

Додаток 2
до Показників безпечності
(вимог) до харчових добавок
(пункт 1 розділу 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 освітлювачі напоїв». У цій категорії «ароматизований» продукт – 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 пахта (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 утворюють молочну кислоту або бактерій, що утворюють смак. Пахта (маслянка) – майже знежирена рідина, яка залишається в процесі виготовлення масла (наприклад, збивання ферментованого або неферментованого молока та вершків). Пахта (маслянка) 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 рязанку, яка відноситься до категорії 01.6
5	01.3	Кисломолочні продукти (ферментовані молочні продукти) неароматизовані, термічно оброблені після бродіння (ферментації) Включає пастеризовану або стерилізовану пахту. До цієї категорії не входять рязанки, які входять до категорії 01.6.
6	01.4	Ароматизовані кисломолочні продукти (ферментовані молочні продукти), у тому числі термічно оброблені продукти Ця категорія охоплює продукцію, що пройшла термічну обробку та не

1	2	3
		<p>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 – рідкий молочний продукт з відносно високою жирністю в порівнянні з молоком. Включає всі рідкі, напіврідкі та напівтверді вершкові продукти. Сухі вершки – 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 – продукти, які мають схожі функції з молочними продуктами та можуть містити додані інгредієнти (але не замінюють жодного молочного інгредієнта)</p>
11	01.6.3	<p>Інші види вершків 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. Збиті вершки зі смаковими добавками охоплені категорією 05.4</p>
12	01.7	<p>Сир та сирні продукти 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 Ця категорія охоплює сири, готові до споживання незабаром після виготовлення, наприклад свіжий сир, незрілі сири в розсолі. До цієї категорії віднесено: моцарела: розтягнутий м'який сир; маскарпоне: м'який пастообразний свіжий сир, отриманий шляхом кислотно-теплового згортання молочних вершків, з можливим додаванням молока</p>

1	2	3
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: проволоне – зрілий твердий/середньотвердий розтягнутий сир</p>
15	01.7.3	<p>Їстівна оболонка сирів</p> <p>Їстівна оболонка сиру – 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: рикотта – твердий свіжий молочний продукт, отриманий шляхом термічного або кислотного-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 вода в різних кількостях. Павлений сир може бути зі смаковими добавками або без них</p>
18	01.7.6	<p>Сирні продукти (крім продуктів, які відносяться до категорії 16)</p> <p>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</p>
19	01.8	<p>Аналоги молочних продуктів, у тому числі освітлювачі напоїв</p> <p>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 освітлювачі 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</p>
20	01.9	Їстівні казеїнати
21	02	<p>Жири та олії, а також жирові та олійні емульсії</p> <p>Ця категорія охоплює всі жирові продукти, отримані з рослинних або</p>

1	2	3
		тваринних джерел або їх сумішей, включаючи морські джерела
22	02.1	Жири та олії зневоднені (крім зневодненого молочного жиру) Харчові жири та олії – 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 цінністю): 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 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 – 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

1	2	3
		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. 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. 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-порею, корінь петрушки, пастернак, бруква, біла спаржа, білокачанна капуста, білі гриби, біла редька, біла ріпа та білі бобові
35	04.2.2	Фрукти та овочі в оцті, олії або розсолі Продукти, приготовані шляхом обробки сирих овочів або фруктів з використанням солі та/або розчину оцту та олії, що значно сприяє стабільності їжі. 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. До цієї категорії також відносяться кисло-солодкі консерви в оцті, олії або розсолі
36	04.2.3	Консервовані або бутильовні фрукти та овочі 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,

1	2	3
		охоплюється категорією 04.2.4.2. 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
37	04.2.4	Продукти переробки фруктів та овочів, крім продуктів, які відносяться до категорії 05.4 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
38	04.2.4.1	Продукти переробки фруктів та овочів, крім компоту 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. До цієї категорії входять: «Mostarda di frutta» – цукати в сиропі з гірчицею. Нефруктові топінги включені до категорії 5.4. Цукрові сиропи включені до категорії 11. 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 – 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 ґатунку 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

1	2	3
		<p>продукту «Джем екстра», за загальним правилом не повинна становити менше ніж 450 г.</p> <p>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.</p> <p>Ця категорія включає:</p> <p>Mermelada екстра – продукт, виготовлений шляхом кип'ятіння цукру з цілими, порізними, 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.</p> <p>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</p>
42	04.2.5.2	<p>Джеми, желе, мармелад та солодке каштанове пюре</p> <p>До цієї категорії входять:</p> <p>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).</p> <p>Желе – доведена до желеподібної консистенції суміш цукрів і соку та/або водних екстрактів одного або кількох видів фруктів. Кількість соку та/або 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 цитрусових: м'якоть, пюре, сік, водні екстракти та цедре. Кількість цитрусових, 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 цедре.</p> <p>Підсоложене 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</p>

