

## **Перелік харчових добавок, дозволених до використання в харчових продуктах та умови їх використання**

### **I. Загальні положення**

1. Перелік харчових добавок включає:

- 1) назва харчової добавки та її індекс, відповідно до Європейської цифрової системи (E);
- 2) харчові продукти до яких можуть додаватись харчові добавки;
- 3) умови, за яких може бути додано харчову добавку;
- 4) обмеження/винятки щодо реалізації харчової добавки безпосередньо кінцевому споживачу.

2. Загальні вимоги до харчових добавок та умов їх використання:

- 1) в якості харчових добавок у харчових продуктах можуть використовуватись речовини, наведені у розділі II цього додатка, якщо інше не визначено розділом V цього додатка;
- 2) перелік харчових добавок, дозволених до використання у харчових продуктах та умови їх використання, наведено у розділі V цього додатка;
- 3) у розділі V цього додатка перелік харчових продуктів, зазначено на основі категорій харчових продуктів, наведених у розділі VI цього додатка, а

харчові добавки згруповані на основі визначень, наведених у розділі III цього додатка;

4) дозволені тільки ті алюмінієві лаки, які виготовлені із барвників, наведених у таблиці 3 цього розділу, за умови дотримання максимально допустимих рівнів та тільки в тих категоріях харчових продуктів, як зазначено у розділі V цього додатка;

5) барвники E 123, E 127, E 160b(i), E 160b(ii), E 161g, E 173 та E 180 та їх суміші заборонені для реалізації кінцевому споживачу;

6) речовини, наведені у розділі V цього додатка під номерами E 407, E 407a та E 440 можуть бути стандартизовані з цукрами, за умови, що це додатково зазначено разом з номером та умовами їх використання;

7) в разі маркування нітритів словами «для харчових цілей», вони можуть реалізовуватися лише в суміші із сіллю або із заміником солі;

8) принцип перенесення не застосовується до харчових продуктів, наведених в таблиці 1 цього розділу, щодо харчових добавок в цілому, і в таблиці 2 цього розділу, щодо харчових барвників.

**Харчові продукти, до яких заборонено додавати харчові добавки, за принципом перенесення**

№ з/п	Харчові продукти
1	Неперероблені харчові продукти, крім м'ясних напівфабрикатів
2	Мед
3	Неемульговані олії і жири тваринного та рослинного походження
4	Масло вершкове
5	Пастеризоване та стерилізоване молоко не ароматизоване (у тому числі ультрапастеризоване молоко) та пастеризовані вершки не ароматизовані (крім вершків зі зниженим вмістом жиру)
6	Кисломолочні (ферментовані молочні) продукти не ароматизовані та не піддані термічній обробці після ферментації
7	Маслянка не ароматизована (крім стерилізованої)
8	Вода природна мінеральна, вода джерельна та вода питна фасована
9	Кава (крім розчинної кави ароматизованої) та кавові екстракти
10	Листовий чай не ароматизований
11	Цукри
12	Сухі макаронні вироби, крім макаронних виробів без вмісту глютену та макаронних виробів для гіпопротеїнових дієт
13	Харчові продукти для дітей грудного та раннього віку, у тому числі харчові продукти для спеціальних медичних цілей для дітей грудного та раннього віку

Таблиця 2

**Харчові продукти, до яких заборонено додавати барвники за принципом перенесення**

№ з/п	Харчові продукти
1	Неперероблені харчові продукти
2	Вода питна фасована
3	Молоко, незбиране молоко, напівзнежирене та знежирене молоко, пастеризоване або стерилізоване, у тому числі ультрапастеризоване молоко, (без додавання ароматизаторів)
4	Шоколадне молоко
5	Ферментоване молоко (не ароматизоване)
6	Консервовані молочні продукти (не ароматизоване)
7	Маслянка-вершки, що отримуються як побічний продукт при збиванні (не ароматизовані)
8	Вершки та сухі вершки (не ароматизовані)
9	Олії та жири тваринного та рослинного походження
10	Зрілі та незрілі сири (не ароматизовані)
11	Масло вершкове з овечого або козячого молока
12	Яйця та продукти переробки яєць
13	Борошно та інші продукти помелу зернових, також крохмаль
14	Хліб та подібні продукти
15	Макаронні вироби та галушки (кльоцки)
16	Цукор, включаючи всі моно- та дисахариди
17	Томатна паста, консервовані томати та томати в пляшках
18	Томатні соуси
19	Соки фруктові, нектари фруктові, овочеві соки та овочеві нектари
20	Фрукти, овочі (у тому числі картопля) та гриби консервовані або сушені; перероблені фрукти, овочі (у тому числі томати) та гриби
21	Екстра джем, екстра желе та каштанове пюре
22	Риба, молюски, ракоподібні, м'ясо, свійська птиця та дичина, а також харчові продукти з них, крім готових страв, які містять ці інгредієнти
23	Какао-продукти та компоненти шоколаду в шоколадних продуктах
24	Смажена кава, чай, відвари трав та фруктів, цикорій; екстракти чаю, трав та фруктів, цикорію; чай, відвари з трав та фруктів, злаки для відварів, а також (готові) суміші з цих продуктів
25	Сіль, замінники солі, спеції та суміші спецій.
26	Вино
27	Алкогольні напої, алкогольні напої, які отримується шляхом вимочування та дистиляції, а також Лондонський джин, Самбука, Мараскіно та Містра
28	Сангрія, Клареа, Зурра
29	Винний оцет
30	Дитяче харчування, у тому числі харчові продукти для спеціальних медичних цілей для дітей грудного та молодшого віку
31	Мед
32	Солод та продукти із солоду

Таблиця 3

**Барвники, які можуть бути використані у формі лаків**

№ з/п	Індекс Е	Назва
1	Е 100	Куркумін Curcumin
2	Е 101	Рибофлавіни Riboflavins
3	Е 102	Тартразин Tartrazine
4	Е 104	Хіноліновий жовтий Quinoline Yellow
5	Е 110	Жовтий «сонячний захід» FCF/помаранчево-жовтий S Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S
6	Е 120	Кошеніль, Кармінова кислота, Карміни Cochineal, Carminic acid, Carmines
7	Е 122	Азорубін, Кармуазін Azorubine, Carmoisine
8	Е 123	Амарант Amaranth
9	Е 124	Понсо 4R, Кошенілевий червоний А Ponceau 4R, Cochineal Red A
10	Е 127	Еритрозин Erythrosine
11	Е 129	Спеціальний червоний АС Allura Red AC
12	Е 131	Патентований синій V Patent Blue V
13	Е 132	Індигодин, Індигокармін Indigotine, Indigo carmine
14	Е 133	Діамантовий синій FCF Brilliant Blue FCF
15	Е 141	Мідні комплекси хлорофілів і хлорофілінів Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins
16	Е 142	Зелений S Green S
17	Е 151	Діамантовий чорний PN Brilliant Black BN, Black PN
18	Е 155	Коричневий НТ Brown HT
19	Е 163	Антоціани Anthocyanins
20	Е 180	Літолрубін ВК Litholrubine BK

## II. Перелік харчових добавок

### 1. Барвники

№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
1	2	3
1	E 100	Куркумін Curcumin
2	E 101	Рибофлавіни Riboflavins
3	E 102	Тартазин Tartrazine
4	E 104	Хіноліновий жовтий Quinoline Yellow
5	E 110	Жовтий «сонячний захід» FCF/Помаранчево-жовтий S Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S
6	E 120	Кошеніль, Кармінова кислота, Карміни Cochineal, Carminic acid, Carmines
7	E 122	Азорубін, Кармуазін Azorubine, Carmoisine
8	E 123	Амарант Amaranth
9	E 124	Понсо 4R, Кошенілевий червоний А Ponceau 4R, Cochineal Red A
10	E 127	Ериторзин Erythrosine
11	E 129	Спеціальний червоний АС Allura Red AC
12	E 131	Патентовий синій V Patent blue V
13	E 132	Індиготин, Індигокармін Indigotine, Indigo carmine
14	E 133	Діамантовий синій FCF Brilliant Blue FCF
15	E 140	Хлорофіли і хлорофіліни Chlorophylls and chlorophyllins
16	E 141	Мідні комплекси хлорофілів і хлорофілінів Copper complexes of chlorophylls, chlorophyllins
17	E 142	Зелений S Green S
18	E 150a	Цукровий колер I, проста карамель* Plain caramel
19	E 150b	Цукровий Колер II, каустична сульфитна карамель Caustic sulphite caramel
20	E 150c	Цукровий колер III, аміачна карамель Ammonia caramel
21	E 150d	Цукровий колер IV, сульфитно аміачна карамель Sulphite ammonia caramel

1	2	3
22	E 151	Діамантовий чорний PN Brilliant Black PN
23	E 153	Вугілля рослинне Vegetable carbon
24	E 155	Коричневий НТ Brown NT
25	E 160a	Каротини Carotenes
26	E 160(i)	Аннато Біксин Annatto bixin
27	E 160(ii)	Аннато Норбіксин Annatto norbixin
28	E 160c	Екстракт паприки, капсантин, капсорубін Paprika extract, capsanthin, capsorubin
29	E 160d	Лікопін Lycopene
30	E 160e	Бета-апо-8- каротенал (С 30) Beta-apo-8-carotenal (C 30)
31	E 161b	Лютеїн Lutein
32	E 161g	Кантаксантин Canthaxanthin
33	E 162	Червоний буряковий, бетанін Beetroot Red, betanin
34	E 163	Антоціани Anthocyanins
35	E 170	Карбонат кальцію Calcium carbonate
36	E 171	Діоксид титану Titanium dioxide
37	E 172	Оксиди та гідроксиди заліза Iron oxides and hydroxides
38	E 173	Алюміній Aluminium
39	E 174	Срібло Silver
40	E 175	Золото Gold
41	E 180	Літолрубін ВК Litholrubine BK

\* Назва «цукровий колер (карамель)» відноситься до продуктів більш або менш насиченого коричневого кольору, які призначені для забарвлення. Це не стосується ароматичних продуктів, виготовлених з цукру, які отримують під час нагрівання цукрів, що використовуються для надання продуктам смаку та аромату (наприклад, кондитерські вироби, випічка, алкогольні напої).

## 2. Підсолоджувачі

№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
1	Е 420	Сорбіт Sorbitols
2	Е 421	Манніт Mannitol
3	Е 950	Ацесульфам К Acesulfame K
4	Е 951	Аспартам Aspartame
5	Е 952	Цикламат Cyclamates
6	Е 953	Ізомальт Isomalt
7	Е 954	Сахарини Saccharins
8	Е 955	Сукралоза Sucralose
9	Е 957	Тауматин Thaumatococcus
10	Е 959	Неогесперидин DC Neohesperidine DC
11	Е 960a	Стевіол глікозиди Steviol glycosides
12	Е 960c	Ферментативно вироблені стевіол глікозиди Enzymatically produced steviol glycosides
13	Е 961	Неотам Neotame
14	Е 962	Аспартам-ацесульфама сіль Salt of aspartame-acesulfame
15	Е 964	Сироп полігліцитолу Polyglycitol syrup
16	Е 965	Мальтіт Maltitols
17	Е 966	Лактіт Lactitol
18	Е 967	Ксиліт Xylitol
19	Е 968	Еритрітол Erythritol
20	Е 969	Адвантам Advantame



## 3. Інші харчові добавки

№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
1	2	3
1	E 170	Карбонат кальцію Calcium carbonates
2	E 172	Оксиди та гідроксиди заліза Iron oxides and hydroxides
3	E 200	Сорбінова кислота Sorbic acid
4	E 202	Сорбат калію Potassium sorbate
5	E 210	Бензойна кислота (1) Benzoic acid
6	E 211	Бензоат натрію (1) Sodium benzoate
7	E 212	Бензонат калію (1) Potassium benzoate
8	E 213	Бензонат кальцію (1) Calcium benzoate
9	E 214	Етил-п-гідроксибензоат, Парагідроксибензойної кислоти етиловий ефір Ethyl-p-hydroxybenzoate
10	E 215	Етил-п-гідроксибензоат натрію, Парагідроксибензойної кислоти етилового ефіру натрієва сіль Sodium ethyl p-hydroxybenzoate
11	E 218	Метил-п-гідроксибензоат, Парагідроксибензойної кислоти метиловий ефір Methyl p-hydroxybenzoate
12	E 219	Метил-п-гідроксибензоат натрію, Парагідроксибензойної кислоти метилового ефіру натрієва сіль Sodium methyl p-hydroxybenzoate
13	E 220	Двоокис сірки Sulphur dioxide
14	E 221	Сульфит натрію Sodium sulphite
15	E 222	Гідросульфит натрію Sodium hydrogen sulphite
16	E 223	Метабісульфіт натрію Sodium metabisulphite
17	E 224	Метабісульфіт калію Potassium metabisulfite
18	E 226	Сульфит кальцію Calcium sulphite
19	E 227	Гідросульфит кальцію Calcium hydrogen sulphite
20	E 228	Гідросульфит калію

1	2	3
		Potassium hydrogen sulphite
21	E 234	Нізін Nisin
22	E 235	Нагаміцин Natamycin
23	E 239	Гексаметилентетрамін Hexamethylene tetramin
24	E 242	Диметилдикарбонат (велкорін) Dimethyl dicarbonate
25	E 243	Етиллауроїларгінат Ethyl lauroyl arginate
26	E 246	Гліколіпіди Glycolipids
27	E 249	Нітрит калію Potassium nitrite
28	E 250	Нітрит натрію Sodium nitrite
29	E 251	Нітрат натрію Sodium nitrate
30	E 252	Нітрат калію Potassium nitrate
31	E 260	Оцтова кислота Acetic acid
32	E 261	Ацетат калію Potassium acetates
33	E 262	Ацетат натрію Sodium acetates
34	E 263	Ацетат кальцію Calcium acetate
35	E 270	Молочна кислота Lactic acid
36	E 280	Пропіонова кислота Propionic acid
37	E 281	Пропіонат натрію Sodium propionate
38	E 282	Пропіонат кальцію Calcium propionate
39	E 283	Пропіонат калію Potassium propionate
40	E 284	Борна кислота Boric acid
41	E 285	Тетраборат натрію Sodium tetraborate
42	E 290	Двоокис вуглецю Carbon dioxide
43	E 296	Яблучна кислота Malic acid

1	2	3
44	E 297	Фумарова кислота Fumaric acid
45	E 300	Аскорбінова кислота Ascorbic acid
46	E 301	Аскорбат натрію Sodium ascorbate
47	E 302	Аскорбат кальцію Calcium ascorbate
48	E 304	Ефіри жирних кислот аскорбінової кислоти Fatty acid esters of ascorbic acid
49	E 306	Екстракт токоферолів Tocopherol-rich extract
50	E 307	Альфа-токоферол Alpha-tocopherol
51	E 308	Гамма-токоферол Gamma-tocopherol
52	E 309	Дельта-токоферол Delta-tocopherol
53	E 310	Пропілгаллат Propyl gallate
54	E 315	Еріторбова кислота, ізоаскорбінова кислота Erythorbic acid
55	E 316	Еріторбат натрію, ізоаскорбінат натрію Sodium erythorbate
56	E 319	Третбутилгідрокінон (ТВНҚ) Tertiary-butyl hydroquinone (ТВНҚ)
57	E 320	Бутилгідроксианізол (ВНА) Butylated hydroxyanisole
58	E 321	Бутилгідрокситолуол (ВНТ) Butylated hydroxytoluene
59	E 322	Лецитини Lecithines
60	E 322a	Вівсяний лецитин Oat lecithin
61	E 325	Лактат натрію Sodium lactate
62	E 326	Лактат калію Potassium lactate
63	E 327	Лактат кальцію Calcium lactate
64	E 330	Лимонна кислота Citric acid
65	E 331	Цитрати натрію Sodium citrates
66	E 332	Цитрати калію Potassium citrates
67	E 333	Цитрати кальцію

1	2	3
		Calcium citrates
68	E 334	Винна кислота Tartaric acid L (+)
69	E 335	Тартрати натрію Sodium tartrates
70	E 336	Тартрати калію Potassium tartrates
71	E 337	Тартрати натрію калію Sodium potassium tartrate
72	E 338	Фосфорна кислота Phosphoric acid
73	E 339	Фосфати натрію Sodium phosphates
74	E 340	Фосфати калію Potassium phosphates
75	E 341	Фосфати кальцію Calcium phosphates
76	E 343	Фосфати магнію Magnesium phosphates
77	E 350	Малати натрію Sodium malates
78	E 351	Малати калію Potassium malates
79	E 352	Малати кальцію Calcium malates
80	E 353	Метавинна кислота Metatartaric acid
81	E 354	Тартрат кальцію Calcium tartrate
82	E 355	Адипінова кислота Adipic acid
83	E 356	Адипат натрію Sodium adipate
84	E 357	Адипат калію Potassium adipate
85	E 363	Янтарна кислота Succinic acid
86	E 380	Цитрат триамонію Triammonium citrate
87	E 385	Етилендіамінтетраацетат кальцію динатрію (Кальцій динатрій) Calcium disodium ethylene diamine tetra-acetat (Calcium disodium EDTA)
88	E 392	Екстракт розмарину Extracts of rosemary
89	E 400	Альгінова кислота Alginic acid
90	E 401	Альгінат натрію Sodium alginate

1	2	3
91	E 402	Альгінат калію Potassium alginate
92	E 403	Альгінат амонію Ammonium alginate
93	E 404	Альгінат кальцію Calcium alginate
94	E 405	Пропан-1,2-діолаальгінат Propane-1,2-diol alginate
95	E 406	Агар Agar
96	E 407a	Перероблені морські водорості роду Eucheuma Processed eucheuma seaweed
97	E 407	Карагенан Carrageenan
98	E 410	Камідь рожкового дерева Locust bean gum
99	E 412	Гуарова камідь Guar gum
100	E 413	Трагакант Tragacanth
101	E 414	Гуміарабік (камідь акації) Gum arabic (acacia gum)
102	E 415	Ксантанова камідь Xanthan gum
103	E 416	Карайї камідь Karaya gum
104	E 417	Тари камідь Tara gum
105	E 418	Геланова камідь Gellan gum
106	E 422	Гліцерин Glycerol
107	E 423	Октеніл янтарна кислота модифікованого гумміарабіка Octenyl succinic acid modified gum arabic
108	E 425	Конжак Konjac
109	E 426	Геміцелюлоза сої Soybean hemicellulose
110	E 427	Касії камідь Cassia gum
111	E 431	Поліоксиетилен (40) стеарат Polyoxyethylene (40) stearate
112	E 432	Поліоксиетилен сорбітан монолаурат (полісорбат 20) Polyoxyethylene sorbitan monolaurate (polysorbate 20)
113	E 433	Поліоксиетилен сорбітан моноолеат (полісорбат 80) Polyoxyethylene sorbitan monooleate (polysorbate 80)
114	E 434	Поліоксиетилен сорбітан монопальмітат (полісорбат 40)

1	2	3
		Polyoxyethylene sorbitan monopalmitate (polysorbate 40)
115	E 435	Поліоксиетилен сорбітан моностеарат (полісорбат 60) Polyoxyethylene sorbitan monostearate (polysorbate 60)
116	E 436	Поліоксиетилен сорбітан тристеарат (полісорбат 65) Polyoxyethylene sorbitan tristearate (polysorbate 65)
117	E 440	Пектини Pectins
118	E 442	Фосфатиди амонію Ammonium phosphatides
119	E 444	Ізобутират ацетат цукрози Sucrose acetate isobutyrate
120	E 445	Гліцеринові ефіри деревної смоли Glycerol ester of wood rosin
121	E 450	Дифосфати Diphosphates
122	E 451	Трифосфати Triphosphates
123	E 452	Поліфосфати Polyphosphates
124	E 456	Поліаспартат калію Potassium polyaspartate
125	E 459	Бета-циклодекстрин Beta-cyclodextrin
126	E 460	Целюлоза Cellulose
127	E 461	Метилцелюлоза Methyl cellulose
128	E 462	Етилцелюлоза Ethyl cellulose
129	E 463	Гідроксипропілцелюлоза Hydroxypropyl cellulose
130	E 463a	Низькозаміщена гідроксипропілцелюлоза (L-НРС) Low-substituted hydroxypropyl cellulose (L-HPC)
131	E 464	Гідроксипропілметилцелюлоза Hydroxypropyl methyl cellulose
132	E 465	Етилметилцелюлоза Ethyl methyl cellulose
133	E 466	Натрію карбоксиметилцелюлоза Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum
134	E 468	Натрію карбоксиметилцелюлоза трьохмірна Cross-linked sodium carboxy methyl cellulose, cross linked cellulose gum
135	E 469	Карбоксиметилцелюлоза ферментного гідролізу Enzymatically hydrolysed carboxy methyl cellulose, Enzymatically hydrolysed cellulose gum
136	E 470a	Натрієві, калієві та кальцієві солі жирних кислот Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids
137	E 470b	Магнієві солі жирних кислот

