

2014. december 18.

Útmutató az 1333/2008/EK élelmiszer-adalékanyagokról szóló Rendeletének 2. mellékletének E. részében szereplő élelmiszer- kategóriáihoz

Ezt az útmutatót, ami az 1333/2008 EK rendelet 2. mellékletének E. részében szereplő élelmiszer-adalékanyagokhoz tartozó élelmiszer-kategóriákat írja le, a Bizottság szervezeti egységei, a tagállamok élelmiszer-adalékanyag szakértőinek és érdekelt feleinek segítségével állították össze.

Az egyes kategóriák leírása hasznos segítséget nyújthat az egyes tagállamok felügyeleti szerveinek és az élelmiszeriparnak, hogy az élelmiszer-adalékanyagok jogi bevezetése mindenhol a megfelelő módon mehessen végbe.

Az útmutató nem képviseli a Bizottság hivatalos álláspontját, és nem kívánja kötelező erőként a bevezetését.

Csak az Európai Közösségek Bírósága rendelkezik hatáskörrel, hogy előzetes szabályokat vezessen be az EU intézményei által hozott törvények érvényességéről és hatályáról, az egyezmény 267. cikke alapján. Az útmutatókat nem fogadták el a... EK rendelet 19 (c) bekezdése alapján.

1333/2008 Bevezetés

Az alkalmazásra jóváhagyott élelmiszer-adalékanyagok egységes listáját és a használatuk feltételeinek körülményeit az Európai Parlament és Tanács 2008. december 16-án kelt 1333/2008 EK számú élelmiszer-adalékanyagokról szóló rendeletének 2. melléklete tartalmazza. Az élelmiszer-adalékanyagokat az alkalmazás helye szerinti élelmiszer-kategóriák alapján sorolják fel, pl. hal és halászati termékek, gyümölcsök és zöldségek, tejtermékek, édességek stb.

A lista lehetővé teszi a bizonyos élelmiszerekben engedélyezett élelmiszer-adalékanyagok egyszerű azonosítását, ezzel jobb átláthatóságot biztosítva. Az új lista könnyebben hozzáférhető, az élelmiszerlánc bármely résztvevője számára, legyen az fogyasztó, felügyeleti szerv vagy maga az élelmiszer előállító / kereskedő. A jobb átláthatóság megfelelő, és ezáltal biztonságosabb élelmiszer-adalékanyag használatot tesz lehetővé.

Az útmutató a különböző kategóriákat hivatott részletesen leírni, hogy elősegítse az egységes joghasználatot és jogalkalmazást.

Ugyanakkor meg kell jegyezni, hogy az élelmiszer-kategóriákat csak azzal a céllal alkották meg, hogy az engedélyezett élelmiszer-adalékanyagok felhasználási céljaikkal együtt felsorolhatók legyenek. Az élelmiszerkategória-leírások nem jogi termék meghatározások és nem szolgálnak címkézési célokat sem.

Ahol vertikális szabályozásra hivatkozunk egy kategória címében, a hivatkozott cikkely definíciója az érvényes.

A kategória leírások mellett az útmutató leírja a 2. melléklet dőltén szedett élelmiszereit is.

Az élelmiszer-kategóriák rendszere, kifejezetten nem említi az összetett élelmiszereket, pl. készételeket, mivel ezek egyenként tartalmazhatják az összes engedélyezett élelmiszer-adalékanyagot az összetevőikben.

Ahol szükséges, a jelen útmutatót frissítjük, további pontosítások végett.

2. TERVEZET

JELEN DOKUMENTUM NEM FELTÉTTLENÜL TÜKRÖZI A BIZOTTSÁG ÁLLÁSPONTJÁT

2014. december 18.

Az 1234/2007 EK, a mezőgazdasági piacok közös szervezésének létrehozásáról, valamint egyes mezőgazdasági termékekre vonatkozó egyedi rendelkezésekről („az egységes közös piacszervezésről”) szóló rendelet helyett a 1308/2013 EU a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról, a 922/72/EGK, a 234/79/EK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló rendelet lépett hatályba.