1	2	3
		показник 55 або більше, містить 45 % фруктів і має колір від темно-кремового до коричнево-червоного. « <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. « <i>Marmelada</i> » – продукт, отриманий шляхом відварювання мезокарпію айви (<i>kweeper/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)
44	04.2.5.4	Горіхове масло і горіхові пасти (спреди) Горіхове масло – 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
45	04.2.6	Оброблені картопляні продукти 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 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 глазур 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, шоколад в порошку, підсолоджений какао-порошок, шоколад, молочний шоколад, родинний молочний шоколад, білий шоколад, шоколад з начинкою, шоколад «a la taza», шоколад «familiar a la taza» та шоколадні цукерки
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 мазাপан, драже, мармелад, пастила, халва.

1	2	3
		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 глазуrowані 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 начинки харчових продуктів, наприклад хлібобулочних виробів та борошняних кондитерських 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 начинки харчових продуктів. Категорія не охоплює харчові продукти, які віднесені до: категорії харчових продуктів 8.3.3; категорії 5.1, крім начинок, 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; категорії харчових продуктів 11; а також начинки на основі фруктів категорії 04.2.4. 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
51	06	Крупи та зернові продукти 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. Підкатегорія 06.2.2 може також охоплювати крохмалі з інших ботанічних

1	2	3
		джерел
52	06.1	Цільне, подрібнене та плющене в пластівці зерно 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
53	06.2	Борошно та інші продукти помолу та крохмалі Основні продукти помелу зернових культур (і в деяких випадках коренеплоди, бульби та бобові)
54	06.2.1	Борошно Основні подрібнені продукти рослинного походження, такі як зерна, коренеплоди, бульби (наприклад, маніока), зернобобові, бобові, соєві боби, картопля, за винятком крохмалю
55	06.2.2	Крохмалі Крохмаль – 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. Нативний крохмаль відокремлюють процесами, які є специфічними для кожної сировини. До категорії входять мальтодекстрини
56	06.3	Сухі сніданки Ця категорія охоплює всі готові до вживання пластівці швидкого приготування та звичайні пластівці для гарячого сніданку, включно з плющеними пластівцями. Приклади включають: сухі сніданки типу граноли, вівсяні пластівці швидкого приготування, 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, «Farina»
57	06.4	Макаронні вироби (паста) 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. 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
58	06.4.1	Свіжі макаронні вироби (паста) 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
59	06.4.2	Сухі макаронні вироби (паста) 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

1	2	3
		(попередньо відварені). До цієї категорії не входять готові страви на основі макаронних виробів
60	06.4.3	Свіжі попередньо оброблені (приготовлені) макаронні вироби (паста) Ця категорія охоплює термічно оброблену свіжу пасту (пропарену). До цієї категорії не входять готові страви на основі макаронних виробів
61	06.4.4	Картопляні галушки (кльоцки) 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
62	06.4.5	Фаршировані макаронні вироби (паста) (равіолі та інші подібні продукти) Суміш свіжого, вареного або приправленого м'яса, риби, овочів, сиру, сиру рикотта та інших різних інгредієнтів, подрібнених відповідним чином і змішаних із сіллю, сухарями, картопляними пластівцями та спеціями
63	06.5	Інші макаронні вироби (оброблені) Ця категорія охоплює оброблені (тобто нагріті, варені, оброблені паром, приготовані, попередньо желатинізовані або заморожені) продукти, зазвичай висушені після обробки, що складаються з тіста, приготованого переважно із зернових та води. Включає макаронні вироби швидкого приготування, попередньо желатинізовану, нагріту та висушену перед 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 та кондитерські борошняні 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, fehér és félbarna kenyerek) «Pain courant français» – хліб, що готується в основному з таких інгредієнтів:

1	2	3
		<p>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.</p> <p>«Feher kenyerek» – білий хліб, що складається на 100 % з пшеничного борошна на дріжджах або заміниках дріжджів, виготовлений шляхом замішування, формування, підняття та випікання тіста;</p> <p>«Felbarna 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</p>
70	07.2	<p>Кондитерські борошняні вироби (fine bakery wares)</p> <p>Ця категорія охоплює солодкі, солоні та пряні продукти, такі як печиво, тістечка, кекси, пончики, бісквіти, макарони (тобто круглі вироби, зазвичай виготовлені з мигдалем, пудрою/цукровою пудрою та яєчними білками), сухарі, батончики зі злаками, пироги, булочки, коржики, 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 торти, essoblaten і вафельний папір, а також їстівний 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 – сухе печиво (випічка на основі борошна злаків), наприклад крекери на соді, житні чіпси, маца.</p> <p>Оздоблення, покриття та начинки для кондитерських борошняних виробів (fine bakery wares) 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.</p> <p>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 язики 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</p>

1	2	3
		<p>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 >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>«Bila 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), булочки або панірувальні сухарі та воду. Рецепти різних видів «Bila klobasa» також можуть містити молоко та/або вершки, ячний меланж, цедру лимона, декстрозу та дозволених харчових добавок. 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 NO₂ 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</p>

1	2	3
		<p>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 дозвалені 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-sevarcisic»). «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 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>

1	2	3
		<p>«Kasseler»: традиційний продукт у Німеччині та Люксембурзі (копчена свиняча відбивна), сирий, висушений нітритами (NO₂ та сіль), призначений для приготування в домашніх умовах.</p> <p>«Кебап»: продукт з Греції та Кіпру, виготовлений з фаршу яловичини та/або баранини > 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 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 вирощених 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>«Pijeskavice»: хорватський м'ясний напівфабрикат, виготовлений з рубленого свіжого м'яса різних видів (яловичина, свинина або баранина),</p>

1	2	3
		<p>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). «Pļeskavice» здебільшого формується у формі овальної та круглої форми різної товщини та ваги та іноді наповнюється різними харчовими інгредієнтами. «Pļeskavice» 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 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>«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. Жиристість менше 20 %, вміст солі 1,1-1,7 % (NaCl). Додаються оцет, приправи та харчові добавки. Продукт шприцюється, перемішується 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 > 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 NO₂. Використовується для приготування в домашніх умовах.</p>

1	2	3
		<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 дозволені добавки. 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> <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 (зазвичай натуральні) оболонки і залишається несеgmentованою (суцільною ниткою)</p>
74	08.3	<p>М'ясні продукти</p> <p>Оброблені продукти, отримані в результаті переробки 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. Обробка 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>М'ясні продукти, що не піддавались термічній обробці</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>

1	2	3
		<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) 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 paleron 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</p>

1	2	3
		<p>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 зберігання (зазвичай 12 місяців). Перед варінням продукти потрібно знесолити у воді</p>
76	08.3.2	<p>Термічно оброблені м'ясні продукти 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: «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. «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. «Фуа-гра entier»: це печінковий продукт, який складається з цілої відгодованої печінки або однієї чи кількох часток відгодованої гусячої чи качиної печінки та приправ. «Фуа-гра»: це печінковий продукт, який складається з шматочків часток відгодованої гусячої або качиної печінки і приправ. «Le bloc de foie gras»: це печінковий продукт, який складається з відновленої гусячої або качиної фуа-гра та приправи</p>
77	08.3.3	<p>Оболонки, покриття і прикраси (декорування) для м'яса Термін «прикраси для м'яса» охоплює харчові продукти, які використовуються для декорування поверхні м'ясних продуктів. Термін «оболонка» стосується їстівних тубусів, виготовлених із колагену, целюлози або з речовин природного походження (наприклад, свинячих або овечих кишок), які призначені для ковбасної суміші. До цієї категорії належать: желейна глазур для м'ясних продуктів, а також глазури для м'яса. 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, щодо нітритів та нітратів
79	08.3.4.1	<p>Традиційні продукти посолу шляхом занурення (М'ясні продукти затверділі шляхом занурення в розчин, що містить нітрити та/або нітрати, солі та інші компоненти) До цієї категорії належать:</p>

1	2	3
		<p>«Уїлтширський 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 cabeca (salgados), toucinhofumado»: 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 y sescina»: сухе в'ялення з періодом стабілізації не менше 10 днів і періодом дозрівання більше 45 днів.</p> <p>«Presunto, presunto da pa i 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>«Сescina»: м'ясний продукт, виготовлений з передньої/задньої четвертини 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>