1	2	3
		Magnesium salts of fatty acids
138	E 471	Моно- та дигліцериди жирних кислот Mono-and diglycerides of fatty acids
139	E 472a	Ефіри оцтової кислоти та моно- і дигліцеридів жирних кислот Acetic acid esters of mono-and diglycerides of fatty acids
140	E 472b	Ефіри молочної кислоти та моно- і дигліцеридів жирних кислот Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
141	E 472c	Ефіри лимонної кислоти та моно- і дигліцеридів жирних кислот Citric acid esters of mono-and diglycerides of fatty acids
142	E 472d	Ефіри винної кислоти та моно- і дигліцеридів жирних кислот Tartaric acid esters of mono-and diglycerides of fatty acids
143	E 472e	Моно- і складні ефіри діацетилвинної кислоти та моно- і дигліцеридів жирних кислот Mono-and diacetyl tartaric acid esters of mono-and diglycerides of fatty acids
144	E 472f	Ефіри суміші оцтової і винної кислот та моно- і дигліцеридів жирних кислот Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
145	E 473	Ефіри сахарози та жирних кислот Sucrose esters of fatty acid
146	E 474	Сахарогліцериди Sucroglycerides
147	E 475	Ефіри полігліцерину та жирних кислот Polyglycerol esters of fatty acids
148	E 476	Полірицинолеат полігліцерину Polyglycerol polyricinoleate
149	E 477	Пропан-1,2 діолові ефіри жирних кислот Propane-1,2-diol esters of fatty acids
150	E 479b	Термічно окислена соєва олія з моно- та дигліцеридами жирних кислот Thermally oxidised soya bean oil interacted with mono-and diglycerides of fatty acids
151	E 481	Стеароїл-2-лактилат натрію Sodium stearyl-2-lactylate
152	E 482	Стеароїл-2-лактилат кальцію Calcium stearyl-2-lactylate
153	E 483	Стеаріл тартрат Stearyl tartrate
154	E 491	Сорбітан моностеарат Sorbitan monostearate
155	E 492	Сорбітан тристеарат Sorbitan tristearate
156	E 493	Сорбітан монолаурат Sorbitan monolaurate
157	E 494	Сорбітан моноолеат Sorbitan monooleate
158	E 495	Сорбітан монопальмітат

1	2	3
		Sorbitan monopalmitate
159	E 499	Стігмастерол-збагачений рослинними стеринами Stigmasterol-rich plant sterols
160	E 500	Карбонати натрію Sodium carbonates
161	E 501	Карбонати калію Potassium carbonates
162	E 503	Карбонати амонію Ammonium carbonates
163	E 504	Карбонати магнію Magnesium carbonates
164	E 507	Соляна кислота Hydrochloric acid
165	E 508	Хлорид калію Potassium chloride
166	E 509	Хлорид кальцію Calcium chloride
167	E 511	Хлорид магнію Magnesium chloride
168	E 512	Хлорид олову Stannous chloride
169	E 513	Сірчана кислота Sulphuric acid
170	E 514	Сульфати натрію Sodium sulphates
171	E 515	Сульфати калію Potassium sulphates
172	E 516	Сульфат кальцію Calcium sulphate
173	E 517	Сульфат амонію Ammonium sulphate
174	E 520	Сульфат алюмінію Aluminium sulphate
175	E 521	Сульфат алюмінію натрію, алюмосульфат натрію Aluminium sodium sulphate
176	E 522	Сульфат алюмінію калію, алюмосульфат калію Aluminium potassium sulphate
177	E 523	Сульфат алюмінію амонію, алюмосульфат амонію Aluminium ammonium sulphate
178	E 524	Гідроксид натрію Sodium hydroxide
179	E 525	Гідроксид калію Potassium hydroxide
180	E 526	Гідроксид кальцію Calcium hydroxide
181	E 527	Гідроксид амонію Ammonium hydroxide



1	2	3
182	E 528	Гідроксид магнію Magnesium hydroxide
183	E 529	Оксид кальцію Calcium oxide
184	E 530	Оксид магнію Magnesium oxide
185	E 534	Тартрат заліза Iron tartrate
186	E 535	Ферроціанід натрію Sodium ferrocyanide
187	E 536	Фероціанід калію Potassium ferrocyanide
188	E 538	Фероціанід кальцію Calcium ferrocyanide
189	E 541	Алюмофосфат натрію кислий Sodium aluminium phosphate acidic
190	E 551	Двоокис кремнію Silicon dioxide
191	E 552	Силікат кальцію Calcium silicate
192	E 553a	Силікат магнію Magnesium silicate
193	E 553b	Talc Тальк
194	E 554	Алюмосилікат натрію Sodium aluminium silicate
195	E 555	Алюмосилікат калію Potassium aluminium silicate
196	E 556	Алюмосилікат кальцію Calcium aluminium silicate
197	E 558	Бентоніт Bentonite
198	E 559	Алюмосилікат (Каолін) Aluminium silicate (Kaolin)
199	E 570	Жирні кислоти Fatty acids
200	E 574	Глюконова кислота Gluconic acid
201	E 575	Глюконо-дельта-лактон Glucono-delta-lactone
202	E 576	Глюконат натрію Sodium gluconate
203	E 577	Глюконат калію Potassium gluconate
204	E 578	Глюконат кальцію Calcium gluconate
205	E 579	Глюконат заліза

1	2	3
		Ferrous gluconate
206	E 585	Лактат заліза Ferrous lactate
207	E 586	4-Гексилрезорцин 4-Hexylresorcinol
208	E 620	Глутамінова кислота Glutamic acid
209	E 621	Глутамат натрію Monosodium glutamate
210	E 622	Глутамат калію Monopotassium glutamate
211	E 623	Диглутамат кальцію Calcium diglutamate
212	E 624	Глутамат амонію Monoammonium glutamate
213	E 625	Диглутамат магнію Magnesium diglutamate
214	E 626	Гуанілова кислота Guanylic acid
215	E 627	Гуанілат натрію Disodium guanylate
216	E 628	Гуанілат калію Dipotassium guanylate
217	E 629	Гуанілат кальцію Calcium guanylate
218	E 630	Інозинова кислота Inosinic acid
219	E 631	Інозінат натрію Disodium inosinate
220	E 632	Інозінат калію Dipotassium inosinate
221	E 633	Інозінат кальцію Calcium inosinate
222	E 634	5'-рибонуклеотиди кальцію Calcium 5'-ribonucleotides
223	E 635	5'-рибонуклеотиди динатрію Disodium 5'-ribonucleotides
224	E 640	Гліцин та його натрієва сіль Glycine and its sodium salt
225	E 641	L-лейцин L-leucine
226	E 650	Ацетат цинку Zinc acetate
227	E 900	Диметилполісілоксан Dimethyl polysiloxane
228	E 901	Вік бджолиний, білий та жовтий Beeswax, white and yellow

1	2	3
229	E 902	Віск свічковий Candelilla wax
230	E 903	Віск карнаубський Carnauba wax
231	E 904	Шеллак Shellac
232	E 905	Мікрокристалічний віск Microcrystalline wax
233	E 907	Полі-1-децен гідрогенізований Hydrogenated poly-1-decene
234	E 914	Окислений поліетиленовий віск Oxidised polyethylene wax
235	E 920	L-цистеїн L-cysteine
236	E 927b	Карбамід Carbamide
237	E 938	Аргон Argon
238	E 939	Гелій Helium
239	E 941	Азот Nitrogen
240	E 942	Оксид азоту Nitrous oxide
241	E 943a	Бутан Butane
242	E 943b	Ізобутан Isobutane
243	E 944	Пропан Propane
244	E 948	Кисень Oxygen
245	E 949	Водень Hydrogen
246	E 999	Екстракт квілайї Quillaia extract
247	E 1103	Інвертаза Invertase
248	E 1105	Лізоцим Lysozyme
249	E 1200	Полідекстро́за Polydextrose
250	E 1201	Полівінілпіролідон Polyvinylpyrrolidone
251	E 1202	Полівінілполіпіролідон Polyvinylpolyrrolidone
252	E 1203	Полівініловий спирт

1	2	3
		Polyvinyl alcohol (PVA)
253	E 1204	Пуллулан Pullulan
254	E 1205	Основний кополімер метакрилата Basic methacrylate copolymer
255	E 1206	Нейтральний кополімер метакрилата Neutral methacrylate copolymer
256	E 1207	Аніонний кополімер метакрилата Anionic methacrylate copolymer
257	E 1208	Полівінілпіролідон-вініл ацетат кополімер Polyvinylpyrrolidone-vinyl acetate copolymer
258	E 1209	Полівініл алкогіль-поліетилену гліколь-трансплантат кополімер Polyvinyl alcohol-polyethylene glycol-graft-copolymer
259	E 1404	Крохмаль окислений Oxidised starch
260	E 1410	Монокрохмалю фосфат Monostarch phosphate
261	E 1412	Дикрохмалю фосфат Distarch phosphate
262	E 1413	Фосфатованого дикрохмалю фосфат Phosphated distarch phosphate
263	E 1414	Ацетильованого дикрохмалю фосфат Acetylated distarch phosphate
264	E 1420	Крохмаль ацетильований Acetylated starch
265	E 1422	Ацетильованого дикрохмалю адипат Acetylated distarch adipate
266	E 1440	Гідроксипропілкрохмаль Hydroxy propyl starch
267	E 1442	Гідроксипропілдикрохмалю фосфат Hydroxy propyl distarch phosphate
268	E 1450	Крохмалю натрійоктенілсукцинат Starch sodium octenyl succinate
269	E 1451	Ацетильований окислений крохмаль Acetylated oxidised starch
270	E 1452	Крохмалю алюмінійоктенілсукцинат Starch aluminium octenyl succinate
271	E 1505	Триетилцитрат Triethyl citrate
272	E 1517	Гліцерилдіацетат (діацетін) Glyceryl diacetate (diacetin)
273	E 1518	Гліцерилтриацетат (триацетін) Glyceryl triacetate (triacetin)
274	E 1519	Бензиловий спирт Benzyl alcohol
275	E 1520	Пропан-1,2- діол (пропіленгліколь) Propane-1, 2-diol (propylene glycol)

1	2	3
276	E 1521	Поліетиленгліколь Polyethylene glycol

\* Бензойна кислота може бути присутньою в певних ферментованих продуктах, які отримуються в результаті процесу ферментації (бродиння) згідно з належними практиками виробництва.

### III. Визначення груп харчових добавок

#### Група 1. Харчові добавки, які дозволені quantum satis

№ з/п	Індекс E	Назва харчової добавки	Максимальний рівень
1	2	3	4
1	E 170	Карбонат кальцію Calcium carbonate	Quantum satis
2	E 260	Оцтова кислота Acetic acid	Quantum satis
3	E 261	Ацетат калію Potassium acetates	Quantum satis
4	E 262	Ацетат натрію Sodium acetates	Quantum satis
5	E 263	Ацетат кальцію Calcium acetate	Quantum satis
6	E 270	Молочна кислота Lactic acid	Quantum satis
7	E 290	Двоокис вуглецю Carbon dioxide	Quantum satis
8	E 296	Яблучна кислота Malic acid	Quantum satis
9	E 300	Аскорбінова кислота Ascorbic acid	Quantum satis
10	E 301	Аскорбат натрію Sodium ascorbate	Quantum satis
11	E 302	Аскорбат кальцію Calcium ascorbate	Quantum satis
12	E 304	Ефіри жирних кислот аскорбінової кислоти Fatty acid esters of ascorbic acid	Quantum satis
13	E 306	Екстракт токоферолів Tocopherol-rich extract	Quantum satis
14	E 307	Альфа-токоферол Alpha-tocopherol	Quantum satis
15	E 308	Гамма-токоферол Gamma-tocopherol	Quantum satis
16	E 309	Дельта-токоферол Delta-tocopherol	Quantum satis
17	E 322	Лецитини Lecithines	Quantum satis

1	2	3	4
18	E 325	Лактат натрію Sodium lactate	Quantum satis
19	E 326	Лактат калію Potassium lactate	Quantum satis
20	E 327	Лактат кальцію Calcium lactate	Quantum satis
21	E 330	Лимонна кислота Citric acid	Quantum satis
22	E 331	Цитрати натрію Sodium citrates	Quantum satis
23	E 332	Цитрати калію Potassium citrates	Quantum satis
24	E 333	Цитрати кальцію Calcium citrates	Quantum satis
25	E 334	Винна кислота Tartaric acid L (+)	Quantum satis
26	E 335	Тартрати натрію Sodium tartrates	Quantum satis
27	E 336	Тартрати калію Potassium tartrates	Quantum satis
28	E 337	Тартрати натрію калію Sodium potassium tartrate	Quantum satis
29	E 350	Малати натрію Sodium malates	Quantum satis
30	E 351	Малати калію Potassium malates	Quantum satis
31	E 352	Малати кальцію Calcium malates	Quantum satis
32	E 354	Тартрат кальцію Calcium tartrate	Quantum satis
33	E 380	Цитрат триамонію Triammonium citrate	Quantum satis
34	E 400	Альгінова кислота Alginic acid	Quantum satis (1)
35	E 401	Альгінат натрію Sodium alginate	Quantum satis (1)
36	E 402	Альгінат калію Potassium alginate	Quantum satis (1)
37	E 403	Альгінат амонію Ammonium alginate	Quantum satis (1)
38	E 404	Альгінат кальцію Calcium alginate	Quantum satis (1)
39	E 406	Агар Agar	Quantum satis (1)
40	E 407	Карагенан Carrageenan	Quantum satis (1)

1	2	3	4
41	E 407a	Перероблені морські водорості роду Eucheuma Processed eucheuma seaweed	Quantum satis (1)
42	E 410	Камідь рожкового дерева Locust bean gum	Quantum satis (1)(2)
43	E 412	Гуарова камідь Guar gum	Quantum satis (1)(2)
44	E 413	Трагакант Tragacanth	Quantum satis (1)
45	E 414	Гуміарабік (камідь акації) Gum arabic (acacia gum)	Quantum satis (1)
46	E 415	Ксантанова камідь Xanthan gum	Quantum satis (1)(2)
47	E 417	Тари камідь Tara gum	Quantum satis (1)(2)
48	E 418	Геланова камідь Gellan gum	Quantum satis (1)
49	E 422	Гліцерин Glycerol	Quantum satis
50	E 425	Конжак Конјас (i) Конјас gum (ii) Konjac glucomannane	10 г/кг, окремо або у поєднанні (1) (2) (3)
51	E 426	Соева геміцелюлоза Soybean hemicellulose	Quantum satis
52	E 440	Пектини Pectins	Quantum satis (1)
53	E 460	Целюлоза Cellulose	Quantum satis
54	E 461	Метилцелюлоза Methyl cellulose	Quantum satis
55	E 462	Етилцелюлоза Ethyl cellulose	Quantum satis
56	E 463	Гідроксипропілцелюлоза Hydroxypropyl cellulose	Quantum satis
57	E 464	Гідроксипропілметилцелюлоза Hydroxypropyl methyl cellulose	Quantum satis
58	E 465	Етилметилцелюлоза Ethyl methyl cellulose	Quantum satis
59	E 466	Натрію карбоксиметилцелюлоза Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum	Quantum satis
60	E 469	Карбоксиметилцелюлоза ферментного гідролізу Enzymatically hydrolysed carboxy methyl cellulose, Enzymatically hydrolysed cellulose gum	Quantum satis

1	2	3	4
61	E 470a	Натрієві, калієві та кальцієві солі жирних кислот Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids	Quantum satis
62	E 470b	Магнієві солі жирних кислот Magnesium salts of fatty acids	Quantum satis
63	E 471	Моно- та дигліцериди жирних кислот Mono-and diglycerides of fatty acids	Quantum satis
64	E 472a	Ефіри оцтової кислоти та моно- і дигліцеридів жирних кислот Acetic acid esters of mono-and diglycerides of fatty acids	Quantum satis
65	E 472b	Ефіри молочної кислоти та моно- і дигліцеридів жирних кислот Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	Quantum satis
66	E 472c	Ефіри лимонної кислоти та моно- і дигліцеридів жирних кислот Citric acid esters of mono-and diglycerides of fatty acids	Quantum satis
67	E 472d	Ефіри винної кислоти та моно- і дигліцеридів жирних кислот Tartaric acid esters of mono-and diglycerides of fatty acids	Quantum satis
68	E 472e	Моно- і складні ефіри діацетилвинної кислоти та моно- і дигліцеридів жирних кислот Mono-and diacetyl tartaric acid esters of mono-and diglycerides of fatty acids	Quantum satis
69	E 472f	Ефіри суміші оцтової і винної кислот та моно- і дигліцеридів жирних кислот Mixed acetic and tartaric acid esters of mono-and diglycerides of fatty acids	Quantum satis
70	E 500	Карбонати натрію Sodium carbonates	Quantum satis
71	E 501	Карбонати калію Potassium carbonates	Quantum satis
72	E 503	Карбонати амонію Ammonium carbonates	Quantum satis
73	E 504	Карбонати магнію Magnesium carbonates	Quantum satis
74	E 507	Соляна кислота Hydrochloric acid	Quantum satis
75	E 508	Хлорид калію Potassium chloride	Quantum satis
76	E 509	Хлорид кальцію Calcium chloride	Quantum satis



1	2	3	4
77	E 511	Хлорид магнію Magnesium chloride	Quantum satis
78	E 513	Сірчана кислота Sulphuric acid	Quantum satis
79	E 514	Сульфати натрію Sodium sulphates	Quantum satis
80	E 515	Сульфати калію Potassium sulphates	Quantum satis
81	E 516	Сульфат кальцію Calcium sulphate	Quantum satis
82	E 524	Гідроксид натрію Sodium hydroxide	Quantum satis
83	E 525	Гідроксид калію Potassium hydroxide	Quantum satis
84	E 526	Гідроксид кальцію Calcium hydroxide	Quantum satis
85	E 527	Гідроксид амонію Ammonium hydroxide	Quantum satis
86	E 528	Гідроксид магнію Magnesium hydroxide	Quantum satis
87	E 529	Оксид кальцію Calcium oxide	Quantum satis
88	E 530	Оксид магнію Magnesium oxide	Quantum satis
89	E 570	Жирні кислоти Fatty acids	Quantum satis
90	E 574	Глюконова кислота Gluconic acid	Quantum satis
91	E 575	Глюконо-дельта-лактон Glucono-delta-lactone	Quantum satis
92	E 576	Глюконат натрію Sodium gluconate	Quantum satis
93	E 577	Глюконат калію Potassium gluconate	Quantum satis
94	E 578	Глюконат кальцію Calcium gluconate	Quantum satis
95	E 640	Гліцин та його натрієва сіль Glycine and its sodium salt	Quantum satis
96	E 920	L-цистеїн L-cysteine	Quantum satis
97	E 938	Аргон Argon	Quantum satis
98	E 939	Гелій Helium	Quantum satis
99	E 941	Азот Nitrogen	Quantum satis

1	2	3	4
100	E 942	Оксид азоту Nitrous oxide	Quantum satis
101	E 948	Кисень Oxygen	Quantum satis
102	E 949	Водень Hydrogen	Quantum satis
103	E 1103	Інвертаза Invertase	Quantum satis
104	E 1200	Полідекстроза Polydextrose	Quantum satis
105	E 1404	Крохмаль окислений Oxidised starch	Quantum satis
106	E 1410	Монокрохмалю фосфат Monostarch phosphate	Quantum satis
107	E 1412	Дикрохмалю фосфат Distarch phosphate	Quantum satis
108	E 1413	Фосфатованого дикрохмалю фосфат Phosphated distarch phosphate	Quantum satis
109	E 1414	Ацетильованого дикрохмалю фосфат Acetylated distarch phosphate	Quantum satis
110	E 1420	Крохмаль ацетильований Acetylated starch	Quantum satis
111	E 1422	Ацетильованого дикрохмалю адипат Acetylated distarch adipate	Quantum satis
112	E 1440	Гідроксипропілкрохмаль Hydroxy propyl starch	Quantum satis
113	E 1442	Гідроксипропілдикрохмалю фосфат Hydroxy propyl distarch phosphate	Quantum satis
114	E 1450	Крохмалю натрійоктенілсукцинат Starch sodium octenyl succinate	Quantum satis
115	E 1451	Ацетильований окислений крохмаль Acetylated oxidised starch	Quantum satis
116	E 620	Глутамінова кислота Glutamic acid	10 г/кг, окремо або у поєднанні, виражається як глутамінова кислота
117	E 621	Глутамат натрію Monosodium glutamate	
118	E 622	Глутамат калію Monopotassium glutamate	
119	E 623	Диглутамат кальцію Calcium diglutamate	
120	E 624	Глутамат амонію Monoammonium glutamate	
121	E 625	Диглутамат магнію Magnesium diglutamate	
122	E 626	Гуанілова кислота Guanylic acid	

1	2	3	4
123	E 627	Гуанілат натрію Disodium guanylate	500 мг/кг, окремо або у поєднанні, виражається як гуанілова кислота
124	E 628	Гуанілат калію Dipotassium guanylate	
125	E 629	Гуанілат кальцію Calcium guanylate	
126	E 630	Інозинова кислота Inosinic acid	
127	E 631	Інозінат натрію Disodium inosinate	
128	E 632	Інозінат калію Dipotassium inosinate	
129	E 633	Інозінат кальцію Calcium inosinate	
130	E 634	5'-рибонуклеотиди кальцію Calcium 5'-ribonucleotides	
131	E 635	5'-рибонуклеотиди динатрію Disodium 5'-ribonucleotides	
132	E 420	Сорбіт Sorbitols	
133	E 421	Манніт Mannitol	
134	E 953	Ізомальт Isomalt	
135	E 965	Мальтїт Maltitols	
136	E 966	Лактїт Lactitol	
137	E 967	Ксилїт Xylitol	
138	E 968	Еритрітол Erythritol	

- Примітки:
- (1) Не повинно використовуватись в желейних міні-капсулах.
  - (2) Не повинно використовуватись для виготовлення зневоднених харчових продуктів, призначених для регідратації під час споживання (ковтання).
  - (3) Не повинно використовуватись в желейних кондитерських виробках.

