowane w rozporządzeniu (WE) Nr 1234/2007 oraz ich odpowiedniki bezalkoholowe
	Ta kategoria obejmuje wina, nowe wina nadal poddane fermentacji, wina likierowe, wina musujące, gatunkowe wina musujące, gatunkowe aromatyczne wina musujące, gazowane wina musujące, wina półmusujące, gazowane wina półmusujące, moszcz winogron, częściowo sfermentowany moszcz winogron, częściowo sfermentowany moszcz winogron uzyskiwany z suszonych winogron, zagęszczony moszcz winogron, rektyfikowany zagęszczony moszcz winogron, wino z suszonych winogron, wino z przejrzałych winogron i ocet winny w rozumieniu ANEKSU XIb R (WE) Nr 1234/2007. Ta kategoria nie obejmuje soku winogronowego, który jest objęty w kategorii 14.1.2.
14.2.3.	Cydr i perry
	Wina owocowe wykonane z jabłek (cydr) i gruszek (perry). Ta kategoria obejmuje: <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cidre bouche</i>: produkt uzyskany z fermentacji świeżego moszczu jabłek lub mieszanki świeżego moszczu jabłek i gruszek, ekstrahowane, z lub bez dodatku wody. Zawiera bezwodnik węglowy minimum 3 g/l dla <i>cidres bouches</i> uzyskane przez naturalną fermentację w butelkach oraz 4 g/l w innych przypadkach <i>cidres bouches</i>.
14.2.4.	Wina owocowe i <i>made wine</i>
	<p>Obejmuje wina wykonane z owoców innych niż napoje objęte w kategoriach 14.2.2 i 14.2.3 i z innych produktów rolnych, w tym ziaren (np. ryżu). Te wina mogą być niemusujące lub musujące. Przykłady obejmują: wino ryżowe (sake) i musujące i niemusujące wina owocowe. Ta kategoria obejmuje także:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Brytyjskie wino i sherry, które jest zazwyczaj robione z importowanego moszczu winogron; - Produkty określone w polskim dekrete: ustawa z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. z 2011 r. Nr 120, poz. 690 z późniejszymi zmianami): <ul style="list-style-type: none"> - <i>wino owocowe markowe</i> - <i>wino owocowe wzmocnione</i>, - <i>wino owocowe aromatyzowane</i>, - <i>wino z soku winogronowego</i>, - <i>aromatyzowane wino z soku winogronowego</i>,

	<p>-wino owocowe markowe (<i>mark fruit wine</i>) - sfermentowany napój alkoholowy z rzeczywistym stężeniem alkoholu od 8,5 do 15 %, produkowane w wyniku alkoholowej fermentacji owoców, bez dodatku alkoholu, ewentualnie słodzone wyłącznie sacharozą, lub moszczem owocowym, dojrzewające co najmniej 6 miesięcy</p> <p>-wino owocowe wzmocnione (<i>fortified fruit wine</i>) - sfermentowany napój alkoholowy z rzeczywistym stężeniem alkoholu od 16% do 22%, produkowane w wyniku alkoholowej fermentacji owoców, z dodatkiem alkoholu, ewentualnie słodzone</p> <p>-wino owocowe aromatyzowane (<i>aromatised fruit wine</i>) - sfermentowany napój alkoholowy z rzeczywistym stężeniem alkoholu od 8,5% do 18 %, aromatyzowane za pomocą innych substancji, niż te pochodzące od winogron, w połączeniu z ponad 75% obj. wina owocowego z ewentualnym dodatkiem alkoholu.</p> <p>-wino z soku winogronowego (<i>wine from grape juice</i>) - sfermentowany napój alkoholowy z rzeczywistym stężeniem alkoholu od 8,5% do 18 %, powstające w wyniku alkoholowej fermentacji soku winogronowego z ewentualnym dodatkiem alkoholu.</p> <p>-aromatyzowane wino z soku winogronowego (<i>aromatised wine from grape juice</i>) - sfermentowany napój alkoholowy z rzeczywistym stężeniem alkoholu od 6,5% do 18 %, aromatyzowany, w połączeniu z ponad 75% obj. wina z soku winogronowego z ewentualnym dodatkiem alkoholu</p>
14.2.5.	Miód pitny
	Likier alkoholowy wykonany ze sfermentowanego miodu, słodu i przypraw, bądź tylko z miodu. Z uwzględnieniem win miodowych.
14.2.6.	Napoje spirytusowe w rozumieniu rozporządzenia (WE) Nr 110/2008
	Przykłady: rum, whisky lub whiskey, alkohol zbożowy i winny, brandy lub weinbrand; napoje spirytusowe owocowe, wódka, gin, pastis, likierowy.
14.2.7.	Aromatyzowane produkty na bazie wina w rozumieniu Rozporządzenia (EWG) Nr 1601/91
	Ta kategoria obejmuje następujące trzy podkategorie: "wina aromatyzowane", "aromatyzowane napoje na bazie wina" oraz „aromatyzowane koktajle na bazie wina" w rozumieniu rozporządzenia (EWG) Nr 1601/91 i obejmuje również ich zamienniki bezalkoholowe i ich zamienniki o niskiej zawartości alkoholu.
14.2.7.1.	Wina aromatyzowane
	Napój uzyskiwany z jednego lub więcej produktów winnych określonych w rozporządzeniu, ewentualnie z dodatkiem moszczu winogron i/lub moszczu winogron w trakcie fermentacji, do którego został dodany alkohol i który jest aromatyzowany. Posiada minimalną rzeczywistą zawartość alkoholu równą 14,5% obj. lub więcej i maksymalną poniżej 22 % obj.
14.2.7.2.	Aromatyzowane napoje na bazie wina
	Napój uzyskiwany z jednego lub kilku win, ewentualnie z dodatkiem moszczu winogron i/lub częściowo sfermentowanego moszczu winogron, który jest aromatyzowany i który posiada rzeczywistą zawartość alkoholu równą 7% obj. lub więcej, ale mniej niż 14,5% obj.
14.2.7.3.	Aromatyzowane koktajle na bazie wina
	Napój uzyskany od winogron i/lub moszczu winogron, który jest aromatyzowany i który posiada rzeczywistą zawartość alkoholu poniżej 7% obj.
14.2.8.	Inne napoje alkoholowe, w tym mieszanki napojów alkoholowych z bezalkoholowymi i napoje alkoholowe o zawartości alkoholu poniżej 15%
	Zawiera wszystkie inne napoje alkoholowe, które nie są ujęte w kategorii od 14.2.1 do 14.2.7, takie jak mieszanki napojów alkoholowych z bezalkoholowymi i napoje alkoholowe o zawartości alkoholu poniżej 15%. Ta kategoria obejmuje napoje na bazie sfermentowanego moszczu winogron, który jest musującym napojem alkoholowym produkowanym poprzez fermentację moszczu winogron o zawartości alkoholu (%v/v) między 4.5 i 5.5.