1	2	3
81	08.3.4.3	<p>Інші традиційно засолені продукти (імерсивний процес/процес 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» (саямі та kantwurst): продукт має мінімум 4-тижневий період дозрівання та співвідношення вода/білок менше 1,7.</p> <p>«Salchichon u 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 °С 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 °С або нижче (10-12 °С), 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 моллюсків, 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 – 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 молюски та ракоподібні</p> <p>Ця категорія охоплює групу молюсків 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 молюсків та ракоподібних</p> <p>Ця категорія включає копчену, ферментовану, в'ялену, термічно оброблену та/або солону рибу та продукти рибальства, включаючи молюсків 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 (< 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>Неперероблені яйця</p> <p>Ця категорія охоплює неперероблені 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 інвертованого цукру, сироп глюкози, сухий сироп глюкози, декстрозу або моногідрат декстрази, декстрозу або безводну декстрозу, фруктозу. Винятком є цукрова</p>

1	2	3
		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 – 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 підсоложувачі, 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 – 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 прянощі Трави та прянощі отримують із ботанічних джерел і вони можуть бути дегідратованими, подрібненими або цілими. Трави та прянощі – їстівні частини рослин, які традиційно додають до харчових продуктів через їхні природні смакові та ароматичні властивості для посилення аромату чи смаку їжі. Трави складаються з частин рослини, особливо листя, іноді стебла; прикладами трав є кінза, шавлія, петрушка, базилік, орегано, розмарин,

1	2	3
		<p>майоран, естрагон, кервель, лавровий лист, м'ята або чебрець.</p> <p>Прянощі означають будь-які висушені, запашні, ароматичні або гострі, їстівні овочі або ароматичні рослини в цілому, подрібненому або меленому вигляді, за винятком тих рослин, які традиційно вважаються харчовими продуктами, такими як цибуля, часник і селера. Це частина рослини або порошок з цієї частини, який додають у їжу з метою надання їй 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 мацис (масе), перець горошок (чорний, білий, червоний), запашний перець, бадьян (карабмоль). Їх головна функція в їжі – сприяння смаку, а не поживності продукту.</p> <p>Ця категорія охоплює заморожені трави та прянощі, суміші, що містять лише трави та прянощі, 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 «Неперероблені фрукти та овочі»</p>
105	12.2.2	<p>Приправи та заправки</p> <p>Приправа – 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 – 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	<p>Гірчиця</p> <p>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</p>
108	12.5	<p>Супи і бульйони</p> <p>Ця категорія охоплює готові до вживання супи та концентровані (наприклад,</p>

1	2	3
		у формі порошку або напівзневоднені) харчові продукти, які мають відновлюватися перед вживанням
109	12.6	<p>Соуси</p> <p>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.</p> <p>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 начинки.</p> <p>Ця категорія не охоплює ані желейні покриття м'ясних продуктів, ані глазурування м'яса, які охоплюються категорією 8.3.3</p>
110	12.7	<p>Салати та пікантні паста (середі) для сендвічів</p> <p>Ця категорія охоплює готові або заправлені салати, пастоподібні салати, м'ясні салати або рибні салати. Картопляний салат, салат з баклажанів, цацикі, хумус і подібні продукти вважаються овочевими салатами або намазками для бутербродів.</p> <p>Ця категорія включає «Feinkostsalat» за визначенням «Leitsatze 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</p>
111	12.8	<p>Дріжджі та дріжджові продукти</p> <p>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</p>
112	12.9	<p>Білкові продукти, крім продуктів, які охоплюються категорією 1.8</p> <p>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</p>
113	13	<p>Харчові продукти, які призначені для споживання людьми з особливими дієтичними потребами</p> <p>Ця категорія охоплює харчові продукти, які завдяки їх особливому складу або процесу виробництва відрізняються від харчових продуктів для звичайного споживання, які придатні для заявлених харчових цілей і продаються із вказанням на таку придатність</p>
114	13.1	<p>Харчові продукти для дітей грудного та раннього віку</p> <p>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</p>

1	2	3
		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, 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 належать до категорії 1
126	14.1	Безалкогольні напої Ця категорія включає воду та газовану воду (14.1.1), фруктові та овочеві