### Група 2. Барвники, які дозволені quantum satis

№ з/п	Індекс E	Назва харчової добавки
1	2	3
1	E 101	Рибофлавіни Riboflavins
2	E 140	Хлорофіли і хлорофіліни Chlorophylls and chlorophyllins
3	E 141	Мідні комплекси хлорофілів і хлорофілінів

1	2	3
		Copper complexes of chlorophylls, chlorophyllins
4	E 150a	Цукровий колер I, проста карамель Plain caramel
5	E 150b	Цукровий колер II, каустична сульфїтна карамель Caustic sulphite caramel
6	E 150c	Цукровий колер III, амїачна карамель Ammonia caramel
7	E 150d	Цукровий колер IV, сульфїтно амїачна карамель Sulphite ammonia caramel
8	E 153	Вугїлля рослинне Vegetable carbon
9	E 160a	Каротини Carotenes
10	E 160c	Екстракт паприки, капсантин, капсорубїн Paprika extract, capsanthin, capsorubin
11	E 162	Червоний буряковий, бетанїн Beetroot Red, betanin
12	E 163	Антоціани Anthocyanins
13	E 170	Карбонат кальцію Calcium carbonate
14	E 172	Оксиди та гїдроксиди залїза Iron oxides and hydroxides

**Група 3. Барвники, які використовуються (один або більше)  
з загальним максимальним рівнем**

№ з/п	Індекс E	Назва харчової добавки
1	2	3
1	E 100	Куркумін Curcumin
2	E 102	Тартазин Tartrazine
3	E 120	Кошеніль, Кармінова кислота, Карміни Cochineal, Carminic acid, Carmines
4	E 122	Азорубїн, Кармуазїн Azorubine, Carmoisine
5	E 129	Спеціальний червоний AC Allura Red AC
6	E 131	Патентовий синій V Patent blue V
7	E 132	Індіготин, Індігокармін Indigotine, Indigo carmine
8	E 133	Діамантовий синій FCF Brilliant Blue FCF
9	E 142	Зелений S Green S

1	2	3
10	E 151	Діамантовий чорний PN Brilliant Black PN
11	E 155	Коричневий НТ Brown NT
12	E 160e	Бета-апо-8- каротенал (С 30) Beta-apo-8-carotenal (C 30)
13	E 161b	Лютеїн Lutein

#### Група 4. Поліюли

№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
1	E 420	Сорбіт Sorbitols
2	E 421	Манніт Mannitol
3	E 953	Ізомальт Isomalt
4	E 965	Мальтїт Maltitols
5	E 966	Лактіт Lactitol
6	E 967	Ксилїт Xylitol
7	E 968	Еритрітол Erythritol

#### Група 5. Інші харчові добавки, максимально допустимий рівень для яких може встановлюватись у поєднанні (комбінації)

##### (1) E 200-202: Сорбінова кислота - сорбати (SA)

№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
1	E 200	Сорбінова кислота Sorbic acid
2	E 202	Сорбат калію Potassium sorbate

##### (2) E 210-213: Бензойна кислота - бензоати (BA)

№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
1	E 210	Бензойна кислота Benzoic acid
2	E 211	Бензоат натрію Sodium benzoate
3	E 212	Бензонат калію Potassium benzoate

№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
4	Е 213	Бензонат кальцію Calcium benzoate

**(3) Е 200-213: Сорбінова кислота-сорбати; Бензойна кислота-бензоати (SA + BA)**

№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
1	Е 200	Сорбінова кислота Sorbic acid
2	Е 202	Сорбат калію Potassium sorbate
3	Е 210	Бензойна кислота Benzoic acid
4	Е 211	Бензоат натрію Sodium benzoate
5	Е 212	Бензонат калію Potassium benzoate
6	Е 213	Бензонат кальцію Calcium benzoate

**(4) Е 200-219: Сорбінова кислота-сорбати; бензойна кислота-бензоати; парагідроксибензоати (SA + BA + PHB)**

№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
1	Е 200	Сорбінова кислота Sorbic acid
2	Е 202	Сорбат калію Potassium sorbate
3	Е 210	Бензойна кислота Benzoic acid
4	Е 211	Бензоат натрію Sodium benzoate
5	Е 212	Бензонат калію Potassium benzoate
6	Е 213	Бензонат кальцію Calcium benzoate
7	Е 214	Етил-п-гідроксибензоат, Парагідроксибензойної кислоти етиловий ефір Ethyl-p-hydroxybenzoate
8	Е 215	Етил-п-гідроксибензоат натрію, Парагідроксибензойної кислоти етилового ефіру натрієва сіль Sodium ethyl p-hydroxybenzoate
9	Е 218	Метил-п-гідроксибензоат, Парагідроксибензойної кислоти метиловий ефір Methyl p-hydroxybenzoate
10	Е 219	Метил-п-гідроксибензоат натрію,

№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
		Парагідроксибензойної кислоти метилового ефіру натрієва сіль Sodium methyl p-hydroxybenzoate

**(5) 200-202; 214-219: Сорбінова кислота-сорбати; парагідроксибензоати (SA + PHB)**

№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
1	Е 200	Сорбінова кислота Sorbic acid
2	Е 202	Сорбат калію Potassium sorbate
3	Е 214	Етил-п-гідроксибензоат, Парагідроксибензойної кислоти етиловий ефір Ethyl-p-hydroxybenzoate
4	Е 215	Етил-п-гідроксибензоат натрію, Парагідроксибензойної кислоти етилового ефіру натрієва сіль Sodium ethyl p-hydroxybenzoate
5	Е 218	Метил-п-гідроксибензоат, Парагідроксибензойної кислоти метиловий ефір Methyl p-hydroxybenzoate
6	Е 219	Метил-п-гідроксибензоат натрію, Парагідроксибензойної кислоти метилового ефіру натрієва сіль Sodium methyl p-hydroxybenzoate

**(6) 214-219: Парагідроксибензоати (PHB)**

№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
1	Е 214	Етил-п-гідроксибензоат, Парагідроксибензойної кислоти етиловий ефір Ethyl-p-hydroxybenzoate
2	Е 215	Етил-п-гідроксибензоат натрію, Парагідроксибензойної кислоти етилового ефіру натрієва сіль Sodium ethyl p-hydroxybenzoate
3	Е 218	Метил-п-гідроксибензоат, Парагідроксибензойної кислоти метиловий ефір Methyl p-hydroxybenzoate
4	Е 219	Метил-п-гідроксибензоат натрію, Парагідроксибензойної кислоти метилового ефіру натрієва сіль Sodium methyl p-hydroxybenzoate

**(7) Е 220-228: Сірки двоокис-сульфіти**

№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
-------	----------	------------------------

1	2	3
1	E 220	Двоокис сірки Sulphur dioxide
2	E 221	Сульфїт натрію Sodium sulphite
3	E 222	Гідросульфїт натрію Sodium hydrogen sulphite
4	E 223	Метабісульфїт натрію Sodium metabisulphite
5	E 224	Метабісульфїт калію Potassium metabisulfite
6	E 226	Сульфїт кальцію Calcium sulphite
7	E 227	Гідросульфїт кальцію Calcium hydrogen sulphite
8	E 228	Гідросульфїт калію Potassium hydrogen sulphite

**(8) E 249-250: Нітрити**

№ з/п	Індекс E	Назва харчової добавки
1	E 249	Нітрит калію Potassium nitrite
2	E 250	Нітрит натрію Sodium nitrite

**(9) E 251-252: Нітрати**

№ з/п	Індекс E	Назва харчової добавки
1	E 251	Нітрат натрію Sodium nitrate
2	E 252	Нітрат калію Potassium nitrate

**(10) E 280-283: Пропіонова кислота-пропіонати**

№ з/п	Індекс E	Назва харчової добавки
1	E 280	Пропіонова кислота Propionic acid
2	E 281	Пропіонат натрію Sodium propionate
3	E 282	Пропіонат кальцію Calcium propionate
4	E 283	Пропіонат калію Potassium propionate

**(11) E 310-320: галлати, (ТВНQ) та (ВНА)**



№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
1	Е 310	Пропілгаллат Propyl gallate
2	Е 319	Третбутилгідрокінон (ТВНҚ) Tertiary-butyl hydroquinone (ТВНҚ)
3	Е 320	Бутилгідроксианізол (ВНА) Butylated hydroxyanisole

**(12) Е 338-341, Е 343 та Е 450-452; Фосфорна кислота-фосфати-ді,-три та поліфосфати**

№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
1	Е 338	Фосфорна кислота Phosphoric acid
2	Е 339	Фосфати натрію Sodium phosphates
3	Е 340	Фосфати калію Potassium phosphates
4	Е 341	Фосфати кальцію Calcium phosphates
5	Е 343	Фосфати магнію Magnesium phosphates
6	Е 450	Дифосфати* Diphosphates
7	Е 451	Трифосфати Triphosphates
	Е 452	Поліфосфати Polyphosphates

\* Е 450 (ix) не включено

**(13) Е 355-357: Адипінова кислота – адипати**

№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
1	Е 355	Адипінова кислота Adipic acid
2	Е 356	Адипат натрію Sodium adipate
3	Е 357	Адипат калію Potassium adipate

**(14) Е 432-436: Полісорбати**

№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
1	Е 432	Поліоксиетилен сорбітан монолаурат (полісорбат 20) Polyoxyethylene sorbitan monolaurate (polysorbate 20)
2	Е 433	Поліоксиетилен сорбітан моноолеат (полісорбат 80) Polyoxyethylene sorbitan monooleate (polysorbate 80)

№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
3	Е 434	Поліоксиетилен сорбітан монопальмітат (полісорбат 40) Polyoxyethylene sorbitan monopalmitate (polysorbate 40)
4	Е 435	Поліоксиетилен сорбітан моностеарат (полісорбат 60) Polyoxyethylene sorbitan monostearate (polysorbate 60)
5	Е 436	Поліоксиетилен сорбітан тристеарат (полісорбат 65) Polyoxyethylene sorbitan tristearate (polysorbate 65)

**(15) Е 473-474: Ефіри сахарози та жирних кислот, Сахарогліцериди**

№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
1	Е 473	Ефіри сахарози та жирних кислот Sucrose esters of fatty acid
2	Е 474	Сахарогліцериди Sucroglycerides

**(16) Е 481- 482: Стеароїл-2-лактилати**

№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
1	Е 481	Стеароїл-2-лактилат натрію Sodium stearoyl-2-lactylate
2	Е 482	Стеароїл-2-лактилат кальцію Calcium stearoyl-2-lactylate

**(17) Е 491- 495: Ефіри сорбітану**

№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
1	Е 491	Сорбітан моностеарат Sorbitan monostearate
2	Е 492	Сорбітан тристеарат Sorbitan tristearate
3	Е 493	Сорбітан монолаурат Sorbitan monolaurate
4	Е 494	Сорбітан моноолеат Sorbitan monooleate
5	Е 495	Сорбітан монопальмітат Sorbitan monopalmitate

**(18) Е 520-523: Сульфати алюмінію**

№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
1	Е 520	Сульфат алюмінію Aluminium sulphate
2	Е 521	Сульфат алюмінію натрію, алюмосульфат натрію Aluminium sodium sulphate
3	Е 522	Сульфат алюмінію калію, алюмосульфат калію Aluminium potassium sulphate

№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
4	Е 523	Сульфат алюмінію амонію, алюмосульфат амонію Aluminium ammonium sulphate

**(19) Е 551-553: Двоокис кремнію аморфний-силікати**

№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
1	2	3
1	Е 551	Двоокис кремнію Silicon dioxide
2	Е 552	Силікат кальцію Calcium silicate
3	Е 553а	Силікат магнію Magnesium silicate
4	Е 553b	Тальк Talc

**(20) Е 620-625: Глутамінова кислота-глутамати**

№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
1	Е 620	Глутамінова кислота Glutamic acid
2	Е 621	Глутамат натрію Monosodium glutamate
3	Е 622	Глутамат калію Monopotassium glutamate
4	Е 623	Диглутамат кальцію Calcium diglutamate
5	Е 624	Глутамат амонію Monoammonium glutamate
6	Е 625	Диглутамат магнію Magnesium diglutamate

**(21) Е 626-635: Рибонуклеотиди**

№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
1	Е 626	Гуанілова кислота Guanylic acid
2	Е 627	Гуанілат натрію Disodium guanylate
3	Е 628	Гуанілат калію Dipotassium guanylate
4	Е 629	Гуанілат кальцію Calcium guanylate
5	Е 630	Інозинова кислота Inosinic acid
6	Е 631	Інозинат натрію Disodium inosinate

№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
7	Е 632	Інозинат калію Dipotassium inosinate
8	Е 633	Інозинат кальцію Calcium inosinate
9	Е 634	5'-рибонуклеотиди кальцію Calcium 5'-ribonucleotides
10	Е 635	5'-рибонуклеотиди динатрію Disodium 5'-ribonucleotides

**(22) Е 960а - 960с: глікозиди стевіолу**

№ з/п	Індекс Е	Назва харчової добавки
1	Е 960а	Стевіол глікозиди
2	Е 960с	Ферментативно вироблені стевіол глікозиди

**IV. Категорії харчових продуктів**

№ з/п	Номер категорії	Назва та опис категорії харчових продуктів
1	2	3
1	0.	Всі категорії харчових продуктів
2	01.	Молочні продукти та аналоги Ця категорія охоплює всі типи молочних продуктів, отриманих з молока будь-якої молочної тварини (наприклад, корови, вівці, кози, буйволиці, ослиці, кобили), за винятком продуктів категорії 02. «Жири та олії», категорії 03. «Харчовий лід», категорії 14 «Напої» та категорії 16 «Десерти». Ця категорія також включає категорію 01.8 «Аналоги молочних продуктів, у тому числі відбілювачі напоїв». У цій категорії «ароматизований» продукт — це продукт із додаванням будь-якого виду смаку та/або ароматизатора (цукор, підсолоджувач, ароматизатор, фруктовий продукт, спеції, овочі тощо); це означає протилежність «неароматизованому». Ця категорія також містить відповідні продукти без лактози.
3	01.1	Пастеризоване та стерилізоване молоко неароматизоване (у тому числі ультрапастеризоване) (УНТ) Ця категорія охоплює цільне, знежирене та напівзнежирене молоко, а також молоко, призначене для споживання у вигляді рідкого молока (наприклад, продукти без лактози).
4	01.2	Кисломолочні продукти (ферментовані молочні продукти) неароматизовані, у тому числі натуральна маслянка неароматизована (крім стерилізованої маслянки) та без термічної обробки після бродіння (ферментації) Кисломолочні продукти виробляють шляхом бродіння або шляхом спонтанного скисання під дією бактерій, що утворюють молочну кислоту або смакоутворюючих бактерій, або шляхом інокуляції бактерій, що

1	2	3
		<p>утворюють молочну кислоту або бактерій, що утворюють смак. Пахта — це майже знежирена рідина, яка залишається в процесі виготовлення масла (наприклад, збивання ферментованого або неферментованого молока та вершків). Пахта (також відома як кисломолочна пахта) також виробляється шляхом бродіння рідкого молока з відносно низьким вмістом жиру за допомогою тих самих технологій, які описані вище щодо кисломолочних продуктів загалом. До цієї категорії входять кефір без смакових добавок, йогурт без смакових добавок, йогуртові напої без смакових добавок та айран без смакових добавок. Ця категорія не включає ряжанку, яка відноситься до категорії 01.6.</p>
5	01.3	<p>Кисломолочні продукти (ферментовані молочні продукти) неароматизовані, термічно оброблені після бродіння (ферментації) Включає пастеризовану або стерилізовану пахту. До цієї категорії не входять ряжанки, які входять до категорії 01.6.</p>
6	01.4	<p>Ароматизовані кисломолочні продукти (ферментовані молочні продукти), у тому числі термічно оброблені продукти Ця категорія охоплює продукцію, що пройшла термічну обробку та не пройшла термічну обробку. Ці продукти можна використовувати як десерти. Інші десерти, які не підпадають під цю категорію, включені до категорії 16. До цієї категорії відносяться йогурт зі смаковими добавками, йогуртові напої зі смаковими добавками та айран зі смаковими добавками. До цієї категорії не входить ряжанка зі смаковими добавками, яка входить в категорію 01.6.3.</p>
7	01.5	<p>Сухе молоко Ця категорія охоплює частково зневоднене консервоване молоко та повністю зневоднене консервоване молоко.</p>
8	01.6	<p>Вершки та сухі вершки Вершки – це рідкий молочний продукт з відносно високою жирністю в порівнянні з молоком. Включає всі рідкі, напіврідкі та напівтверді вершкові продукти. Сухі вершки – це молочний продукт, який можна отримати шляхом часткового видалення води з вершків.</p>
9	01.6.1	<p>Пастеризовані вершки неароматизовані (крім знежирених вершків) Вершки, що піддаються пастеризації шляхом відповідної теплової обробки</p>
10	01.6.2	<p>Живі ферментовані вершкові продукти не ароматизовані та продукти замітники з вмістом жиру менш ніж 20 % Ця категорія охоплює продукти без смакових добавок з вмістом жиру менше 20 %. Вона охоплює густі, в'язкі вершки, що утворилися під дією ферментів, що згортають молоко, а також сметану (вершки, піддані молочнокислому бродінню). До неї також входять збиті вершки без смакових добавок швидкого приготування з живої ряжанки без смакових добавок жирністю менше 20 % і замітники сметани. Продукти-замінники в цьому контексті – це продукти, які мають схожі функції з молочними продуктами та можуть містити додані інгредієнти (але не замінюють жодного молочного інгредієнта).</p>

1	2	3
11	01.6.3	<p>Інші види вершків</p> <p>Ця категорія охоплює всі види вершків та сухих вершків, які не згадані в категоріях 01.6.1 і 01.6.2, такі як, продукти, що пройшли термічну обробку, яка перевищує пастеризацію (наприклад, стерилізовані вершки та УВТ вершки), збиті вершки (густі вершки жовтого кольору), збиті вершки (вершки, збиті міксером, віночком або виделкою, поки вони не стануть легкими та пишними), інші вершки зі зниженим вмістом жиру, ніж ті, що включені до категорії 01.6.2.</p> <p>Збиті вершки зі смаковими добавками охоплені категорією 05.4.</p>
12	01.7	<p>Сир та сирні продукти</p> <p>Ця категорія охоплює сири та сирні продукти, визначені як продукти, які містять воду та жир у складі згорнутої молочно-білкової структури</p>
13	01.7.1	<p>Незрілий сир, крім продуктів, що відносяться до категорії 16</p> <p>Ця категорія охоплює сири, готові до споживання незабаром після виготовлення, наприклад свіжий сир, незрілі сири в розсолі.</p> <p>До цієї категорії віднесено:</p> <p>моцарела: розтягнутий м'який сир;</p> <p>маскарпоне: м'який пастообразний свіжий сир, отриманий шляхом кислотно-теплого згортання молочних вершків, з можливим додаванням молока.</p>
14	01.7.2	<p>Зрілий сир</p> <p>Ця категорія охоплює сири, які не готові до споживання незабаром після виготовлення, але зберігаються в такому часовому та температурному режимі, щоб уможливити необхідні біохімічні та фізичні зміни, які характеризують конкретний сир. Зрілий сир може бути м'яким, напівтвердим, твердим або надтвердим. До цієї категорії іднесено:</p> <p>проволоне – зрілий твердий/середньотвердий розтягнутий сир.</p>
15	01.7.3	<p>Їстівна оболонка сирів</p> <p>Їстівна оболонка сиру – це зовнішня частина сирної маси, яка спочатку має такий же склад, як і внутрішня частина сиру, але яка може висохнути після розсолу та/або дозрівання. Дозволені харчові барвники призначені лише для обробки поверхні сиру.</p>
16	01.7.4	<p>Сир з молочної сироватки</p> <p>Ця категорія охоплює тверді або до певного ступеню напівтверді продукти, отримані шляхом згущення сироватки з додаванням або без додавання молока, вершків або інших матеріалів молочного походження та, за технологічної необхідності, до 5 % цукрів, і формування, за технологічної необхідності, концентрованого продукту. Включаючи також сири з сироватковим білком, які в основному виготовляються шляхом коагуляції сироваткових білків, які виділяються з молочної сироватки. До цієї категорії відоситься:</p> <p>рікотта – твердий свіжий молочний продукт, отриманий шляхом термічного або кислотно-теплого згортання сироватки, з можливим додаванням молока та/або м'яких вершків та/або сироваткових вершків.</p>
17	01.7.5	<p>Павлений сир</p> <p>Ця категорія охоплює пастоподібні або тверді продукти, отримані шляхом плавлення та емульгування сиру, суміші сиру та інших молочних інгредієнтів, таких як молочний жир, молочний білок, сухе молоко та</p>