Następujące produkty określone przez polski dekret: ustawa z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. z 2011 r. Nr 120, poz. 690 z późniejszymi zmianami) zostały uwzględnione:

- *nalewka na winie owocowym,*
- *aromatyzowana nalewka na winie owocowym,*
- *nalewka na winie z soku winogronowego,*
- *aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego*
- *napój winny owocowy lub miodowy*
- *aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy,*
- *wino owocowe niskoalkoholowe,*
- *aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe.*

nalewka na winie owocowym (tincture on fruit wine) - sfermentowany napój alkoholowy z rzeczywistym stężeniem alkoholu od 17% do 22%, w połączeniu z ponad 60% obj. wina owocowego lub wzmocnionego wina owocowego i co najmniej 10% płynu pochodzącego od owoców zmacerowanych w alkoholu etylowym z ewentualnym dodatkiem alkoholu.

aromatyzowana nalewka na winie owocowym (aromatised tincture on fruit wine) sfermentowany napój alkoholowy z rzeczywistym stężeniem alkoholu od 17% do 22%, aromatyzowany, w połączeniu z ponad 60% obj. wina z owoców lub wina owocowego wzmocnionego i co najmniej 10% płynu pochodzące z owoców zmacerowanych w alkoholu etylowym z ewentualnym dodatkiem alkoholu.

nalewka na winie z soku winogronowego (tincture on wine from grape juice) - sfermentowany napój alkoholowy z rzeczywistym stężeniem alkoholu od 17% do 22%, w połączeniu z ponad 60% obj. wina z soku winogronowego i co najmniej 10% płynu pochodzące z owoców zmacerowanych w alkoholu etylowym z ewentualnym dodatkiem alkoholu.

aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego (aromatised tincture on wine from grape juice) - sfermentowany napój alkoholowy z rzeczywistym stężeniem alkoholu od 17% do 22%, aromatyzowany, w połączeniu z ponad 60% obj. wina z soku winogronowego i co najmniej 10% płynu pochodzące z owoców zmacerowanych w alkoholu etylowym z ewentualnym dodatkiem alkoholu.

napój winny owocowy lub miodowy (fruit or honey wine-based drink) - sfermentowany napój alkoholowy z rzeczywistym stężeniem alkoholu od 4,5 do 15%, produkowany z wina owocowego lub miodu pitnego, zawierającego przynajmniej 50% tych produktów, bez dodatku alkoholu.

aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy (aromatised fruit or honey wine-based drink) - sfermentowany napój alkoholowy z rzeczywistym stężeniem alkoholu od 4,5 do 15%, aromatyzowany, produkowany z wina owocowego lub miodu pitnego, zawierającego przynajmniej 50% tych produktów, bez dodatku alkoholu.

wino owocowe niskoalkoholowe (low alcoholic fruit wine) - sfermentowany napój alkoholowy z rzeczywistym stężeniem alkoholu od 0,5 do 8,5 %, powstający w wyniku alkoholowej fermentacji owoców lub wina owocowego z częściowo, fizycznie usuniętym alkoholem, bez dodatku alkoholu.