1	2	3
		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	<p>Вода, включаючи воду природну мінеральну, воду джерельну та інші води питні бутильовані</p> <p>До цієї категорії належать води природні мінеральні, води джерельні, води столові та води газовані.</p> <p>«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.</p> <p>«Газована вода» – 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</p>
128	14.1.2	<p>Соки фруктові і овочеві</p> <p>Ця категорія охоплює фруктовий сік, фруктовий сік із концентрату, концентрований фруктовий сік, водні екстракти фруктового соку, і дегідратований/порошковий фруктовий сік, овочеві соки</p>
129	14.1.3	<p>Нектари фруктові та овочеві та аналогічні продукти</p> <p>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.</p> <p>Ця категорія також охоплює рослинні нектари</p>
130	14.1.4	<p>Ароматизовані напої</p> <p>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.</p> <p>«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</p>
131	14.1.5	<p>Кава, екстракти кави та цикорію, чай, трав'яні та фруктові настої; замінники кави, кавові суміші та суміші для «гарячих напоїв»</p> <p>Включає готові до вживання продукти (наприклад, консервовані або розлиті в пляшки), а також їх суміші, швидкокорозчинні 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>

1	2	3
		Напої зі смаком кави та чаю та шоколадне молоко в порошку/напої охоплюються категорією 14.1.4
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 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 капуцино).</p> <p>Напої зі смаком кави та чаю та шоколадне молоко в порошку/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 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 (Camellia sinensis), 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</p>

1	2	3
		<p>рисом в поєднанні із зеленим чаєм (Генмайча)). У цю категорію входять рідкі концентрати фруктових і трав'яних настоїв і розчинні трав'яні настої. Трав'яні та фруктові настої – 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 – мелена кава у формі порошку або гранул з додаванням ароматизаторів, таких як ваніль, карамель, кориця, апельсин, кокос, шоколад, арахісове масло, мигдаль, волоський горіх, лісовий горіх, бренді, ром тощо, готова до вживання.</p> <p>Ароматизована смажена кава – смажена кава, з використанням зазначених вище ароматизаторів.</p> <p>Замінники кави – 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 патоки. 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», – 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 – 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 поширені інгредієнти включають підсмажений/солоджений ячмінь, жито тощо.</p> <p>Мелений смажений корінь цикорію використовують в якості замінника 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 – замінник кави, виготовлений із кореня рослини кульбаби. Смажені шматочки кореня кульбаби і напій за зовнішнім</p>

1	2	3
		<p>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) – 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 – 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</p> <p>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 пиво</p>
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 сушло, частково ферментоване виноградне сушло, частково ферментоване виноградне сушло, видобуте з ізюму, концентроване виноградне сушло, ректифіковане концентроване виноградне сушло, 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</p>

1	2	3
		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»
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 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</p>
139	14.2.5	<p>Медовуха (напій)</p> <p>Алкогольний напій, виготовлений із збродженого меду, солоду та прянощів або просто з меду. Включає медове вино</p>
140	14.2.6	<p>Спиртні напої</p> <p>Прикладами є: ром, віскі, зернові та винні спиртні напої, бренді чи weinbrand; фруктовий спирт, горілка, джин, пастіс, лікер.</p> <p>Мають мінімальну фактичну міцність спирту за об'ємом 15 % об'єму</p>
141	14.2.7	<p>Ароматизовані продукти на винній основі</p> <p>Ця категорія охоплює наступні три категорії: «ароматизовані вина», «ароматизовані напої на основі вина» та «ароматизовані коктейлі з виноробних продуктів», а також включає безалкогольні та слабкоалкогольні продукти</p>
142	14.2.7.1	Ароматизовані вина

1	2	3
		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) – зброджений 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; «Romatyzowana nalewka na winie owocowym» (ароматизована настоянка на фруктовому вині) – ферментований алкогольний напій з фактичною 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; «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; «Aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego» (ароматизована настоянка на вині з виноградного соку) – зброджений алкогольний напій з 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; «Napoј 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;

1	2	3
		<p>«Aromatyzowany napój 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 охоплює горіхи вкриті йогуром, пластівцями та медом, а також сухофрукти, горіхово-зернові закуски (наприклад, «мікси»)</p>
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, фруктово-овочеві, зернові, ячні продукти та продукти на водній основі, наприклад Creme bailee, флан, панакота, «Bayerische 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 «Їстівний лід», категорію 4 «Фрукти та овочі» або категорію 7.2 «Вишукані хлібобулочні вироби»</p>

1	2	3
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 дозованій формі, а саме у капсулах, пастилках, 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. 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> <p>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)</p>
152	17.2	<p>Дієтичні добавки у рідкій формі, крім дієтичних добавок для дітей грудного та раннього віку</p> <p>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.</p> <p>Усі вони призначені для прийому у відміряних невеликих кількостях.</p> <p>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)</p>
153	18	<p>Оброблені харчові продукти, які не входять в категорії 1-17, крім харчових продуктів для дітей грудного і раннього віку</p>

* 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.