1	2	3
		вода в різних кількостях. Плавлений сир може бути зі смаковими добавками або без них.
18	01.7.6	Сирні продукти (крім продуктів, які відносяться до категорії 16) Ця категорія охоплює молочні продукти, окрім сиру, отримані за допомогою технологій обробки, що включають коагуляцію молочного білка, та/або продукти, отримані з молока, кінцеві фізичні та органолептичні характеристики яких подібні до сиру.
19	01.8	Аналоги молочних продуктів, у тому числі відбілювачі напоїв Ця категорія охоплює продукти, в яких молочні білки або молочний жир були частково або повністю замінені білками, жирами або олією немолочного походження. Ця категорія включає також немолочні аналоги вершків і сиру, а також охоплює відбілювачі напоїв або немолочні вершки. Це рідкі або гранульовані речовини, призначені для заміни молока або вершків як добавки до кави, чаю, гарячого шоколаду та інших напоїв. Деякі немолочні вершки містять ароматизатори, такі як ваніль, фундук або ірландські вершки. Безмолочні вершки можуть бути низькокалорійними та нежирними.
20	01.9	Їстівні казеїнати
21	02.	Жири та олії, а також жирові та олійні емульсії Ця категорія охоплює всі жирові продукти, отримані з рослинних або тваринних джерел або їх сумішей, включаючи морські джерела.
22	02.1	Жири та олії зневоднені (крім зневодненого молочного жиру) Харчові жири та олії – це харчові продукти, що складаються переважно з тригліцеридів рослинного або тваринного походження, включаючи морські джерела
23	02.2	Жирові та олійні емульсії, переважно типу «вода в олії»
24	02.2.1	Масло вершкове, концентроване масло вершкове, масло топлене та безводний молочний жир Ця категорія охоплює продукти, отримані виключно з молока та/або продукти, отримані з молока за допомогою процесу, який майже повністю видаляє воду та знежирені тверді речовини, а також рідкі емульсії. Категорія не включає масло вершкове зі зниженою жирністю.
25	02.2.2	Інші жирові та олійні емульсії, у тому числі спреди та рідкі емульсії Ця категорія охоплює інші олійно-жирові емульсії, включаючи спреди, і рідкі емульсії. До категорії належать такі продукти: молочні жири (продукти у формі твердої пластичної емульсії, переважно типу «вода в олії», отримані виключно з молока та/або деяких молочних продуктів, для яких жир є істотною складовою цінності): масло 3/4 жирності, напівжирне масло, спред молочний x %; жири (продукти у формі твердої пластичної емульсії, переважно типу «вода в олії», отримані з твердих і/або рідких рослинних і/або тваринних жирів, з вмістом молочного жиру не більше 3 % вмісту жиру): маргарин, маргарин 3/4 жирності, напівжирний маргарин, жирні спреди x %; жири, що складаються з рослинних та/або тваринних продуктів (продукти у формі твердої пластичної емульсії, переважно типу «вода в олії», отримані з твердих та/або рідких рослинних та/або тваринних

1	2	3
		жирів, придатних для споживання людиною, з жирністю молока від 10 % до 80 % від вмісту жиру): купаж, купаж 3/4 жирності, напівжирний купаж, купажований спред x %; рідкі емульсії: рідкий маргарин, який за своїми властивостями залишається рідким навіть у прохолодних умовах, використовується як альтернатива твердому маргарину або маслу вершковому.
26	02.3	Кулінарний спрей на основі рослинної олії Кулінарний спрей – це розпилювач рослинної олії, який наноситься на сковорідки та інший посуд, щоб запобігти прилипанню їжі.
27	03.	Їстівний лід Їстівний лід це харчовий продукт: заморожений з рідкого стану до більш в'язкої текстури; зберігається, транспортується, продається та споживається в замороженому стані; може містити всі харчові інгредієнти, серед них усі добавки, які дозволені законодавством.
28	04.	Фрукти та овочі Ця категорія охоплює фрукти, овочі, гриби, коренеплоди та бульби, бобові, морські водорості, горіхи та насіння.
29	04.1	Неперероблені фрукти та овочі Ця категорія включає всі неперероблені фрукти та овочі.
30	04.1.1	Цілі свіжі фрукти та овочі Свіжозібрані фрукти та овочі.
31	04.1.2	Очищені, нарізані та подрібнені фрукти та овочі Ця категорія охоплює неперероблені фрукти та овочі, які не піддавались переробці, крім очищення, нарізання, обрізання або подрібнення.
32	04.1.3	Заморожені фрукти та овочі Ця категорія охоплює свіжі фрукти та свіжі овочі, які можуть бути бланшованими, розділеними або нарізаними перед заморожуванням, або ні. Продукт може бути заморожений в соку або цукровому сиропі. Наприклад заморожений фруктовий салат і заморожену полуницю. Якщо фрукти та овочі бланшуються таким чином, що відбувається суттєва зміна їх початкового стану, продукти можуть підпадати під категорію 04.2.4.1.
33	04.2	Перероблені фрукти та овочі Ця категорія охоплює сушені, консервовані, розфасовані в пляшки фрукти та овочі, фрукти та овочі в оцті, олії чи розсолі; фруктові та овочеві заготовки та джем, желе та мармелад та аналогічні продукти.
34	04.2.1	Сухофрукти та сушені овочі Фрукти та овочі, у яких природний вміст води зменшено до рівня, меншого ніж необхідно для росту мікроорганізмів, без впливу на важливі поживні речовини. У тому числі сушені шматочки яблук, родзинки, сушений подрібнений або лущений кокос, чорнослив, сушений імбир, сушені гриби, сушені помідори та сушену сочевицю, сушені боби, сушений горох. Продукт може або не може бути призначений для регідратації перед споживанням. Включає овочеві порошки, отримані шляхом сушіння соку, наприклад томатний порошок і буряковий порошок.



1	2	3
		<p>Термін «червоні фрукти» (також застосовується у категоріях 04.2.2, 04.2.3 та 04.2.4.1) стосується червоно-фіолетових різновидів ягід і червоно-фіолетових різновидів кісточкових фруктів, у яких шкірка та сік/м'якоть – червоно-фіолетового кольору.</p> <p>Термін «білі овочі» (також застосовується у категоріях 04.2.3 та 04.2.4.1) включає такі овочі, серед інших: маніок, цвітна капуста, біла селера, китайська редька, часник та біла цибуля, хрін, топінамбур, кольрабі, біла частина цибулі-порей, корінь петрушки, пастернак, бруква, біла спаржа, білокачанна капуста, білі гриби, біла редька, біла ріпа та білі бобові.</p>
35	04.2.2	<p>Фрукти та овочі в оцті, олії або розсолі</p> <p>Продукти, приготовані шляхом обробки сирих овочів або фруктів з використанням солі та/або розчину оцту та олії, що значно сприяє стабільності їжі.</p> <p>Приклади: маринована капуста, мариновані огірки, оливки, маринована цибуля, маринована цвітна капуста, маринована морква, гриби в олії, мариновані серцевини артишоків, мариновані сливи, мариновані огірки манго, мариновані огірки, маринований агрус і маринована шкірка кавуна.</p> <p>До цієї категорії також відносяться кисло-солодкі консерви в оцті, олії або розсолі.</p>
36	04.2.3	<p>Консервовані або бутильовні фрукти та овочі</p> <p>Повністю консервований продукт, в якому свіжі фрукти чи овочі очищають, бланшують і поміщають разом із рідким середовищем у консервні банки, пакети, скляні банки чи інші контейнери та стерилізують теплом, охоплюється категорією 04.2.4.2.</p> <p>Консервований продукт, що складається з овочів із соусом, частково охоплюється категорією 04.2.3 та є багатоінгредієнтним харчовим продуктом, до якого може застосовуватися принцип перенесення.</p>
37	04.2.4	<p>Продукти переробки фруктів та овочів, крім продуктів, які відносяться до категорії 05.4</p> <p>Ця категорія охоплює заготовки, такі як м'якоть, пюре, компот та подібні продукти, а також цілі фруктові або овочеві заготовки чи заготовки у вигляді шматочків, приготовані за допомогою киплячої води з високою концентрацією цукру. Ця категорія не охоплює продукти, що знаходяться в оцті, олії або розсолі (ці продукти охоплюються категорією 04.2.2), а також не охоплює продукти в категорії 04.2.3.</p>
38	04.2.4.1	<p>Продукти переробки фруктів та овочів, крім компоту</p> <p>Ця категорія охоплює перероблені плодоовочеві продукти, які не охоплюються іншими підкатегоріями категорії 04.2; вони можуть бути заморожені після обробки. Термін «перероблені фрукти та овочі» охоплює такі продукти, як консерви з червоних фруктів, заготовки на основі морських водоростей, заготовки з мікрowodоростями, фруктові соуси, сиропи на фруктовій основі, заливні, готові оливки та продукти на основі оливок, овочеві пюре, м'якоть і соки та кокосове молоко.</p> <p>До цієї категорії входять:</p> <p>«Mostarda di frutta» – цукати в сиропі з гірчицею.</p> <p>Нефруктові топінги включені до категорії 5.4.</p> <p>Цукрові сиропи включені до категорії 11.</p>

1	2	3
		Фруктові сиропи у концентрованому вигляді, призначені для приготування ароматизованих напоїв включені до категорії 14.1.4.
39	04.2.4.2	Компот, крім продуктів, які відносяться до категорії 16 Компот – це продукт, отриманий за допомогою термічної обробки їстівної частини одного або кількох видів плодів, цілих або шматочками, просіяних або непросіяних, без значного згущення. Можна використовувати цукор, воду, сидр, спеції та лимонний сік. Найпоширенішими є яблучний та персиковий компот.
40	04.2.5	Джем, желе, мармелад та подібні продукти Ця категорія охоплює джеми, желе, мармелади, желейні мармелади, пюре з каштанів підсолоджене, та інші фруктові чи овочеві пасти, включаючи низькокалорійні продукти та продукти з низьким вмістом цукру. Вміст розчинної сухої речовини в цих продуктах становить 60 % або більше (за винятком окремих випадків, визначених законодавством), як визначено рефрактометром, за винятком продуктів в яких цукор був повністю або частково замінений підсолоджувачами. Ця категорія також охоплює інші фруктові та овочеві пасти, такі як мармелад, горіхове масло та горіхові пасти, включаючи низькокалорійні продукти.
41	04.2.5.1	Джеми та желе вищого гатунку Джем екстра – суміш цукру, неконцентрованої м'якоті одного або кількох видів фруктів і води, доведена до відповідної желеподібної консистенції. Желе екстра – доведена до желеподібного стану суміш цукрів і соку та/або водних екстрактів одного чи кількох видів фруктів. Кількість м'якоті, яка використовується для виготовлення 1000 г готового продукту «Джем екстра», за загальним правилом не повинна становити менше ніж 450 г. Кількість фруктового соку та/або водних екстрактів, яка використовується для виготовлення 1000 г готового продукту «Желе екстра», за загальним правилом не повинна становити менше 450 г. Ця категорія включає: Mermelada екстра – продукт, виготовлений шляхом кип'ятіння цукру з цілими, порізаними, подрібненими, просіяними чи іншими фруктами, поки суміш не стане густою або напіврідкою. Вміст фруктів має бути не менше 50 %. Вміст розчинної сухої речовини від 40 % до 60 %, як визначено рефрактометром. Пекмез (традиційний продукт Хорватії) – харчовий продукт відповідної загущеної консистенції, отриманий шляхом кип'ятіння фруктової м'якоті та/або фруктового пюре з одного або кількох видів фруктів, з додаванням цукру або без нього. В «пекмез» допускається додавання до 25 % цукру від загальної кількості фруктів.
42	04.2.5.2	Джеми, желе, мармелад та солодке каштанове пюре До цієї категорії входять: Джем – суміш цукрів, м'якоті та/або пюре одного або кількох видів фруктів, доведена до відповідної желеподібної консистенції та води (кількість м'якоті та/або пюре, що використовується для виробництва 1000 г готового продукту має бути не менше 350 г, як правило). Желе – доведена до желеподібної консистенції суміш цукрів і соку та/або водних екстрактів одного або кількох видів фруктів. Кількість соку та/або

1	2	3
		<p>водних екстрактів, які використовуються для виготовлення 1000 г готового продукту, не повинна бути меншою, ніж встановлена для виробництва джему.</p> <p>Мармелад – суміш води, цукру та одного або декількох з наступних продуктів, отриманих із citrusових: м'якоть, пюре, сік, водні екстракти та цедр. Кількість citrusових, що використовуються для виробництва 1000 г готового продукту, не повинна бути меншою ніж 200 г, з яких щонайменше 75 г повинні бути отримані з ендокарпію.</p> <p>Желейний мармелад назва застосовується, якщо продукт не містить нерозчинних речовин, за винятком, невеликих кількостей дрібно нарізаної цедр.</p> <p>Підсолоджене каштанове пюре – суміш води, цукру та щонайменше 380 г каштанового пюре на 1000 г готового продукту, доведена до відповідної консистенції.</p> <p>Marmelada – продукт, який готують шляхом кип'ятіння цукру з цілими, порізними, подрібненими, просіяними чи іншим чином переробленими фруктами, поки суміш не стане густою або напіврідкою. Вміст фруктів становить не менше 30 %, а вміст розчинної сухої речовини – від 40 % до 60 %, як визначено рефрактометром.</p>
43	04.2.5.3	<p>Інші подібні фруктові та овочеві пасти (спреди)</p> <p>Включає всі інші пасти (спреди) на основі фруктів і овочів, такі як «<i>crème de pruneaux</i>» та яблучне масло. До цієї категорії належать:</p> <p>«<i>Dulce de membrillo</i>» – продукт, отриманий шляхом кип'ятіння просіяних фруктів із цукром, доки він не стане твердим за шкалою Брікса та матиме показник 55 або більше, містить 45 % фруктів і має колір від темно-кремового до коричнево-червоного.</p> <p>«<i>Crema de membrillo</i>» – продукт, отриманий шляхом кип'ятіння просіяних фруктів із цукром до твердого стану, за шкалою Брікса 55 або більше, із 50 % вмісту фруктів і світло-кремового або злегка коричневого кольору.</p> <p>«<i>Marmelada</i>» – продукт, отриманий шляхом відварювання мезокарпію айви (<i>kweepeer/coing/quitte/cotogna</i>), який перетворюється на пюре за допомогою просіювання або подібного процесу, і має вміст розчинної сухої речовини 60 % або більше, з твердою консистенцією та мінімальним вмістом фруктів 50 % (екстра) або 40 (стандарт).</p>
44	04.2.5.4	<p>Горіхове масло і горіхові пасти (спреди)</p> <p>Горіхове масло – це пастообразний продукт, виготовлений шляхом подрібнення горіхів. Готовий продукт має високий вміст жиру, і його можна намазувати, як масло. Приклади включають: арахісове масло (паста для намазування, виготовлена зі смаженого та меленого арахісу з додаванням арахісової олії), інші горіхові масла (наприклад, масло кешью) і гарбузове масло. Ця категорія не включає підсолоджене каштанове пюре і горіхи на основі кака, які охоплюються категорією 5.2.</p>
45	04.2.6	<p>Оброблені картопляні продукти</p> <p>Ця категорія охоплює наступні продукти з картоплі: картопля фрі, заморожені або охолоджені картопляні страви та дегідратовані картопляні продукти (пластівці, гранули, порошок). Ця категорія не охоплює картопляні ньоккі, які підпадають під категорію 6.4.4, закуски</p>

1	2	3
		на основі картоплі, які підпадають під категорію 15.1.
46	05.	Кондитерські вироби Охоплює всі вироби з какао та шоколаду категорії 5.1; інші кондитерські вироби, які можуть містити або не містити какао та віднесені до категорії 5.2; жувальну гумку, що належить до категорії 5.3; прикраси та глазури категорії 05.4.
47	05.1	Продукти з какао та шоколаду Ця категорія охоплює всі різноманітні продукти з какао та шоколаду: какао-масло, какао-порошок, какао-порошок зі зниженим вмістом жиру, порошковий шоколад, підсолоджений какао-порошок, шоколад, молочний шоколад, родинний молочний шоколад, білий шоколад, шоколад з начинкою, chocolate a la taza, chocolate familiar a la taza та праліне.
48	05.2	Інші кондитерські вироби, у тому числі маленькі льодяники для свіжого подиху Ця категорія охоплює всі кондитерські вироби, які також називаються цукерками або солодощами, крім категорій 05.1, 05.3 та 05.4. Вона включає всі типи продуктів, які переважно містять цукор (цукристі кондитерські вироби) або не містять його (зі зниженою калорійністю (енергетичною цінністю) або без додавання цукру) і можуть містити або не містити какао. Включає тверді кондитерські вироби/цукерки, такі як цукерки та льодяники, і м'які кондитерські вироби/желейні кондитерські вироби/жувальні цукерки, такі як желатинові/фруктові гумки, желе та цукрову піну/зефір, а також такі продукти, як фондант та помадка, лакриця, карамель, іриски, нуга, марципан, туррон і мазапан. Кондитерські вироби (на основі цукру, крохмалю, какао, на основі сухофруктів), спреди для сендвічів (на основі какао, на основі молока, на основі сухофруктів, на основі жиру), цукати та кристалізовані та глазурировані фрукти та овочі, солодкий попкорн, солодкі закуски, імітований шоколад, замітники шоколаду та продукти на основі какао, на які не поширюється дія Вимог до продуктів з какао та шоколаду, затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 13 квітня 2016 року № 157, зареєстрованих в Міністерстві юстиції України 06 травня 2016 року за № 688/28818 (далі – Вимоги до продуктів з какао та шоколаду), а також сильно ароматизовані пастилки для горла та мікросолодощі, що освіжають дихання (солодощі, що освіжають дихання, характерний розмір яких складає більше 1,5 см, не вважаються мікросолодощами).
49	05.3	Жувальна гумка Ця категорія охоплює продукти, виготовлені з натуральної або синтетичної гумової основи, що містить ароматизатори та ароматичні речовини, підсолоджувачі (поживні чи непоживні) та інші добавки. Сюди входять жувальні гумки та продукти, що освіжають подих.
50	05.4	Декоративне оздоблення, покриття/глазурування, начинки, окрім начинок на основі фруктів, які відносяться до категорії 4.2.4 Ця категорія охоплює будь-які кондитерські вироби, як визначено в категорії 5.2, які зазвичай використовуються для декорування, покриття та/або наповнення харчових продуктів, наприклад вишуканих