	Útmutató az 1333/2008/EK élelmiszer-adalékanyagokról szóló rendeletének 2. melléklet E. részében szereplő élelmiszer-kategóriáihoz
1.	Tejtermékek és tejtermék-helyettesítők
	<p>Ez a kategória lefed minden olyan tejterméket, amit tejtermelő haszonállat tejéből állítanak elő (pl. tehén, juh, bivaly, szamár, ló), kivéve a 2. ‘Zsírok és olajok, zsír- és olajemulziók’, a 3. ‘Fagyasztott állapotban fogyasztható készítmények’, a 14. ‘Italok’ és a 16. ‘Desszertek, kivéve az 1., 3. és 4. kategóriába tartozó termékeket’ kategóriákba tartozó termékeket. Ez a kategória tartalmazza továbbá a tejtermék-helyettesítőket (lásd az 1.8 pontot). Ebben a kategóriában az „ízesített” termék olyan terméket jelent, ami bármilyen ízt és/vagy ízt adó elemet tartalmaz (cukor, édesítő, ízesítő, gyümölcskészítmény, fűszerek, zöldségek stb.), ez az „ízesítés nélküli” ellentéte.</p> <p>Ez a kategória a megfelelő laktózmentes termékeket is tartalmazza.</p>
1.1.	Ízesítés nélküli, pasztörözött és sterilizett tej (beleértve az UHT-tejet is)
	Ez a kategória magában foglalja a teljes, a zsírszegény-, illetve a sovány (főzőtt) tejet, valamint a fogyasztásra szánt folyadéktejet (pl. laktózmentes termékek).
1.2.	Ízesítés nélküli savanyú tejtermékek, ideértve a természetes, ízesítés nélküli írókat (kivéve a sterilizált írókat), savanyítás utáni hőkezelés nélkül
	<p>A savanyú tejtermékeket erjesztéssel állítják elő vagy spontán savanyodás útján, a tejsavképző baktériumok révén; vagy tejsavtermelő, és/vagy ízképző baktériumokkal történő beoltást követően.</p> <p>Az író csaknem tejszírsímentes folyadék, ami a vajgyártás során képződik (pl. savanyított és a nem savanyított tej és tejszín köpülése). Az író (vagy mesterséges író) előállítható továbbá folyékony tej fermentációjával is, relatíve kis zsírtartalommal, ugyanazokat az eljárásokat használva, mint amiket fentebb részleteztünk a savanyított tejtermékek előállításánál.</p> <p>Ez a kategória nem tartalmazza a savanyított tejszínt, amit az 1.6. kategória definiál.</p>
1.3.	Ízesítés nélküli savanyú tejtermékek, savanyítás utáni hőkezeléssel
	<p>Ide tartozik a pasztörözött vagy sterilizált író.</p> <p>Ez a kategória nem tartalmazza a savanyított tejszínt, amit az 1.6. kategória definiál.</p>
1.4.	Ízesített, savanyú tejtermékek, ideértve a hőkezelt termékeket is
	<p>Ez a kategória hőkezelt és nem hőkezelt termékeket is tartalmaz. Ezeket a termékeket fogyaszthatjuk desszertként is. Az egyéb desszerteket, amik nem tartoznak ebbe a kategóriába, a 16. kategória definiálja.</p> <p>Ez a kategória nem tartalmazza az ízesített, savanyított tejszínt, amit az 1.6.3. kategória tartalmaz.</p>
1.5.	Dehidratált tej, a 2001/114/EK irányelvben meghatározottak szerint
	Ez a kategória tartalmazza a részben dehidrált, tartósított tejet és a teljesen dehidrált tartósított tejet.
1.6.	Tejszín és tejszínpor

	A tejszín folyékony tejtermék, aminek aránylag nagy a zsírtartalma a tej zsírtartalmával összehasonlítva. Magában foglalja az összes folyékony, félfolyékony és félszilárd tejszinterméket is.
1.6.1.	Ízesítés nélküli pasztörözött tejszín (kivéve a csökkentett zsírtartalmú tejszint)
	Megfelelő hőkezeléssel kezelt pasztörözött tejszín.
1.6.2.	Ízesítés nélküli, savanyú, élőflórás, 20%-nál kisebb zsírtartalmú tejszínek és tejszín-helyettesítők
	Ez a kategória magában foglal minden olyan ízesítetlen terméket, aminek zsírtartalma kevesebb, mint 20%. Magában foglalja a sűrű, viszkózus tejszint, ami a tej koagulációs enzimjeinek működése miatt jött létre; illetve a savanyított tejszint (tejföl) is (tejsavas fermentációval előállított tejszín). Tartalmazza továbbá az ízesítés nélküli, instant tejszínhabfeltéteket, amiket ízesítés nélküli, kevesebb, mint 20% zsírtartalmú, savanyított tejszínből állítanak elő, illetve a tejföl helyettesítőket. A helyettesítő termékek ebben a vonatkozásban olyan termékeket jelentenek, amik funkcionálisan hasonlóak a tejtermékekhez, és egyéb hozzáadott anyagokat tartalmaznak, de amelyek nem helyettesítenek egyetlen tejalapú összetevőt sem.
1.6.3.	Egyéb tejszínek
	Ez a kategória minden olyan tejszint és tejszínport tartalmaz, amit az 1.6.1. és az 1.6.2. kategória nem említ; azaz, többek között olyan termékeket, amik valamilyen, a pasztörözésnél magasabb hőmérsékletű hőkezelésen estek át (pl. sterilizett és UHT tejszínek), „ <i>clotted cream</i> ” (sűrű, sárga tejszín), habtejszint és tejszínhabokat (olyan tejszín, amit géppel, habverővel vagy villával vertek fel, mindaddig, amíg az könnyű és habos állagú nem lett), egyéb, az 1.6.2. kategóriába nem tartozó, csökkentett zsírtartalmú tejszíneket. Az ízesített tejszínhabot az 5.4. kategória definiálja.
1.7.	Sajtok és sajtermékek
	Ez a kategória tartalmazza a sajtokat és a sajtermékeket, amik vizet és zsírokat tartalmaznak egy alvasztott, tejfőhérje-szerkezetben.
1.7.1.	Érlelés nélküli sajt, kivéve a 16. kategóriába tartozó termékeket
	Ez a kategória a röviddel az előállítás után fogyasztásra kész sajtokat tartalmazza, pl. friss sajt; sós lében tárolt, érlelés nélküli sajt. A kategória például az alábbi sajtokat tartalmazza: - <i>mozzarella</i> : szálas szerkezetű lágy sajt, - <i>mascarpone</i> : puha, kenhető, friss sajt, amit tejszín savas-hőkezeléses alvasztásával állítanak elő, esetleg tej adható hozzá.
1.7.2.	Érlelt sajt
	A kategória olyan sajtokat tartalmaz, amik röviddel előállításuk után nem fogyaszthatók, de megfelelő ideig és körülmények között tárolva, végbemennek bennük az adott sajtra jellemző biokémiai és fizikai változások. Az érlelt sajt lehet lágy, félkemény, kemény vagy extra kemény. A kategória például az alábbi sajttípust tartalmazza: - <i>provolone</i> : érett, kemény/félkemény, szálas szerkezetű sajt.
1.7.3.	Ehető sajthéj
	A sajt ehető héja a sajttömb azon külső része, aminek az összetétele ugyanaz, mint a belső részeké, de kizárható a sós felületkezelést és/vagy az érlelést követően. A