	<i>aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe</i> (aromatised low alcoholic fruit wine) - sfermentowany napój alkoholowy z rzeczywistym stężeniem alkoholu od 0,5 do 8,5 %, aromatyzowany, powstający w wyniku alkoholowej fermentacji owoców lub wina owocowego z częściowo, fizycznie usuniętym alkoholem, bez dodatku alkoholu.
15.	Przekąski gotowe do spożycia
	Ta kategoria obejmuje przekąski na bazie ziemniaków, zbóż, mąki lub skrobi i przetwarzane orzechy.
15.1.	Przekąski na bazie ziemniaków, zbóż, mąki lub skrobi
	W tej kategorii skrobia pochodzi od zbóż, korzeni i bulw, nasion jadalnych roślin strączkowych. Obejmuje wszystkie przekąski, zwykle słone, z lub bez dodatku aromatów. Przykłady obejmują chrupki ziemniaczane, soloną prażoną kukurydzę, precle, krakersy.
15.2.	Przetworzone orzechy
	Ta kategoria obejmuje przekąski na bazie przetworzonych orzechów oraz podobnych przetworzonych nasion takich jak nasiona słonecznika, spożywane jako przekąska. Obejmuje wszystkie rodzaje całych orzechów przetwarzanych przez, np. prażenie, pieczenie, marynowanie, gotowanie, czy to w łupinach lub bez łupin, solone lub niesolone. Orzechy w jogurcie, zbożach i miodzie i przekąski na bazie suszonych owoców, orzechów i zbóż (np. "mieszanka studencka") zostały tutaj sklasyfikowane.
16.	Desery z wyłączeniem produktów ujętych w kategoriach 1, 3 o 4
	Ta kategoria obejmuje produkty zwykle aromatyzowane i o słodkim smaku. Obejmuje to produkty na bazie nabiału, tłuszczu, owoców i warzyw, zbóż, jaj i wody, np. Creme brulee, placek, panna cotta, Bayrische Creme, pasta cytrynowa, legumina ze słodkiego twarożku i budynie wszelkich rodzajów. Ta kategoria obejmuje: -Christmaspudding: wykonany z mąki, łożu, suszonych owoców, brandy i przypraw. -Pascha: wykonana z twarogu oraz innych produktów mlecznych, często doprawiana migdałami i rodzynkami. -Ostkaka: podstawą budyniu jest ser twarogowy wykonany z mleka i podpuszczki; wyodrębnione serwatka jest odseparowana i zasadniczo dodaje się krem, jaja i migdały. -Fruktgr0d: wykonane z owoców (zwykle jagód), cukru, skrobi oraz różnych dodatków. Ta kategoria nie obejmuje produktów, które są ujęte w kategorii 1 "Produkty mleczne i ich analogi", kategorii 3 "Lody spożywcze", kategorii 4 "Owoce i warzywa" lub kategorii 7.2. "Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie".
17.	Suplementy żywnościowe, w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z wyłączeniem suplementów diety dla niemowląt i małych dzieci
	Ta kategoria obejmuje dawkowane artykuły żywnościowe, których celem jest uzupełnienie normalnej diety, i które są skoncentrowanym źródłem substancji odżywczych lub innych substancji wykazujących efekt odżywczy lub fizjologiczny, pojedynczych lub złożonych, sprzedawanych w postaci dawek, a mianowicie w postaci kapsułek, pastylek, tabletek, pigułek oraz innych podobnych formach, jak w postaci saszetek z proszkiem, ampułek z płynem, butelek z kroplomierzem, i tym podobnych postaciach płynów lub proszków przeznaczonych do przyjmowania w niewielkich odmierzonych ilościach jednostkowych.
17.1.	Suplementy diety w postaci stałej, w tym w postaci kapsułek i tabletek oraz w podobnych postaciach, z wyłączeniem postaci do żucia
	Ta kategoria obejmuje suplementy w postaci tabletek, proszku lub granulek. Obejmuje między innymi tabletki rozpuszczane w płynie przed spożyciem (tabletki musujące), pigułki, pastylki, kapsułki zawierające płyn (suplementy z oleju rybiego) i pozostałe formy proszków przeznaczonych do przyjmowania w niewielkich odmierzonych ilościach jednostkowych.
17.2.	Suplementy diety w postaci płynnej

	Ta kategoria obejmuje suplementy sprzedawane w postaci płynów do spożycia w płynie, jak ampułki z płynem, butelki z kroplomierzem i inne podobne postacie płynów.
17.3.	Suplementy diety w postaci syropu lub do żucia
	Ta kategoria obejmuje suplementy sprzedawane w postaci syropu lub do żucia (np. kapsułki do żucia, suplementy typu galaretki i w innych postaciach do żucia, z wyłączeniem tabletek do żucia) i przeznaczonych do bezpośredniego spożycia.
18.	Przetworzona żywność nieobjęta kategoriami 1 do 17, z wyłączeniem żywności dla niemowląt i małych dzieci
	W zasadzie, zezwolenie na dodatki żywności złożonej (np. potrawy przygotowane lub złożone) jest objęte w artykule 18 ust. 1 lit. a i c rozporządzenia (WE) 1333/2008. Tylko w tych przypadkach, gdy dodatkowe wykorzystanie dodatków jest wymagane może ono być wymienione w niniejszym dokumencie.