1	2	3
		<p>хлібобулочних виробів, їстівного льоду, цукерок та кондитерських виробів. Ця категорія також охоплює нефруктові начинки, глазури, покриття, сиропи, солодкі соуси та начинки, а також ароматизовані збиті вершки (вершки, збиті міксером, віночком або виделкою, поки вони не стануть легкими та пухкими, з будь-яким смаком та/або доданим харчовим ароматизатором), ароматизовані вершки в балончиках з розпилювачем і глазури для декоративних цілей, покриття та наповнення харчових продуктів.</p> <p>Категорія не охоплює харчові продукти, які віднесені до:</p> <p>категорії харчових продуктів 8.3.3;</p> <p>категорії 5.1, крім наповнювачів, харчових продуктів для декорування та покриття, що використовуються для харчових продуктів категорії 5.1, якщо на них не поширюється дія Вимог до продуктів з какао та шоколаду;</p> <p>категорії харчових продуктів 11;</p> <p>а також начинки на основі фруктів категорії 04.2.4.</p> <p>Харчові добавки самі по собі (наприклад, барвники, глазурувальники) та їхні заготовки, які можуть містити інші харчові добавки або харчові інгредієнти, що використовуються як носії, не підпадають під цю категорію харчових продуктів.</p>
51	06.	<p>Крупи та зернові продукти</p> <p>Ця категорія охоплює неперероблені та перероблені харчові продукти, отримані із зерна злаків, а в деяких випадках, як описано в категоріях, з коренів і бульб, соєвих бобів, зернобобових і бобових, за винятком продуктів категорії 07.</p> <p>Підкатегорія 06.2.2 може також охоплювати крохмалі з інших ботанічних джерел.</p>
52	06.1	<p>Цільне, подрібнене та плющене в пластівці зерно</p> <p>Ця категорія охоплює цілі, лущені, неперероблені крупи та зерна, які можна або не можна заморозити. Приклади: ячмінь, кукурудза (маїс), овес, жито, полба, рис (включаючи збагачений рис і пропарений рис), сорго, соя та пшениця.</p>
53	06.2	<p>Борошно та інші продукти помолу та крохмалі</p> <p>Основні продукти помелу зернових культур (і в деяких випадках коренеплоди, бульби та бобові).</p>
54	06.2.1	<p>Борошно</p> <p>Основні подрібнені продукти рослинного походження, такі як зерна, коренеплоди, бульби (наприклад, маніока), зернобобові, бобові, соєві боби, картопля, за винятком крохмалю.</p>
55	06.2.2	<p>Крохмалі</p> <p>Крохмаль – це полімер D-глюкози, який зустрічається в гранульованому вигляді в деяких видах рослин, зокрема в насінні (наприклад, зернових, бобових, кукурудзи, пшениці, рису, квасолі, гороху) і бульбах (наприклад, картоплі). Полімер складається з D-ангідроглюкопіранозних одиниць, які конденсуються через альфа-глікозидні зв'язки.</p> <p>Нативний крохмаль відокремлюють процесами, які є специфічними для кожної сировини. До категорії входять мальтодекстрини.</p>
56	06.3	<p>Сухі сніданки</p>

1	2	3
		Ця категорія охоплює всі готові до вживання пластівці швидкого приготування та звичайні пластівці для гарячого сніданку, включно з пластівцями. Приклади включають: сухі сніданки типу граноли, вівсяні пластівці швидкого приготування, фарину, кукурудзяні пластівці, пшеничні або рисові пластівці, багатозернові (наприклад, рис, пшениця та кукурудза) сухі сніданки, мюслі, сухі сніданки, виготовлені із сої або висівок, і екструдовані сухі сніданки з зернового борошна або порошку.
57	06.4	<p>Макаронні вироби (паста)</p> <p>Макаронні вироби складаються з будь-якого виду формованих виробів, отриманих шляхом екструдування або формування тіста, приготовленого з манної крупи/борошна твердої пшениці або манної крупи/борошна цільної твердої пшениці та води та/або яєць. Макаронні вироби можна сушити або не сушити.</p> <p>Можна використовувати борошно з інших злаків; інші інгредієнти (наприклад, овочі чи спеції) можуть бути додані до тіста для надання певних текстур, кольорів, аспектів або поживних властивостей.</p>
58	06.4.1	<p>Свіжі (натуральні, прісіні) макаронні вироби (паста)</p> <p>Ця категорія охоплює макаронні вироби, які в процесі виробництва проходять термічну обробку в консерваційних і гігієнічних цілях. Вологість свіжої паста близько 25 %. До цієї категорії не входять готові страви на основі макаронних виробів.</p>
59	06.4.2	<p>Сухі макаронні вироби (паста)</p> <p>Ця категорія охоплює макаронні вироби, вологість яких зазвичай не перевищує 13 % за сухими речовинами. Ця категорія також включає сухі попередньо відварені макаронні вироби, які пройшли термічну обробку (попередньо відварені). До цієї категорії не входять готові страви на основі макаронних виробів.</p>
60	06.4.3	<p>Свіжі попередньо оброблені (приготовлені) макаронні вироби (паста)</p> <p>Ця категорія охоплює термічно оброблену свіжу пасту (пропарену). До цієї категорії не входять готові страви на основі макаронних виробів.</p>
61	06.4.4	<p>Картопляні галушки (кльоцки)</p> <p>Ця категорія охоплює невеликі кульки або циліндричні стрижні з типовою лінією на поверхні або без неї, отримані з тіста з картоплі та/або пшеничного борошна та/або манної крупи та/або солі. Допускається додавання яєць, молока, овочів та невеликої кількості жиру. Включає попередньо приготовані ньоккі та охолоджені ньоккі зі свіжої картоплі.</p>
62	06.4.5	<p>Фаршировані макаронні вироби (паста) (равіолі та інші подібні продукти)</p> <p>Суміш свіжого, вареного або приправленого м'яса, риби, овочів, сиру, сиру рікотта та інших різних інгредієнтів, подрібнених відповідним чином і змішаних із сіллю, сухарями, картопляними пластівцями та спеціями</p>
63	06.5	<p>Локшина</p> <p>Ця категорія охоплює оброблені (тобто нагріті, варені, приготовані на пару, приготовані попередньо желатинізовані або заморожені) продукти, зазвичай висушені після обробки, що складаються з тіста, приготованого переважно із зернових та води. Включає локшину швидкого приготування, попередньо желатинізовану, нагріту та висушену перед</p>

1	2	3
		продажем споживачеві.
64	06.6	Кляри (рідке тісто) Ця категорія включає паніровки, панірувальні сухарі для панірування та тісто, яке зазвичай застосовується для покриття таких продуктів, як м'ясо, риба, птиця, продукти з картоплі тощо.
65	06.7	Попередньо приготовлені або перероблені крупи Ця категорія охоплює приготовлені та перероблені рисові продукти, включаючи рисові коржі (тільки східного типу) та інші попередньо зварені злаки, такі як рис швидкого приготування, полента та Semmelknodelteig.
66	07.	Хлібобулочні вироби Ця категорія охоплює продукти, які готуються в основному з борошна зернових або злаків і, можливо, пройшли переробку, наприклад запікання, варіння на пару, екструзію. Включає категорії 7.1 та 7.2, до кожної з яких можна віднести готове тісто.
67	07.1	Хліб та булочки Ця категорія охоплює всі звичайні хлібобулочні вироби: хліб (наприклад, пшеничний хліб, житній хліб, цільнозерновий хліб, багатозерновий хліб, солодовий хліб, хліб з пумпернікелем), булочки (булочки для гамбургерів, булочки з цільної пшениці, молочні булочки), рогалики, лаваш, Мексиканські коржі та хлібці на пару. Ця категорія включає продукти на основі хліба, наприклад грінки, хлібну начинку, готове тісто (за винятком паніровки та тіста, яка охоплюється категорією 6.6).
68	07.1.1	Хліб, виготовлений виключно з наступних інгредієнтів: пшеничне борошно, вода, дріжджі або закваска, сіль
69	07.1.2	Французький хліб (Pain courant français; Friss búzakenyér, fehéř és félbarna kenyerek) «Pain courant frangais» – хліб, що готується в основному з таких інгредієнтів: борошно для випікання хліба (пшеничне борошно, житнє борошно, меслінове борошно), вода, дріжджі та/або закваска, сіль. Інші харчові інгредієнти можуть бути додані з технологічною метою відповідно до загальних національних принципів. «Feher kenyerek» – білий хліб, що складається на 100 % з пшеничного борошна на дріжджах або заміниках дріжджів, виготовлений шляхом замішування, формування, підняття та випікання тіста; «Félbarna kenyerek» – напівбілий хліб, що складається з 85 % напівбілого пшеничного борошна та 15 % світлого житнього борошна з використанням дріжджів або заміників дріжджів, виготовлений шляхом замішування, формування, підйому та випікання тіста.
70	07.2	Вишукані хлібобулочні вироби Ця категорія охоплює солодкі, солоні та пряні продукти, такі як печиво, тістечка, кекси, пончики, бісквіти, макарони (тобто круглі вироби, які зазвичай виготовляються з мигдалем, пудрою/цукровою пудрою та яечними білками), сухарі, батончики зі злаками, тістечка, пироги, булочки, корнетики, вафлі, торти, млинці, пряники, еклери, круасани, а також несолодкі продукти, такі як крекери, хрусткі хлібці та замітники хліба, включаючи готове тісто* [або суміші для його приготування*]. Сюди також віднесено бісквітні тістечка, essoblaten і вафельний папір, а

1	2	3
		<p>також харчовий папір («їстівний папір» стосується не паперу, а продуктів харчування, розміщених на ринку під назвою «їстівний папір», які зазвичай складаються з листів висушеного крохмалю або виготовлені з рису або картопляного крохмалю різної товщини або консистенції і які споживаються в такій якості).</p> <p>У цій категорії крекер – це сухе печиво (випічка на основі борошна злаків), наприклад крекери на соді, житні чіпси, маца.</p> <p>Оздоблення, покриття та начинки для вишуканих хлібобулочних виробів охоплюються відповідною категорією на основі характеру прикрас, покриттів та начинок, наприклад категоріями 04.2.5, 05.4.</p>
71	08.	<p>М'ясо</p> <p>До цієї категорії відносяться всі види м'яса, птиці та дичини. Ця категорія також охоплює субпродукти, оболонки та паніровки для м'яса.</p>
72	08.1.	<p>Неперероблене м'ясо</p> <p>Неперероблене сире м'ясо, тушки птиці та дичини, відруби та фарш. Приклади: яловичі та свинячі туші, свіжа кров, свіжі цілі кури та курячі частини, свіжі шматки, наприклад яловичина, свинина, вівця або баранина, наприклад стейки, яловичі органи (наприклад, серце, нирки, кишки), свинячі язика та свинячі відбивні.</p>
73	08.2	<p>М'ясні напівфабрикати</p> <p>Свіже м'ясо, включаючи м'ясо, подрібнене на фрагменти, до якого було додано харчові продукти, спеції або добавки, або яке піддане процесам, недостатнім для зміни внутрішньої структури м'язових волокон м'яса, що призводить до втрати характеристик свіжого м'яса.</p> <p>М'ясні напівфабрикати можуть підпадати під визначення «неперероблених харчових продуктів» або «перероблених харчових продуктів».</p> <p>Наприклад, м'ясний напівфабрикат підпадає під визначення «перероблені харчові продукти», якщо дії, наведені у визначенні терміну «неперероблені харчові продукти», які застосовуються, є недостатніми для повної зміни внутрішнього м'язового волокна аж до центру м'язового волокна м'ясного продукту і таким чином усунуто характеристики свіжого м'яса.</p> <p>Ця категорія також включає:</p> <p>«Ahjuraad»: м'ясна заготовка з цілого шматка свинини. Жирність менше 20 %, вміст солі 1,1 – 1,7 % (NaCl). Додаються оцет, спеції, приправи та харчові добавки. Продукт вводиться і перемішується у вакуумному стакані 2 рази по 30 хвилин. Підлягає термічній обробці при використанні.</p> <p>«Bifteki»: продукт з Греції та Кіпру, виготовлений з м'ясного фаршу &gt;50 % з додаванням хлібобулочних виробів і різних овочів не менше 8 %, приправ, інших харчових продуктів та дозволених харчових добавок, крім харчових барвників, дозволених для цієї категорії, а також екстракту харчового барвника паприки (E160c). Допускається додавання білків (яєць, молока, сої) до 2 %, натуральних волокон і цукру до 1,5 %.</p> <p>«Vila klobasa»: чеська м'ясна заготовка зі свинини. Також може використовуватися яловичина (максимальний вміст 20 %). Суміш містить сіль, спеції і приправи (зазвичай перець і мускатний горіх),</p>



1	2	3
		<p>булочки або панірувальні сухарі та воду. Рецепти різних видів «Vila klobasa» також можуть містити молоко та/або вершки, яєчний меланж, цедру лимона, декстрозу та дозволені харчові добавки. Суміш переважно ретельно подрібнена, але може містити шматочки напівмеленого м'яса. Наповнена у їстівні (зазвичай натуральні) оболонки та сегментована переважно шляхом скручування.</p> <p>«М'ясо для бургерів»: з мінімальним вмістом овочів і/або злаків у м'ясі 4 %.</p> <p>«Brate»: традиційна (ковбасне м'ясо), переважно в південній Німеччині (Баварія, Баден-Вюртемберг, Гессен), сира, призначена для приготування в домашніх умовах (запікання), дрібно нарізана суміш з NO<sub>2</sub> та сіллю.</p> <p>«Ковбаса для сніданку»: м'ясна заготовка з Ірландії та Великобританії. У цьому продукті м'ясо подрібнене таким чином, що м'язова і жирова тканини повністю розсіюються, тому волокна утворюють емульсію з жиром, надаючи продукту типовий вигляд. Приклади інших інгредієнтів включають злаки, спеції та трави. «Ковбаса для сніданку» зазвичай реалізуються в їстівній оболонці або без неї. Продукт, як правило, реалізується в сирому вигляді, має високу водну активність та значення рН, близьке до нейтрального. «Ковбаса для сніданку» слід зберігати в холодильнику, завжди готувати перед вживанням шляхом смаження, готування на грилі, відкритому вогні, запікання, або використовувати в традиційних рецептах, таких як «Bangers and Mash» (сосиски та пюре), «Toad in the Hole» (Жаба в норі), «Sausage Rolls» (сосиски) чи «Scottish Lorn» (Ковбаса Лорна) (квадратна, без оболонки).</p> <p>«Careta de cerdo adobada»: іспанський м'ясний напівфабрикат зі свинячих щік, оброблених «adobo». Цей процес є іспанським традиційним методом маринування та в'ялення, який відбувається за температури від 4 до 7 °C та триває протягом 2-5 діб. Він полягає в «масажуванні» м'яса або зануренні/впорскуванні в м'ясо розсолу із додаванням суміші інгредієнтів і спецій (зазвичай солі, паприки, часнику, петрушки та/або орегано), а також харчових добавок з наступним дозріванням.</p> <p>«Чевапчичі»: хорватський м'ясний напівфабрикат, виготовлений з рубленого свіжого м'яса різних видів (яловичина, свинина або баранина), твердого жиру 0-24 %, солі, приправ (часник, перець тощо), а іноді й інших харчових інгредієнтів (овочі, сир, тощо) та дозволених харчових добавок, які традиційно використовуються (наприклад, карбонат натрію, кармін, аскорбінова кислота, регулятори кислотності та інші дозволені у продукції категорії). «Чевапчичі» здебільшого формують у вигляді циліндричних частин, іноді у формі пластин або квадратної форми. Крім того, циліндричні частини можуть бути на дерев'яній палиці (так звані: «sis-sevarscici»). «Чевапчичі» можуть бути різного розміру та ваги. «Чевапчичі» призначені для різного використання, але традиційно запікаються на грилі.</p> <p>«Costilla adobada de cerdo»: іспанський м'ясний напівфабрикат зі свинячих ребер, оброблених «adobo». Цей процес є іспанським традиційним методом маринування та в'ялення, який відбувається за температури від 4 до 7 °C протягом 2-5 діб. Він полягає в масажуванні м'яса або зануренні/впорскуванні в м'ясо розсолу із додаванням суміші</p>

1	2	3
		<p>інгредієнтів і спецій (зазвичай солі, паприки, часнику, петрушки та/або орегано), а також харчових добавок з наступним дозріванням.</p> <p>«Gyros»: виготовляється з цілих шматків одного виду м'яса або суміші різних видів. Може використовуватися м'ясо свинини, яловичини, овець, курей і т.д. М'ясні шматочки змішуються з сухими або рідкими приправами на водній або масляній основі, сіллю, дозволеними добавками і зв'язуючим матеріалом. Потім м'ясна заготовка поміщається у відповідне обладнання (високий вертикальний вертел), яке обертається перед джерелом тепла для смаження, а потім нарізається невеликими скибочками. Допускається додавання білків до 2 %, крохмалю до 2 %, рослинних волокон і цукру до 1 % і дозволених харчових добавок.</p> <p>«Gehakt»: м'ясний фарш, не розділений, пастоподібний, з вмістом жиру не більше 25 %, отриманий від однієї або кількох тварин для забою, який за допомогою рубання, подрібнення або іншим способом; розминається таким чином, що дозволяє його переформування у різні форми.</p> <p>«Golonka reklowana»: польський продукт, який пропонується споживачам для подальшої термічної обробки перед споживанням. Виготовляється шляхом в'ялення та, можливо, дозрівання свинячої передньої або задньої гомілки зі шкірою або без неї, з кісткою або без кістки. Можуть застосовуватися три різні методи в'ялення, а саме ін'єкціонування, маринування або комбінація обох методів з використанням розсолу (вода, сіль, нітрити з можливим додаванням мальтодекстринів та інших добавок – наприклад, аскорбату натрію для підвищення ефективності в'ялення) та/або спецій, бульйону з овочів або спецій або інших інгредієнтів для покращення смаку. Час в'ялення залежить від способу в'ялення і становить від 1 до 14 днів. Під час процесу в'ялення може застосовуватися «перегортання» гомілок. При використанні маринування, гомілки можуть дозрівати протягом 1-3 днів (і більше).</p> <p>«Finnish gray salted Christmas ham» (Фінська сиросолона різдвяна шинка): це свинячий окорок/окіст, введений у розсіл, що містить воду, сіль, аскорбати (E 300-301) і фосфати (E 450, E 451). Можна заморожувати після ін'єкціонування, упаковувати і реалізувати замороженими, можна реалізувати свіжими.</p> <p>«Kasseler»: традиційний продукт у Німеччині та Люксембурзі (копчена свиняча відбивна), сирий, висушений нітритами (NO<sub>2</sub> та сіль), призначений для приготування в домашніх умовах.</p> <p>«Кебап»: продукт з Греції та Кіпру, виготовлений з фаршу яловичини та/або баранини &gt; 75 % з додаванням хлібобулочних виробів та різних овочів та інших харчових продуктів.</p> <p>«Kielbasa surowa typu kielbasa biala»: польські сиров'ялені ковбаси, що споживаються після термічної обробки в домашніх умовах (наприклад, «biala kielbasa») – виробляються з м'яса з жиром, подрібненим на фрагменти, з приправами та спеціями та добавками; заправлені в оболонки.</p> <p>«Kielbasa surowa typu metka»: польські сиров'ялені ковбаси, що споживаються без термічної обробки, виготовлені з м'яса та жиру, подрібненого на шматки, отримані зі свинини або яловичини («metka</p>

1	2	3
		<p>tatarska» виготовляється тільки з яловичини) з додаванням води, приправ (включаючи цибулю) та спецій, і добавок; упаковані в штучні оболонки або інші бар'єрні пакувальні одиниці.</p> <p>«Lomo adobado de cerdo»: іспанська м'ясна заготовка з цілого шматка свинячої корейки, обробленої «adobo». Цей процес є іспанським традиційним методом маринування та в'ялення, який відбувається за температури від 4 до 7 °C протягом 2-5 діб. Він полягає в масажуванні м'яса або зануренні/впорскуванні в м'ясо розсолу із додаванням суміші інгредієнтів і спецій (зазвичай солі, паприки, часнику, петрушки та/або орегано), а також харчових добавок з наступним дозріванням.</p> <p>«Lomo adobado, pincho moruno, careta adobada, costillas adobadas»: ці продукти є традиційними іспанськими м'ясними напівфабрикатами, які обробляються «adobo». Цей процес є іспанським традиційним методом маринування та в'ялення, який відбувається за температури від 4 до 7 °C протягом 2-5 діб. Він полягає в масажуванні м'яса або зануренні/впорскуванні в м'ясо розсолу із додаванням суміші інгредієнтів і спецій (зазвичай солі, паприки, часнику, петрушки та/або орегано), а також харчових добавок з наступним дозріванням.</p> <p>«Longaniza fresca та butifarra fresca»: м'ясні напівфабрикати, виготовлені зі свіжого подрібненого м'яса, жиру та/або їстівних м'ясних субпродуктів вирошених тварин, приправлені сіллю, перцем та іншими спеціями та добавками, змішані та наповнені у натуральні або штучні оболонки.</p> <p>«Сосиски типу Merguez»: традиційні французькі продукти, отримані шляхом подрібнення та змішування м'яса та жиру тварин, бика (яловичини) та/або баранини. Характерні – червоний колір і гострий смак.</p> <p>«Місі»: традиційно виробляється в Румунії з одного або кількох видів м'яса, подібного до м'яса для гамбургерів (свинина, яловичина, баранина, птиця), змішаного з сіллю, різними приправами та харчовими добавками (карбонат натрію, кармін, інші дозволені в цій категорії). Карбонат натрію надає специфічного смаку і аромату, а також зв'язує м'ясо. Кармін зберігає особливий колір свіжого м'яса після обсмаження на грилі. Виріб формується вручну або автоматично у циліндричні порції приблизно по 50 г, призначені для смаження на грилі.</p> <p>«Pljeskavice»: хорватський м'ясний напівфабрикат, виготовлений з рубленого свіжого м'яса різних видів (яловичина, свинина або баранина), твердого жиру 0–24 %, солі, приправ та спецій (часник, перець тощо), а іноді й інших харчових інгредієнтів (овочі, сир, тощо) та дозволених харчових добавок, які традиційно використовуються (наприклад, карбонат натрію, кармін, аскорбінова кислота, регулятори кислотності та інші, дозволені у продукції цієї категорії). «Pljeskavice» здебільшого формується у формі овальної та круглої форми різної товщини та ваги та іноді наповнюється різними харчовими інгредієнтами. «Pljeskavice» призначені для різного використання, але традиційно запікаються на грилі.</p> <p>«Pincho moruno»: іспанський м'ясний напівфабрикат зі шматочків свинини, який зазвичай продається як кебаб, оброблений «adobo». Цей</p>

1	2	3
		<p>процес є іспанським традиційним методом маринування та в'ялення, який відбувається за температури від 4 до 7 °С протягом 2-5 діб. Він полягає в масажуванні м'яса або зануренні/впорскуванні в м'ясо розсолу із додаванням суміші інгредієнтів і спецій (зазвичай солі, паприки, часнику, петрушки та/або орегано), а також харчових добавок з наступним дозріванням.</p> <p>«Salsicha fresca»: свіжі ковбасні м'ясні вироби, приготовані з фаршу, приправлені сіллю, перцем та іншими спеціями і начинені в натуральні або штучні оболонки.</p> <p>«Saslokk»: м'ясний напівфабрикат з нарізки або шматків свинини чи курки. Жирність менше 20 %, вміст солі 1,1-1,7 % (NaCl). Додаються оцет, приправи та харчові добавки. Продукт шприцюється, переміщується у вакуумному стакані 2 рази по 30 хвилин з подальшим маринуванням у маринаді. Підлягає термічній обробці при використанні.</p> <p>«Seftalia»: традиційний кіпрський м'ясний продукт. Виготовляється з фаршу (свинини або суміші свинини та яловичини). Фарш приправляється спеціями і змішується з цибулею і петрушкою. Формуються м'ясні кульки, забиваються у жирову сітку і смажаться на грилі перед споживанням.</p> <p>«Souvlaki (шашлик)»: продукт із Греції та Кіпру, виготовлений із цілих шматків м'яса, невеликих кубиків (розміри від 2X2X2 до 5X5X5 см), нанизаних на дерев'яну паличку. Шматочки м'яса можуть змішуватися з приправами та спеціями, оливковою олією або іншими харчовими продуктами, сіллю та дозволеними харчовими добавками (аскорбати, ацетати, цитрати та лактати) і зв'язуючими матеріалами, а потім нанизуються на дерев'яну паличку. «Souvlaki» можуть продаватися у свіжому або замороженому вигляді. Допускається додавання білків до 1 %, крохмалю до 1 %, рослинних волокон і цукру до 1 % і дозволених харчових добавок.</p> <p>«Soutzoukaki»: продукт з Греції та Кіпру, виготовлений з м'ясного фаршу &gt; 50 % з додаванням хлібобулочних виробів і різних овочів не менше 8 %, приправ, інших харчових продуктів та дозволених харчових добавок, крім харчових барвників, дозволених для цієї категорії, а також екстракту харчового барвника паприки (E 160c). Допускається додавання білків (яєць, молока, сої) до 2 %, натуральних волокон і цукру до 1,5 %.</p> <p>«Surfleisch»: традиційний продукт у Німеччині (в Гессені – «Solber»), Австрії та Люксембурзі, сирі шматки свинини, мариновані в розсолі (наприклад, Surhaxen), з яловичини (грудка, язик), з використанням NO<sub>2</sub>. Використовується для приготування в домашніх умовах.</p> <p>«Svatecm klobasa»: чеська м'ясна заготовка зі свинини; також може використовуватися яловичина (максимальний вміст 25 %). Суміш містить сіль, спеції (зазвичай перець і мускатний горіх), булочки або панірувальні сухарі, воду та/або біле вино. Рецепти різних видів «Svatecm klobasa» також можуть включати молоко та/або вершки, яєчний меланж, цедру лимона, декстрозу та дозволених добавок. Суміш може бути ретельно подрібнена, але також може містити шматочки напівмеленого м'яса. Наповнюється у їстівні (зазвичай натуральні) оболонки і залишається несеgmentованою (суцільною ниткою).</p>

1	2	3
		<p>«Syrova klobasa»: чеська м'ясна заготовка зі свинини; також може використовуватися яловичина (максимальний вміст 25 %). Суміш містить сіль, спеції (зазвичай перець і мускатний горіх), булочки або панірувальні сухарі, воду та/або біле вино. Рецепти різних видів «Syrova klobasa» також можуть включати молоко та/або вершки, яєчний меланж, цедру лимона, декстрозу та дозволені добавки. Суміш може бути ретельно подрібнена, але також може містити шматочки середньо-подрібненого або крупно-подрібненого м'яса. Наповнена у їстівні (зазвичай натуральні) оболонки та сегментована переважно шляхом скручування.</p> <p>«Tatar (Danie tatarskie)»: польські м'ясні напівфабрикати, що споживаються без термічної обробки, виготовлені з дрібно нарізаного м'яса яловичини з додаванням води, приправ, спецій і добавок; упаковані в бар'єрну упаковку.</p> <p>«Toorvorst»: сиров'ялена ковбаса, виготовлена з нарізаного м'яса (5-7 мм) свинини або курки. Жирність менше 25 %, вміст солі 1,1-1,7 % (NaCl). Додаються оцет, приправи і харчові добавки, суміш набивається в натуральну або штучну оболонку. Підлягає термічній обробці при використанні.</p> <p>«Vinna klobasa»: чеська м'ясна заготовка зі свинини; також може використовуватися яловичина (максимальний вміст 15 %). Суміш містить сіль, спеції (зазвичай перець і мускатний горіх), булочки або панірувальні сухарі біле вино та, можливо, деяку кількість води. Рецепти різних видів «Vinna klobasa» також можуть включати молоко та/або вершки, яєчний меланж, цедру лимона, декстрозу та дозволені добавки. Суміш переважно ретельно подрібнена, але може містити шматочки напівмеленого м'яса. Наповнюється у їстівні (звичайно натуральні) оболонки і залишається несеgmentованою (суцільною ниткою).</p>
74	08.3	<p>М'ясні продукти</p> <p>Перероблені продукти, отримані в результаті обробки м'яса або подальшої обробки таких оброблених продуктів до такого стану, що поверхня розрізу вказує на те, що продукт більше не має характеристик свіжого м'яса. Переробка означає будь-яку дію, яка суттєво змінює початковий продукт, включаючи нагрівання, копчення, в'ялення, дозрівання, сушку, маринування, екстракцію, екструзію або комбінацію цих процесів.</p>
75	08.3.1	<p>Термічно необроблені м'ясні продукти</p> <p>Ця категорія охоплює кілька методів обробки (наприклад, в'ялення, соління, копчення, сушіння, ферментація, маринування, консервування, дозрівання), які зберігають і продовжують термін зберігання м'яса. Приклади: в'ялена та сушена шинка, ферментовані та в'ялені ковбаси. До цієї категорії належать:</p> <p>«Sobrasada»: ковбасні вироби з фаршу та жиру свинини (або інших тварин), приправлені паприкою, сіллю та спеціями, змішані до отримання пасти, що розмазується, зафасовані в природні або відновлені штучні оболонки, з подальшим дозріванням та сушінням.</p> <p>«Bratwurst»: ковбасний м'ясний продукт зі свинини та/або яловичини (чи м'яса інших тварин), жиру, води, спецій, засолений (мінімум 1,5 % солі)</p>

1	2	3
		<p>або в'ялений (мінімум 1,5 % солі з 0,4-0,6 % нітрату натрію), подрібнений для одержання ковбасної начинки, що розмазується, та начинений у харчові оболонки; проміжний продукт, призначений для споживання після нагрівання.</p> <p>«Leberkase»: ковбасний м'ясний виріб зі свинини та/або яловичини (або м'яса інших тварин), жиру, води, картопляного крохмалю, спецій, засолений (мінімум 1,5 % солі) або в'ялений (мінімум 1,5 % солі з 0,4-0,6 % нітрату натрію), подрібнений до отримання ковбасної начинки, що розмазується, поміщений у форму для запікання; проміжний продукт, призначений для споживання після нагрівання.</p> <p>«Julskinka» та (шведська) традиційна в'ялена свинина та яловичина: м'ясо шприцюється розчином для в'ялення (зазвичай 2,3-3 % солі), включаючи нітрат натрію (максимум 150 мг/кг на продукт) в якості консерванту та інші добавки (аскорбінова кислота або аскорбати та іноді фосфати) і після цього може перегортатися, зберігатися для дозрівання або занурюватися в розчин для в'ялення. Призначений для приготування в домашніх умовах.</p> <p>«Julkorv, grynkorv, varmlandskorv i flaskkorv»: це традиційні шведські сирі ковбаси, виготовлені з фаршу свинини та/або яловичини та/або жиру. Виготовляється з характеристиками емульсії або без них, приправлений сіллю та спеціями, укладений у натуральну або штучну оболонку, часто з подальшим дозріванням. У деяких з цих ковбас використовуються рослинні волокна, такі як зерно або картопля. Призначений для приготування в домашніх умовах.</p> <p>«Pasturmas»: сильно висушений ферментований в'ялений м'ясний продукт. Процесу дегідратації сприяє застосування інтенсивної компресії. Виготовляється в основному з яловичини (а також з м'яса овець і кіз), нарізаної смужками шириною 12-20 см, товщиною близько 5-8 см і довжиною 40-50 см. Продукт виробляється за допомогою 3-х етапного процесу, який складається з етапів: засолювання, пресування та в'ялення. Процес засолювання завжди відбувається в сухому середовищі і триває 7-10 діб. Після засолювання м'ясо промивають великою кількістю холодної води і розвішують у спеціальних приміщеннях для дегідратації. Під час дегідратації м'ясо пресується, що сприяє втраті вологи. Після завершення дегідратації шматки м'яса покривають зовні масою, що складається з часнику, пажитника (також відомого як тригонелла), червоного перцю та інших приправ/спецій. Потім м'ясо залишається в тому самому приміщенні, де попередньо проходила дегідратація, для висушування та стабілізації зовнішнього покриття.</p> <p>«Groin de porc a la creole, queue de porc a la creole, pied de porc a la creole та raleron de boeuf a la creole»: це традиційні продукти на французьких заморських територіях (зокрема на острові Реюньйон, французьких Карибських островах, у Французькій Гайані), що має характерний рожевий колір. Їх виготовляють шляхом занурення свинячих рилів, свинячих хвостів, свинячих ніжок або яловичих шматків у рожевий розсіл, багатий сіллю. Продукція продається або в розсолі, або у вакуумній упаковці без розсолу. Вміст солі становить не менше 70 г на кг для забезпечення мікробіологічної стабільності і тривалого терміну</p>

1	2	3
		зберігання (зазвичай 12 місяців). Перед варінням продукти потрібно знесолити у воді.
76	08.3.2	<p>Термічно оброблені м'ясні продукти</p> <p>Включає варені (включаючи в'ялені та варені, копчені та варені, сушені та варені), термічно оброблені (включаючи стерилізовані) та консервовані шматки м'яса. Приклади включають: «фуа-гра» і паштети, м'ясні пасти, стерилізована ковбаса, в'ялена, варена шинка, в'ялена, варена свиняча лопатка, консервоване куряче м'ясо і шматочки м'яса, відварені в соєвому соусі «tsukudani».</p> <p>До цієї категорії входять:</p> <p>«Libamaj egeszben» (натуральна гусяча печінка): печінковий продукт, який принаймні на 90 % складається з однієї або кількох часток відгодованої гусячої печінки та піддається засоленню та консервації лише шляхом термічної обробки.</p> <p>«Libamaj tombben» (блок гусячої печінки): виріб з печінки, поміщений у форму, яку може вистелятися шматочком сала; він містить мінімум 85 % гусячої печінки в частині печінкової пасти без жиру та разом з видимими шматочками печінки; консервується термічною обробкою.</p> <p>«Фуа-гра entier»: це печінковий продукт, який складається з цілої відгодованої печінки або однієї чи кількох часток відгодованої гусячої чи качинової печінки та приправ.</p> <p>«Фуа-гра»: це печінковий продукт, який складається з шматочків часток відгодованої гусячої або качинової печінки і приправ.</p> <p>«Le bloc de foie gras»: це печінковий продукт, який складається з відновленої гусячої або качинової фуа-гра та приправи.</p>
77	08.3.3	<p>Оболонки, покриття і прикраси (декорування) для м'яса</p> <p>Термін «прикраси для м'яса» охоплює харчові продукти, які використовуються для декорування поверхні м'ясних продуктів.</p> <p>Термін «оболонка» стосується їстівних тубусів, виготовлених із колагену, целюлози або з речовин природного походження (наприклад, свинячих або овечих кишок), які призначені для ковбасної суміші.</p> <p>До цієї категорії належать: желейна глазур для м'ясних продуктів, а також глазури для м'яса.</p> <p>Харчові добавки самі по собі (наприклад, барвники) та їхні препарати, які можуть містити інші харчові добавки або харчові інгредієнти, що використовуються як носії, не підпадають під цю категорію харчових продуктів, і для їх використання потрібен дозвіл у відповідній категорії харчових продуктів, у/на яких вони застосовуються.</p>
78	08.3.4	Традиційні м'ясні продукти з конкретними положеннями, що стосуються нітритів та нітратів
79	08.3.4.1	<p>Традиційні продукти посолу шляхом занурення (М'ясні продукти затверділі шляхом занурення в розчин, що містить нітриту та/або нітрати, солі та інші компоненти)</p> <p>До цієї категорії належать:</p> <p>«Уілтширський бекон і шинка»: в м'ясо вводиться розчин для консервування з наступним в'яленням зануренням протягом 3-10 днів. Сольовий розчин для занурення також містить мікробіологічні закваски.</p> <p>«Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados),</p>

1	2	3
		<p>«tousinhofumado»: в'ялення зануренням протягом 3-5 днів. Продукт не піддається термічній обробці і має високу водну активність.</p> <p>«В'ялений язик»: у цій категорії термін «в'ялений язик» охоплює лише язики, які були в'ялені протягом щонайменше 4 днів з попереднім відваренням.</p> <p>«Kylmasavustettuporonliha renkott»: у м'ясо вводиться розчин для в'ялення з подальшим в'яленням зануренням. Час в'ялення становить 14-21 день з подальшим дозріванням в холодному коптинні протягом 4-5 тижнів.</p> <p>«Бекон, філе бекону»: в'ялення шляхом зануренням протягом 4-5 днів за температури 5-7°C, дозрівання зазвичай протягом 24-40 годин за температури 22°C, можливо копчення протягом 24 годин за температури 20-25°C і зберігання 3-6 тижнів за температури 12-14°C.</p> <p>«Rohschinken, nassgerokelt»: час в'ялення залежно від форми та ваги шматків м'яса протягом приблизно 2 дні/кг з подальшою стабілізацією/дозріванням.</p> <p>У тому числі вироблені подібним способом продукти.</p>
80	08.3.4.2	<p>Традиційні продукти сухого посолу (процес сухої обробки включає в себе застосування розчину, який містить нітриту та/ або нітрати, сіль та інші компоненти, якими обробляють поверхню м'яса. Потім відбувається процес стабілізації/ дозрівання).</p> <p>До цієї категорії входять:</p> <p>Сушений бекон і шинка: сухе в'ялення з подальшим дозріванням протягом щонайменше 4 днів.</p> <p>Хамон курадо, палета курада, «lomo embuchado у sescina»: сухе в'ялення з періодом стабілізації не менше 10 днів і періодом дозрівання більше 45 днів.</p> <p>«Presunto, presunto da pa і paio do lombo»:</p> <p>«Jambon sec, jambon sel» та інші подібні сушені в'ялені продукти: сухе в'ялення протягом 3 днів + 1 день/кг з наступним 1 тижневим періодом після соління та періодом витримки/дозрівання від 45 днів до 18 місяців.</p> <p>«Rohschinken, trockengerokelt»: час в'ялення залежно від форми та ваги шматочків м'яса при бл. 10-14 днів з подальшою стабілізацією/дозріванням. Включає подібні продукти.</p> <p>«Хамон курадо», «палета курада»: м'ясні продукти з шинки або свинячої лопатки, цілі або шматки, з копитами та кістками або без них, піддані процесу в'ялення зі спеціями, приправами та добавками з наступним промиванням, відпочинком або досолом і сушінням та дозріванням при контрольованій температурі.</p> <p>«Lomo embuchado»: продукт, виготовлений із свинячої корейки, підданої процесу в'ялення, приправлений та заповнений у натуральні або відновлені штучні оболонки з подальшим сушінням та дозріванням.</p> <p>«Сесіна»: м'ясний продукт, виготовлений з передньої/задньої чвертини домашніх копитних тварин, домашньої птиці та дичини, підданий процесу в'ялення з подальшим промиванням, відпочинком або дозріванням при кімнатній температурі. Додатково може виконуватись обробка копченням.</p>
81	08.3.4.3	Інші традиційно засолені продукти (імерсивний процес/процес



1	2	3
		<p>занурення та процес сухого посолу поєднуються разом, коли продукт включає в себе нітрити та/або нітрати і, коли розсіл потрапляє в продукт перед приготуванням)</p> <p>До цієї категорії належать:</p> <p>«Rohschinken, trocken-/nassgepokelt»: сухе в'ялення та в'ялення зануренням у комбінації (без введення розчину в'ялення). Час в'ялення залежно від форми та ваги шматочків м'яса становить приблизно 14-35 днів з подальшою стабілізацією/дозріванням.</p> <p>«Заливне з телятини та грудинки»: введення розчину в'ялення з подальшим, щонайменше через 2 дні, варінням у киплячій воді до 3 годин.</p> <p>«Rohwurst» (саламі та kantwurst): продукт має мінімум 4-тижневий період дозрівання та співвідношення вода/білок менше 1,7.</p> <p>«Salchichon y chorizo tradicionales de larga curacion»: ковбасні вироби зі фаршу та жиру свинини (або інших тварин), в'ялені, приправлені відповідно перцем і паприкою та іншими спеціями, наповнені у натуральні або відновлені штучні оболонки, ферментовані та копчені, піддані дозріванню та сушінню на протязі не менше 30 днів при контрольованій температурі.</p> <p>«Vysocina», «selsky salam», «turisticky Irvanlivy salam»: сушений продукт, варений при температурі 70 °C з подальшою сушкою та копченням протягом 8-12 днів.</p> <p>«Polican», «hercules», «lovecky salam», «dunjaska klobasa», «paprikas»: ферментований продукт, що підлягає тристадійному процесу ферментації протягом 14-30 днів з подальшим копченням.</p> <p>«Saucissons secs»: сира ферментована сушена ковбаса без додавання нітритів. Продукт ферментується за температура 18-22 °C або нижче (10-12 °C), а потім має мінімальний період витримки/дозрівання – 3 тижні. Продукт має співвідношення вода/протеїн менше 1,7. У тому числі аналогічні харчові продукти.</p>
82	09.	<p>Риба та рибні продукти</p> <p>Ця категорія охоплює рибу та продукти рибальства, включаючи молюсків, ракоподібних та голкошкірих.</p>
83	09.1	<p>Неперероблена риба та рибні продукти</p> <p>Ця категорія охоплює неперероблені продукти. Продукти можуть бути очищені, випотрошені, без голови, розділені на філе, очищені від шкіри, порізані на шматки тощо. Продукти можна охолоджувати, заморожувати та глибоко заморожувати.</p> <p>Філе – це скибочки риби неправильного розміру та форми, які відрізаються від тушок одного виду риби, придатної для споживання людиною, надрізами, зробленими паралельно хребту, а частини такого філе розрізаються для полегшення пакування. Філе може продаватися зі шкірою або без неї, з кістками або без них, але без хребта.</p>
84	09.1.1	<p>Неперероблена риба</p> <p>Ця категорія охоплює групу риб. Це неперероблені харчові продукти, за винятком випадків охолодження, зберігання на льоду або заморожування після вилову в морі, озерах чи інших водоймах для запобігання розкладанню та псуванню.</p>

1	2	3
85	09.1.2	<p>Неперероблені моллюски та ракоподібні</p> <p>Ця категорія охоплює групу моллюсків і ракоподібних. Це неперероблені харчові продукти, за винятком випадків охолодження, зберігання на льоду або заморожування після вилову в морі, озерах чи інших водоймах для запобігання розкладанню та псуванню.</p>
86	09.2	<p>Перероблена риба та рибні продукти, у тому числі моллюсків та ракоподібних</p> <p>Ця категорія включає копчену, ферментовану, в'ялену, термічно оброблену та/або солону рибу та продукти рибальства, включаючи моллюсків і ракоподібних. Ці продукти можуть бути поміщені в банки з рідиною або без неї (наприклад, вода, розсіл, олія), або упаковані у вакуумі чи модифікованій атмосфері. Ця категорія також охоплює сурімі та подібні продукти, які отримують з рибних білків і переробляють у різні форми, а також рибні начинки, рибні пасти та пасти з ракоподібних. Варена або копчена ікра також включені. Після обробки продукти можна заморожувати.</p> <p>Напівконсервована риба та рибні продукти: продукти, оброблені такими методами, як маринування, соління та часткова кулінарна обробка, які мають обмежений термін придатності та потребують холодного зберігання (&lt; 10 °C).</p> <p>Повністю законсервована риба та рибні продукти: продукти з подовженим терміном придатності, виготовлені шляхом пастеризації або парового автоклаву та упаковані у вакуумні герметичні контейнери для забезпечення стерильності. Продукти можуть бути упаковані у власному соку або з додаванням олії чи соусу.</p>
87	09.3	<p>Ікра риби</p> <p>Ікру зазвичай миють, солять і дають їй дозріти до прозорості. Потім ікра упаковується в скляну або іншу відповідну тару. Термін «caviar» (ікра) стосується лише ікри осетрових (наприклад, білуги). Замінники ікри виготовляються з ікри різних морських і прісноводних риб (наприклад, товстянки, тріски та оселедця), які соляться, додаються спеціями, фарбуються і можуть оброблятися консервантом. Іноді ікру можна пастеризувати. Варені або копчені продукти з ікри та паста з ікри охоплюється категорією 9.2; свіжа рибна ікра охоплюється категорією 9.1.</p>
88	10.	<p>Яйця та яєчні продукти</p> <p>Ця категорія охоплює всі свіжі яйця в шкаралупі та інші яєчні продукти.</p>
89	10.1	<p>Необроблені яйця</p> <p>Ця категорія охоплює необроблені яйця в шкаралупі.</p>
90	10.2	<p>Оброблені яйця та яєчні продукти</p> <p>Ця категорія охоплює яйця та яєчні продукти, які могли бути заморожені, зневоднені, висушені або концентровані, а також варені яйця.</p>
91	11.	<p>Цукри, сиропи, мед та столові підсолоджувачі</p> <p>Включає всі стандартизовані цукри (11.1), нестандартизовані продукти (11.2), мед (11.3) і столові підсолоджувачі (11.4).</p>
92	11.1	<p>Цукри та сиропи</p> <p>Ця категорія включає напівбілий цукор, цукор або білий цукор, екстра-білий цукор, розчин цукру, розчин інвертованого цукру, сироп</p>

1	2	3
		інвертованого цукру, сироп глюкози, сухий сироп глюкози, декстрозу або моногідрат декстрози, декстрозу або безводну декстрозу, фруктозу. Винятком є цукрова пудра, льодяниковий цукор та цукор у формі конусів.
93	11.2	Інші цукри та сиропи Ця категорія охоплює неароматизовані цукри і сиропи, включаючи супутні продукти процесу цукроваріння, кленовий сироп, цукрову пудру, льодяниковий цукор або цукор у формі конусів. Виключаються спеціальні цукри та сиропи для розливу, наприклад, кольорові цукрові начинки для печива та ароматизовані сиропи для вишуканих хлібобулочних виробів і морозива, які підпадають під категорію 5.4 «Декораційні покриття та начинки».
94	11.3	Мед Мед – це природна солодка речовина, яку виробляють бджоли « <i>Apis mellifera</i> » (Медоносна бджола) з нектару рослин або з виділень живих частин рослин або виділень комах, що сисуть рослини, на живих частинах рослин. Ця категорія охоплює основні типи меду відповідно до походження та способу виробництва/презентації, включаючи «Пекарський мед».
95	11.4	Столові підсоложувачі
96	11.4.1	Столові підсоложувачі у рідкій формі
97	11.4.2	Столові підсоложувачі у вигляді порошку
98	11.4.3	Столові підсоложувачі у вигляді таблеток Ця категорія охоплює столові підсолоджувачі, що продаються у формі таблеток, призначених для розчинення в рідині перед споживанням
99	12.	Солі, спеції, супи, соуси, салати та білкові продукти Ця категорія включає харчові продукти, які додають у їжу для надання аромату та смаку (сіль та замінники солі; трави, спеції, приправи та прянощі, оцет та гірчиця), окремі готові страви та продукти, що складаються переважно з білка, отриманого із соєвих бобів або з інших джерел
100	12.1	Сіль та замінники солі Ця категорія охоплює харчову сіль (хлорид натрію) і замінники солі. Ці продукти можуть містити хлорид амонію та хлорид калію
101	12.1.1	Сіль Це кухонна сіль, сіль, збагачена йодом, фтором та/або фолієвою кислотою, а також дендритна (поварена) сіль.
102	12.1.2	Замінники солі Замінники солі – це суміші зі зниженим вмістом натрію, призначені для використання в якості альтернативи солі в харчових продуктах, стравах та виробках.
103	12.2.	Трави, спеції, приправи Ця категорія охоплює харчові продукти, використання яких призначене для посилення аромату та смаку харчових продуктів, страв та виробів.
104	12.2.1	Трави та спеції Трави та спеції отримують із ботанічних джерел і вони можуть бути дегідратованими, подрібненими або цілими. Трави та спеції — це їстівні частини рослин, які традиційно додають до харчових продуктів через їхні природні смакові та ароматичні властивості для посилення аромату

1	2	3
		<p>чи смаку їжі.</p> <p>Трави складаються з частин рослини, особливо листя, іноді стебла; прикладами трав є кінза, шавлія, петрушка, базилік, орегано, розмарин, майоран, естрагон, кервель, лавровий лист, м'ята або чебрець.</p> <p>Прянощі означають будь-які висушені, запашні, ароматичні або гострі, їстівні овочеві або ароматичні рослини в цілому вигляді, частинами або у подрібненому вигляді, за винятком тих рослин, які традиційно вважалися продуктами харчування, таких як цибуля, часник і селера. Це частина рослини або порошок з цієї частини, який додають у їжу для додання смаку та аромату. Вони виготовляються з інших частин рослини, ніж трави: наприклад, насіння, кора, коріння, квіти та плоди. Прикладами спецій є мускатний горіх, кмин, кардамон і коріандр (насіння), касія і кориця (кора), імбир (мелений), гвоздика (брунька квітки) і мускатний горіх, (чорний, білий, червоний) перець горошок, запашний перець, бадьян (карабмоль). Їхня головна функція в їжі – сприяння смаку, а не поживності продукту.</p> <p>Ця категорія охоплює заморожені трави та спеції, суміші, що містять лише трави та спеції, а також, якщо це стосується окремих продуктів, обмежену кількість дозволених харчових добавок. Під час сушіння трави можна коптити.</p> <p>Трави, представлені у свіжому вигляді, охоплюються категорією 4.1. «Необроблені фрукти та овочі».</p>
105	12.2.2	<p>Приправи та заправки</p> <p>Приправа – це суміш харчових інгредієнтів, які додаються за потреби для покращення смаку, харчової якості та/або функціональності їжі. Зазвичай вони містять одну або кілька трав і/або спецій та інші інгредієнти, що підсилюють або надають смак. Приправа зазвичай додається до харчових продуктів та їжі (страв та виробів) для надання особливого смаку або підсилення її аромату. Термін «приправи», який використовується в FCS, включає такі приправи, як цибулева сіль, часникова сіль, суміш східних приправ (dashi), начинка для посипання рису (furikake, що містить, наприклад, сушені пластівці морських водоростей, насіння кунжуту та приправи), але не включає соуси з приправами, такі як кетчуп, майонез, гірчиця або заправки.</p>
106	12.3	<p>Оцет і розведена оцтова кислота (розбавлена водою до 4-30 % за об'ємом)</p> <p>Оцет – це рідина, що виробляється шляхом біологічного процесу спиртового та/або оцтового бродіння рідин або інших речовин сільськогосподарського походження (наприклад, фруктів, злаків, фруктового вина, сидру, дистильованого спирту, солоду), або дистиляцією солодового оцту під зниженим тиском. Рослини або частини рослин, включаючи спеції та фрукти, цукор, сіль, мед, фруктові соки можуть бути додані з метою ароматизації.</p> <p>Ця категорія охоплює розбавлену оцтову кислоту (4-30 %), лише якщо вона використовується так само, як оцет.</p> <p>Ця категорії не охоплює винний оцет, який охоплюється категорією 14.2.2.</p>
107	12.4	Гірчиця

1	2	3
		Приправний соус, виготовлений із меленого, часто знежиреного, зерна гірчиці, яке змішується в кашку з іншими інгредієнтами, такими як вода, оцет, сіль, сік незрілого винограду, виноградне сусло, фруктовий сік, алкогольний напій або інші питні рідини, олія та інші спеції.
108	12.5	Супи і бульйони Ця категорія охоплює готові до вживання супи та концентровані (наприклад, у формі порошку або напівзневоднені) харчові продукти, які мають відновлюватися перед вживанням.
109	12.6	Соуси Ця категорія охоплює готові до споживання, зневоднені або концентровані продукти, включаючи соуси, підливи, прованську заправку, майонези, кетчупи та соуси на основі томатів, вершки для салатів, заправки, маринади та подібні продукти. Емульговані соуси базуються, принаймні частково, на емульсії жиру або олії у воді. Неемульговані соуси включають, зокрема, соус барбекю, томатний кетчуп, сирний соус, соус чилі, кисло-солодкий дів-соус тощо. Ця категорія не охоплює овочеві заготовки, які служать основою для соусу (відносяться до категорії 4.2), а також продукти, що охоплюються категорією 5.4, наприклад, нефруктові начинки, глазурування, покриття, сиропи, солодкі соуси для декорування, покриття та/або наповнення. Ця категорія не охоплює ані желейні покриття м'ясних продуктів, ані глазурування м'яса, які охоплюються категорією 8.3.3.
110	12.7	Салати та пікантні пасти (середі) для сендвічів Ця категорія охоплює готові або заправлені салати, пастоподібні салати, м'ясні салати або рибні салати. Картопляний салат, салат з баклажанів, цацки, хумус і подібні продукти вважаються овочевими салатами або намазками для бутербродів. Ця категорія включає «Feinkostsalat» за визначенням «Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs für Feinkostsalate» (принципи німецької харчової книги для делікатесних салатів), який описує «feinkostsalat» як готові до споживання продукти, виготовлені з інгредієнтів тваринного та/або рослинного походження в додатковому соусі. Може виготовлятися на основі м'ясних продуктів, продуктів переробки риби, ракоподібних та/або молюсків, овочів, фруктів, грибів, сиру, яєць, макаронних виробів, рису.
111	12.8	Дріжджі та дріжджові продукти До цієї категорії відносяться пекарські дріжджі та закваски, що використовуються у виробництві випічки та алкогольних напоїв. Вона також охоплює похідні дріжджів, такі як дріжджові екстракти
112	12.9	Білкові продукти, крім продуктів, які охоплюються категорією 1.8 Ця категорія включає білкові аналоги або замітники стандартних продуктів, таких як м'ясо, риба або молоко; включаючи желатин і соєві напої без смаку. Ці продукти можуть містити цукор та/або ароматизатори для покращення сприйняття смаку, однак вони не мають яскраво вираженого солодкого та/або ароматизованого смаку.
113	13.	Харчові продукти, які призначені для споживання людьми з особливими дієтичними потребами Ця категорія охоплює харчові продукти, які завдяки їх особливому

1	2	3
		складу або процесу виробництва відрізняються від харчових продуктів для звичайного споживання, які придатні для заявлених харчових цілей і продаються із вказанням на таку придатність.
114	13.1	Харчові продукти для дітей грудного та раннього віку Ця категорія охоплює дитячі суміші початкові та для подальшого годування, дитяче харчування на основі зернових та продукти прикорму, іншу їжу для маленьких дітей та харчові продукти для спеціальних медичних цілей для дітей грудного та раннього віку.
115	13.1.1	Дитячі суміші початкові
116	13.1.2	Дитячі суміші для подальшого годування
117	13.1.3	Дитяче харчування на основі зернових
118	13.1.4	Продукти прикорму Ця категорія не охоплює дієтичні добавки для немовлят і дітей раннього віку, на які поширюється категорія 17.
119	13.1.5	Харчові продукти для спеціальних медичних цілей для дітей грудного та раннього віку (дитячі суміші початкові) Ця категорія охоплює харчові продукти для спеціальних медичних цілей, спеціально розроблений і вироблений для годування дітей грудного та раннього віку, що повинен споживатися за призначенням лікаря в закладі охорони здоров'я та/або поза його межами.
120	13.1.5.1	Харчові продукти для спеціальних медичних цілей для дітей грудного віку Ця категорія охоплює харчові продукти для спеціальних медичних цілей для дітей грудного віку і спеціальні суміші, такі як суміші для недоношених немовлят, суміші для виписки з лікарні, суміші з низькою та дуже низькою вагою при народженні та збагачувачі грудного молока.
121	13.1.5.2	Харчові продукти для спеціальних медичних цілей для дітей грудного та раннього віку Ця категорія охоплює харчові продукти для спеціальних медичних цілей, спеціально розроблений і вироблений для годування дітей грудного та раннього віку, що повинен споживатися за призначенням лікаря в закладі охорони здоров'я та/або поза його межами. Включає, наприклад, дотримання режиму харчування немовлят і дітей раннього віку з метаболічними або шлунково-кишковими розладами, одноразовою чи багаторазовою харчовою алергією чи непереносимістю (наприклад, алергія на білок коров'ячого молока, порушення всмоктування білка), а також загальне годування через зонд.
122	13.2	Харчові продукти для спеціальних медичних цілей (крім продуктів, що охоплюються категорією 13.1.5)
123	13.3	Харчові продукти для контролю ваги, призначені для заміни всього добового раціону харчування чи певного прийому їжі (весь або частина загального добового раціону) Ця категорія охоплює харчові продукти (включаючи молочні суміші), які представлені як «готові до вживання» або приготовлені відповідно до інструкції виробника, спеціально подані як заміна всього або частини загального щоденного раціону.
124	13.4	Харчові продукти, які можна вживати людям з непереносимістю глютену Ця категорія охоплює харчові продукти, які спеціально вироблені,

1	2	3
		приготовлені та/або оброблені для задоволення особливих дієтичних потреб людей з непереносимістю глютену.
125	14.	Напої Ця категорія охоплює такі категорії напоїв: безалкогольні (14.1) та алкогольних (14.2). Не охоплює харчові продукти, що категорії 1.
126	14.1	Безалкогольні напої Ця категорія включає воду та газовану воду (14.1.1), фруктові та овочеві соки (14.1.2), фруктові та овочеві нектари (14.1.3), ароматизовані газовані та негазовані, на водній, молочній, зерновій основі, напої на основі їжі або інші харчові напої (14.1.4), кава, чай та настої, що належать до категорії 14.1.5.
127	14.1.1	Вода, включаючи воду природну мінеральну, воду джерельну та інші води питні бутильовані До цієї категорії належать води природні мінеральні, води джерельні, води столові та води газовані. «Вода питна бутильована» охоплює воду, окрім вод природних мінеральних та джерельних, яка може бути газованою шляхом додавання вуглекислого газу та може бути обробленою шляхом фільтрації або іншим відповідним способом. «Газована вода» – це шипуча вода, штучно насичена вуглекислим газом. Синоніми: «carbonated water» (газована вода), «sparkling water» (содова), «seltzer» (сельтерська вода) або «fizzy water» (газована вода). У воді сода (вуглекислий натрій), додана з причини її шипучого ефекту, вважається інгредієнтом.
128	14.1.2	Соки фруктові і овочеві Ця категорія охоплює фруктовий сік, фруктовий сік із концентрату, концентрований фруктовий сік, водні екстракти фруктового соку, і дегідратований/порошковий фруктовий сік, овочеві соки.
129	14.1.3	Нектари фруктові та овочеві та аналогічні продукти Ця категорія охоплює фруктові нектари, як суміші: води та/або цукру та/або меду та/або підсолоджувачів і продуктів, які підпадають під категорію 14.1.2, та/або фруктове пюре та/або концентроване фруктове пюре та/або суміш цих продуктів. Ця категорія також охоплює рослинні нектари.
130	14.1.4	Ароматизовані напої Ця категорія охоплює ароматизовані газовані та негазовані напої, концентрати, такі як фруктові сиропи, пюре та безалкогольні напої, а також порошки для їх приготування. Сюди входять напої на основі води, молочних продуктів, злаків, насіння, горіхів, овочів і фруктів, у тому числі так звані «спортивні», «енергетичні» або «електролітні» напої. Вони можуть містити ферменти. Ця категорія не включає продукти, які охоплюються категоріями 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.5 і 12.9. «Gaseosa» – типовий іспанський безбарвний напій. Він складається з газованої води, до якої можуть додаватися ароматизатори, цукор та/або підсолоджувачі та дозволені добавки, які зазвичай споживають у суміші з вином.
131	14.1.5	Кава, чай, трав'яні та фруктові настої, цикорій; чай, трав'яні та фруктові

1	2	3
		<p>настої і екстракти цикорію; чай, рослинні, фруктові та зернові препарати для настоїв, а також суміші й швидкорозчинні суміші цих продуктів</p> <p>Включає готові до вживання продукти (наприклад, консервовані або розлиті в пляшки), а також їх суміші, швидкорозчинні суміші та концентрати.</p> <p>Включає продукти, на які поширюються Вимоги до екстрактів кави та екстрактів цикорію, затверджені наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 17 жовтня 2022 року № 795, зареєстровані в Міністерстві юстиції України 02 листопада 2022 року за № 1356/38692, а також оброблені кавові зерна для виробництва кавових продуктів.</p> <p>Напої зі смаком кави та чаю та сухе шоколадне молоко/напої охоплюються категорією 14.1.4.</p>
132	14.1.5.1	<p>Кава та екстракти кави</p> <p>Ця категорія включає оброблені кавові зерна (насіння кавової рослини, що складається переважно з ендосперму) для виробництва (розчинних) кавових екстрактів і розчинної або швидкорозчинної (сублімованої та гранульованої) кави.</p> <p>«Кава» означає продукт, приготований шляхом обсмажування, помелу або як обсмажування, так і помелу кавових зерен («Coffea arabica» (арабіка) або «Coffea robusta» (робуста)). Доступна у вигляді смаженої кави в зернах або меленої кави.</p> <p>Кавовий напій отримують із заварених кавових зерен або меленої кави. До нього входить кава як з кофеїном, так і без кофеїну.</p> <p>«Екстракт кави», «екстракт розчинної кави», «розчинна кава» або «швидкорозчинна кава» повинні відповідати Вимогам до екстрактів кави та екстрактів цикорію, затверджені наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 17 жовтня 2022 року № 795, зареєстровані в Міністерстві юстиції України 02 листопада 2022 року за № 1356/38692.</p> <p>Ця категорія включає швидкорозчинну каву без ароматизаторів у формі порошку або гранул, також звану розчинною кавою, кавові кристали та кавовий порошок, готовий до вживання, а також швидкорозчинну каву без ароматизаторів в концентрованій рідкій формі. До цієї категорії відноситься рідка кава в банках.</p>
133	14.1.5.2	<p>Інші</p> <p>Ця категорія охоплює чай, трав'яні та фруктові настої, ароматизовані чайні настої, ароматизовану швидкорозчинну каву, ароматизовану смажену каву, замітники кави, кавові суміші (2-в-1 або 3-в-1) і суміші для «гарячих напоїв» (наприклад, порошок для гарячих напоїв капучино).</p> <p>Напої зі смаком кави та чаю та сухе шоколадне молоко/напої належать до харчової категорії 14.1.4.</p> <p>Чай («чай без ароматизаторів») означає продукт, виготовлений із листя та листових бруньок одного чи кількох різновидів і сортів виду «Camellia sinensis» (L.), який зазвичай готують заливанням листя гарячою або киплячою водою. Ця категорія включає чай без кофеїну/детеїну (з якого видалено більшу частину кофеїну/детеїну), рідкі концентрати чаю та (без кофеїну/детеїну) швидкорозчинний або розчинний чай або екстракт чаю (тобто висушені розчинні тверді речовини, отримані шляхом водної</p>



1	2	3
		<p>екстракції чаю ).</p> <p>Трав'яні та фруктові настої означають будь-який напій, виготовлений із настоєю або відвару трав, спецій чи інших рослинних матеріалів, таких як шипшина, ромашка, м'ята перцева, ройбуш, «yerba mate/matè» тощо в гарячій воді, і зазвичай не містять теїну (наприклад, чай з коричневим рисом** (Генмайча)). Ці напої відрізняються від справжніх чаїв (які готують із висушених листків чайної рослини (<i>Camellia sinensis</i>), а також від очищеного чаю). Ці напої відомі як трав'яні та фруктові настої або відвари трав, що відрізняє їх від «чаю», як він зазвичай тлумачиться, і тому позначаються відварами трав або настоями.</p> <p>Трав'яні та фруктові настої також включають суміші трав'яних і фруктових настоїв з чаєм як другорядним компонентом (наприклад, чай з коричневим рисом в поєднанні із зеленим чаєм (Генмайча)). У цю категорію входять рідкі концентрати фруктових і трав'яних настоїв і розчинні трав'яні настої.</p> <p>Трав'яні та фруктові настої – це рослини або частини рослин, які не походять від чайної рослини (<i>Camellia sinensis</i>).</p> <p>Термін «чай», що відповідає «трав'яному і фруктовому настою» охоплює як сухий продукт, так і напій (брю).</p> <p>Також доступні ароматизовані чаї, такі як жасминовий чай, чорний чай зі смаком полуниці, чорний чай зі смаком лимона тощо. Він охоплює продукти швидкого приготування для приготування ароматизованого чаю та трав'яних настоїв.</p> <p>Ароматизована розчинна кава – це мелена кава у формі порошку або гранул з додаванням ароматизаторів, таких як ваніль, карамель, кориця, апельсин, кокос, шоколад, арахісове масло, мигдаль, волоський горіх, фундук, бренді, ром тощо, готова до вживання.</p> <p>Ароматизована смажена кава – це смажена кава, наповнена зазначеними вище ароматизаторами.</p> <p>Замінники кави – це некавові продукти, зазвичай без кофеїну, які використовуються для імітації/заміни кави. Зазвичай їх отримують із речовин рослинного походження, таких як зерно (наприклад, ячмінь, жито тощо), коріння рослин (наприклад, цикорій, кульбаба, буряк тощо) і патока. Рослинний матеріал може бути обсмажений перед обробкою до розчинного екстракту.</p> <p>Замінники кави можуть продаватися у вигляді простого рідкого екстракту та/або розчинного порошку чи гранул; вони можуть складатися з кількох рослинних речовин або змішуватися з екстрактами кави, а також можуть бути ароматизованими.</p> <p>Зерна, які зазвичай називають «злаками» або «зернами злаків», – це їстівне насіння певних трав, що належать до родини Poaceae (або Gramineae). Приклади: пшениця, кукурудза/кукурудза, рис, ячмінь, сорго, овес, жито, просо та тритикале.</p> <p>Звичайними замінниками кави є напої зі смажених зерен. Напій зі смаженого зерна – це напій, виготовлений із одного або кількох зерен злаків, обсмажених і комерційно перероблених у гранульовану або порошкоподібну форму для подальшого розчинення у воді. Продукт часто продається як безкофеїнова альтернатива каві та чаю. Деякі</p>

1	2	3
		<p>поширені інгредієнти включають підсмажений/солоджений ячмінь, жито тощо.</p> <p>Мелений смажений корінь цикорію використовують в якості замітника кави, як окремо, так і в суміші з кавою. «Цикорій» означає коріння <i>Cichorium Intybus L.</i>, яке не використовується для виробництва цикорію звичайного, зазвичай використовуються для приготування напоїв, очищені відповідним чином для сушіння та смаження. «Екстракт цикорію», «розчинний цикорій» або «цикорій швидкого приготування» повинні відповідати Вимогам до екстрактів кави та екстрактів цикорію, затверджені наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 17 жовтня 2022 року № 795, зареєстровані в Міністерстві юстиції України 02 листопада 2022 року за № 1356/38692.</p> <p>«Кава» з кульбаби – це замітник кави, виготовлений із кореня рослини кульбаби. Смажені шматочки кореня кульбаби і напій за зовнішнім виглядом і смаком трохи нагадують каву.</p> <p>Існує кілька видів заміників кави: суміш ячменю, жита, цикорію, інжиру; суміш смаженого ячменю, солодового ячменю, цикорію та жита; суміш смаженого ячменю, смаженого ячмінного солоду і смаженого цикорію; суміш ячменю, цикорію, солодового ячменю, інжиру та екстракту червоного буряка; <i>postum</i> (зі смажених пшеничних висівок, пшениці та патоки), ароматизовані напої на основі солоду тощо.</p> <p>(2-в-1 або 3-в-1) Кавові суміші та суміші для «гарячих напоїв» (наприклад, порошок для гарячих напоїв капучіно) – це порошкоподібні попередньо-приготовані суміші розчинної кави з молочними або немолочними вершками, цукром та/або такими іншими інгредієнтами, як сухе молоко/какао, карамель, екстракти ванілі, ароматизатори, сіль, лікери тощо. Його можна приготувати додаванням рідини, такої як гаряча або холодна вода. До цієї категорії входять порошки для домашнього приготування напоїв, порошки для приготування гарячих напоїв, напої на основі кави для торгових автоматів, напої зі смаком шоколаду/капучіно, ароматизований розчинний капучіно.</p> <p>Напої на основі кави в банках/пляшках – це готові до вживання продукти, доступні в супермаркетах і магазинах або в торгових автоматах. Вони можуть продаватися гарячими або холодними (наприклад, охолоджені консервовані напої капучіно).</p>
134	14.2	<p>Алкогольні напої, у тому числі безалкогольні та слабоалкогольні аналоги Безалкогольні та слабоалкогольні аналоги входять до тієї ж категорії, що й алкогольні напої. Ця категорія охоплює безалкогольні та слабоалкогольні аналоги пива та солодових напоїв, вина, сидру та грушового сидру, фруктового вина та домашньої наливки, медовухи та ароматизованих виноробних продуктів.</p>
135	14.2.1	<p>Пиво та солодові напої</p> <p>Алкогольні напої, зварені з (соложених) злаків, інших джерел крохмалю та/або певного цукру, призначені для споживання людиною, хміль, дріжджі та вода. Приклади включають: ель, «brown beer» (темне пиво), «weiss beer» (світле пиво), «pilsner» (пільзнер), «lager beer» (пиво лагер), пиво «oud bruin», «Obergariges Einfachbier», «light beer» (світле пиво), «table beer» (столове пиво), солодовий лікер, «porter», «stout», і ячмінне</p>

1	2	3
		пиво.
136	14.2.2	<p>Вина виноградні та безалкогольні аналоги</p> <p>Ця категорія охоплює вино, молоде вино, яке ще перебуває в процесі бродіння, лікерне вино, ігристе вино, якісне ігристе вино, якісне ароматне ігристе вино, газоване ігристе вино, напівгазоване вино, газоване напівігристе вино, виноградне сусло, частково ферментоване виноградне сусло, частково ферментоване виноградне сусло, видобуте з ізюму, концентроване виноградне сусло, ректифіковане концентроване виноградне сусло, вино з ізюму, вино з перезрілого винограду та винний оцет.</p> <p>Ця категорія не охоплює виноградний сік, який охоплюється категорією 14.1.2.</p>
137	14.2.3	<p>Сидр та перрі</p> <p>Фруктові вина з яблук (сидр) і груш (грушевий сидр). Ця категорія включає: «Cidre bouche» – продукт, отриманий шляхом бродіння свіжого яблучного сусла або суміші свіжого яблучного та грушевого сусла, екстрагованого з додаванням води або без нього. Він має вміст вуглекислого ангідриду мінімум 3 г/л для «Cidre bouche», отриманих шляхом природного бродіння в пляшках, і 4 г/л для інших «Cidre bouche».</p>
138	14.2.4	<p>Фруктове вино та домашнє вино</p> <p>Включає вина, виготовлені з фруктів, окрім напоїв, охоплених категоріями 14.2.2 та 14.2.3, та з інших сільськогосподарських продуктів, включаючи зерно (наприклад, рис). Ці вина можуть бути тихими або ігристими. Приклади: рисове вино (саке), ігристі та тихі фруктові вина. Ця категорія також охоплює британське вино та херес, які зазвичай виготовляються з імпортного виноградного сусла; а також продукти, визначені в Законі Республіки Польща від 12 травня 2011 року «Про географічні зазначення вин та ароматизованих виноробних виробів»:</p> <p>«Wino owocowe markowe» (марковане фруктове вино) – ферментований алкогольний напій з фактичною міцністю алкоголю за об'ємом від 8,5 % до 15 %, вироблене в результаті спиртового бродіння фруктів, без додавання алкоголю, можливо підсолоджене лише сахарозою або фруктами сусло, витримане не менше 6 місяців;</p> <p>«Wino owocowe wzmocnione» (кріплене фруктове вино) – зброджений алкогольний напій з фактичною об'ємною міцністю від 16 % до 22 %, вироблений в результаті спиртового бродіння фруктів, з додаванням спирту, можливо підсолодженого;</p> <p>«Wino owocowe aromatyzowane» (ароматизоване фруктове вино) – ферментований алкогольний напій з фактичною міцністю від 8,5 % до 18 %, ароматизований іншими речовинами, які походять з винограду, у поєднанні з більш ніж 75 % об'єму фруктового вина з можливим додаванням алкоголю;</p> <p>«Wino z soku winogronowego» (вино з виноградного соку) – зброджений алкогольний напій з фактичною міцністю за об'ємом від 8,5 % до 18 %, вироблений в результаті спиртового бродіння виноградного соку з можливим додаванням спирту;</p> <p>«Aromatyzowane wino z soku winogronowego» (ароматизоване вино з виноградного соку) – ферментований алкогольний напій з фактичною</p>

1	2	3
		міцністю за об'ємом від 6,5 % до 18 %, ароматизований, у поєднанні з більш ніж 75 % об'єму вина з виноградного соку з можливим додаванням алкоголю.
139	14.2.5	Медовуха (напій) Алкогольний напій, виготовлений із зброженого меду, солоду та прянощів або просто з меду. Включає медове вино.
140	14.2.6	Спиртні напої Прикладами є: ром, віскі, зернові та винні спиртні напої, бренді чи weinbrand; фруктовий спирт, горілка, джин, пастіс, лікер. Мають мінімальну фактичну міцність спирту за об'ємом 15 % об'єму.
141	14.2.7	Ароматизовані продукти на винній основі Ця категорія охоплює наступні три категорії: «ароматизовані вина», «ароматизовані напої на основі вина» та «ароматизовані коктейлі з виноробних продуктів», а також включає безалкогольні та слабоалкогольні продукти.
142	14.2.7.1	Ароматизовані вина Напій, отриманий з одного або кількох виноробних продуктів, у тому числі з додаванням виноградного суслу та/або виноградного суслу в процесі бродіння, до якого додано спирт і яке було ароматизовано. Він має мінімальну фактичну міцність спирту за об'ємом 14,5 % об'єму або більше та максимум менше 22 % об'єму.
143	14.2.7.2	Ароматизовані напої на основі вина Напій, отриманий з одного або кількох вин, можливо, з додаванням виноградного суслу та/або частково ферментованого виноградного суслу, який був ароматизований і має фактичну міцність алкоголю за об'ємом 7 % або більше та менше 14,5 % об'єму.
144	14.2.7.3	Ароматизовані коктейлі на основі вина Напій, отриманий з вина та/або виноградного суслу, який був ароматизований і який має фактичну міцність алкоголю за об'ємом менше 7 % об'єму.
145	14.2.8	Інші алкогольні напої, у тому числі суміші алкогольних та безалкогольних напоїв, та спиртні напої з вмістом спирту менше 15 % Включає всі інші алкогольні напої, які не охоплюються категоріями з 14.2.1 по 14.2.7, такі як суміші алкогольних напоїв з безалкогольними напоями та спиртними напоями з менш ніж 15 % алкоголю. Ця категорія включає ферментований напій на основі виноградного суслу, який є ігристим алкогольним напоєм, виготовленим шляхом бродіння виноградного суслу з міцністю алкоголю (% об'єм/об'єм) від 4,5 до 5,5. Продукти визначені в Законі Республіки Польща від 12 травня 2011 року «Про географічні зазначення вин та ароматизованих виноробних виробів»: «Nalewka na winie owocowym» (настоянка на фруктовому вині) – зброжений алкогольний напій з фактичною міцністю від 17 % до 22 % об'єму фруктового вина або кріпленого фруктового вина та не менше 10 % рідини, отриманої з вимочених фруктів в етиловому спирті з можливим додаванням спирту; «Romatygowana nalewka na winie owocowym» (ароматизована настоянка на фруктовому вині) – ферментований алкогольний напій з фактичною

1	2	3
		<p>міцністю від 17 % до 22 %, ароматизований, змішаний з більш ніж 60 % об'єму вина плодово-ягідного або кріпленого плодово-ягідного вина та не менше 10 % рідини, отриманої з вимочених фруктів в етиловому спирті з можливим додаванням спирту;</p> <p>«Nalewka na winie z soku winogronowego» (настоянка на вині з виноградного соку) – зброджений алкогольний напій з фактичною міцністю від 17 % до 22 % об'єму вина з виноградного соку і не менше 10 % рідини, отриманої з вимочених фруктів в етиловому спирті з можливим додаванням спирту;</p> <p>«Aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego» (ароматизована настоянка на вині з виноградного соку) – зброджений алкогольний напій фактичною міцністю від 17 % до 22 %, ароматизований, змішаний з понад 60 % об'єму вина з виноградного соку і не менше 10 % рідини, отриманої з вимочених фруктів в етиловому спирті з можливим додаванням спирту;</p> <p>«Narój winny owocowy lub miodowy» (фруктовий або медовий напій на основі вина) – ферментований алкогольний напій з фактичною міцністю за об'ємом від 4,5 до 15 %, виготовлений з фруктового вина або меду, що містить не менше 50 % цих продуктів, без додавання алкоголю;</p> <p>«Aromatyzowany narój winny owocowy lub miodowy» (ароматизоване фруктовий або медовий винний напій на основі спирту) – алкогольний напій бродіння фактичною об'ємною міцністю від 4,5 до 15 %, ароматизований, виготовлений з плодово-ягідного вина або медовухи, що містить не менше 50 % цих продуктів, без додавання спирту;</p> <p>«Wino owocowe niskoalkoholowe» (слабоалкогольне фруктове вино) – ферментований алкогольний напій з фактичною міцністю від 0,5 до 8,5 %, вироблений в результаті спиртового бродіння фруктів або з фруктового вина з частково, фізично видаленим спиртом, без додавання алкоголю;</p> <p>«Aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe» (ароматизоване слабоалкогольне фруктове вино) – ферментований алкогольний напій з фактичною міцністю від 0,5 до 8,5 %, ароматизований, вироблений в результаті спиртового бродіння фруктів або з фруктового вина з частковим, фізичним видаленням спирту, без додавання спирту.</p>
146	15.	<p>Готові до вживання снеки та закуски</p> <p>Ця категорія охоплює закуски на основі картоплі, злаків, борошна або крохмалю та оброблені горіхи.</p>
147	15.1	<p>Снеки на основі картоплі, зернових, борошна та крохмалю</p> <p>У цій категорії крохмаль походить із зернових, коренеплодів і клубнів, бобових і стручкових. Включає всі солоні закуски, зазвичай солоні, з додаванням або без додавання ароматизаторів. Приклади включають картопляні чіпси, солоний попкорн, кренделі, крекери.</p>
148	15.2	<p>Оброблені горіхи</p> <p>Ця категорія охоплює оброблені горіхи та аналогічне оброблене насіння, наприклад насіння соняшнику, які споживаються як закуски. Вона включає всі види цілих горіхів, оброблених, наприклад, сухим обсмажуванням, смаженням, маринуванням або відварюванням, у шкаралупі чи очищених, солоних чи несолоних. Ця категорія також</p>

1	2	3
		охоплює горіхи вкриті йогуром, пластівцями та медом, а також сухофрукти, горіхово-зернові закуски (наприклад, «мікси»).
149	16.	<p>Десерти, крім продуктів, які зазначені у категоріях за номерами 1, 3 та 4</p> <p>Ця категорія охоплює продукти, зазвичай ароматизовані та солодкі на смак. Сюди входять молочні, жирні, фруктові-овочеві, зернові, ячні продукти та продукти на водній основі, наприклад Creme bailee, флан, панакота, «Bayrische Creme», лимонний курд, «junkets» (солодкі сирки з вершками) та пудинги всіх видів. До цієї категорії належать:</p> <p>«Різдвяний пудинг»: готується з борошна, сала, сухофруктів, бренді та спецій.</p> <p>«Pascha (Пасха)»: виготовлена з сиру та інших молочних продуктів, зазвичай приправлена мигдалем та родзинками.</p> <p>«Ostkaka»: основа пудингу – сир, виготовлений з молока і сичужного ферменту; відокремлена сироватка забирається і додаються переважно вершки, яйця та мигдаль.</p> <p>«Frugtgrud»: виготовляється з фруктів (зазвичай ягід), цукру, крохмалю та різних добавок.</p> <p>Ця категорія не охоплює продукти, які підпадають під категорію 1. «Молочні продукти та аналоги», категорію 3. «Істівний лід», категорію 4. «Фрукти та овочі» або категорію 7.2 «Вишукані хлібобулочні вироби».</p>
150	17.	<p>Дієтичні добавки, крім дієтичних добавок для дітей грудного та раннього віку</p> <p>Ця категорія охоплює харчові продукти, метою яких є доповнення до нормального раціону харчування та які є концентрованими джерелами поживних речовин або інших речовин із поживним чи фізіологічним ефектом, окремо чи в комбінації, що продаються у дозованих формі, а саме у капсулах, пастильках, таблетках, та інших подібних формах, саше з порошком, ампули з рідиною, флакони для дозування крапель та інші подібні форми рідин і порошоків, призначені для прийому у відміряних невеликих одиничних кількостях.</p>
151	17.1	<p>Дієтичні добавки, які знаходяться у твердій формі, у тому числі капсули, таблетки й подібні форми, крім жувальної форми</p> <p>Ця категорія включає дієтичні добавки у вигляді таблеток, порошоків, гранул і жувальних форм. Вона охоплює, зокрема, таблетки, пастилки та інші пероральні тверді одноразові лікарські форми, такі як гранули, що розпадаються, дисперговані препарати, плівки, що диспергуються в ротовій порожнині, та порошки, гранули чи таблетки, призначені для диспергування або розчинення в рідинах перед споживанням (шипучі таблетки). Сюди також входять дієтичні добавки, позначені у формі капсул, що містять рідини/м'які гелі (наприклад, добавки з риб'ячим жиром), які слід споживати у формі їх продажу.</p> <p>Усі вони призначені для прийому у відміряних невеликих кількостях.</p> <p>Таблетована форма: складається з маси, утвореної стисненням однорідних об'ємів твердих частинок або іншим способом, таким як екструзія чи формування. Сюди також входять шипучі таблетки.</p> <p>Виключає будь-яку форму, яка не споживається у формі продажу, за винятком шипучих таблеток (тобто дієтична добавка вживається після розчинення у воді або будь-якій рідині перед споживанням).</p>

1	2	3
		Жувальна форма: наприклад, жувальні капсули, желеподібні добавки та інші жувальні форми. Виключає будь-яку форму, яка не споживається у формі продажу (тобто дієтична добавка вживається без розчинення у воді чи будь-якій іншій рідині перед споживанням).
152	17.2	Дієтичні добавки у рідкій формі, крім дієтичних добавок для дітей грудного та раннього віку Ця категорія включає дієтичні добавки, що продаються у формі рідини та призначені для споживання як такі або для розведення перед споживанням. Охоплює, серед іншого, ампули з рідиною, пляшки з дозуванням крапель та інші подібні форми рідини. Також включає в себе дієтичні добавки, що продаються у формі сиропу. Усі вони призначені для прийому у відміряних невеликих кількостях. Сироп: виключає будь-яку форму сиропу, яка не вживається у формі продажу (тобто дієтична добавка у формі сиропу вживається без розведення у воді чи будь-якій іншій рідині перед вживанням).
153	18.	Оброблені харчові продукти, які не входять в категорії 1-17, крім харчових продуктів для дітей грудного і раннього віку Використання харчових добавок у багатоінгредієнтних харчових продуктів (наприклад, готових або складених стравах) повинно відповідати вимогам підпунктів 1 і 3 пункту 1 розділу V Показників безпеки (вимог) до харчових добавок, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від № .

\* Рівні використання застосовуються до кінцевого харчового продукту.

\*\* Ботанічно насіння та зерно не зовсім однакові, незважаючи на їх взаємозамінне використання. У рису зерно складається з коричневого рису та рисової оболонки, що його оточує. Коричневий рис є справжнім плодом рослини (тип плоду, який називається зернівка) і складається з насіння та плодової оболонки, що оточує її.