	gyakorlatban az engedélyezett élelmiszer-színezékek csak a sajtok felületi kezelésére használhatók.
1.7.4.	Savósajt
	Ez a kategória a szilárd vagy többé-kevésbé félszilárd termékeket tartalmazza, amelyeket a savó sűrítésével nyernek, tej, tejszín vagy egyéb tej eredetű anyagok hozzáadásával vagy anélkül, és ahol szükséges, 5% mennyiségig terjedő cukor hozzáadásával, illetve ahol szükséges, formázzák a sűrített terméket. Ide tartoznak a savófehérjét tartalmazó sajtok, amiket elsősorban a tejsavó savófehérjéinek kicsapásával állítanak elő. A kategóriába tartozik például a: - <i>ricotta</i> : szilárd, friss tejtermék, amit a savó hőkezelésével vagy savas-hőkezelésű kicsapásával állítanak elő, a termékhez esetleg tej és/vagy tejszín és/vagy tejszínsavó adható.
1.7.5.	Ömlesztett sajt
	Ez a kategória kenhető vagy szilárd sajtokat tartalmaz, amiket a sajtok olvasztásával és emulgeálásával állítanak elő, valamint sajtok és egyéb tejtermékek, mint a tejszír, a tejfehérje, a tejpor keverékei, különböző mennyiségű víz hozzáadásával. Az ömlesztett sajt lehet ízesített vagy ízesítés nélküli.
1.7.6.	Sajttermékek (kivéve a 16. kategóriába tartozó termékeket)
	Ez a kategória a sajtokon kívüli egyéb tejtermékeket tartalmazza, amiket olyan technológiákkal állítanak elő, mint a tejfehérje kicsapása, és/vagy azokat a tejből előállított termékeket, amelyek végső fizikai és organoleptikus tulajdonságai hasonlóak a sajtokéhoz.
1.8.	Tejtermék-helyettesítők, beleértve az italfehérítőket is
	Ez a kategória magában foglalja azokat a termékeket, amikben a tejfehérjét vagy a tejszírt részben vagy teljesen nem tej eredetű fehérjékkel, zsírokkal vagy olajokkal helyettesítették. Ez a kategória a nem tej alapú tejszín- és sajt-helyettesítőket és az italfehérítőket is magában foglalja.
2.	Zsírok és olajok, zsír- és olajemulziók
	Ez a kategória minden olyan zsír alapú terméket magában foglal, amit növényi vagy állati eredetű forrásból vagy ezek keverékéből (beleértve a tengeri eredetűt is), állítanak elő.
2.1.	Alapvetően vízmentes zsírok és olajok (kivéve a vízmentes tejszírt)
	Az ehető zsírok és olajok olyan élelmiszerek, amik főleg trigliceridekből állnak, amiket növényi vagy állati eredetű forrásból (beleértve a tengeri eredetűt is), állítanak elő.
2.2.	Főleg „víz-az-olajban” típusú zsír- és olajemulziók
2.2.1.	Vaj és vajkoncentrátum, vajolaj és vízmentes tejszír
	Ez a kategória azokat a termékeket foglalja magában, amiket kizárólag tejből és/vagy tejből készített termékekből állítanak elő olyan eljárással, ami majdnem teljesen eltávolítja a vizet és a nem zsírolédkony szárazanyagokat a termékből, az 1234/2007 EK tanácsi rendelet 115. cikkében és XV. mellékletében meghatározottak szerint, valamint ide tartoznak a folyékony emulziók. A csökkentett zsírtartalmú vaj nem tartozik a kategóriába.
2.2.2.	Egyéb zsír- és olajemulziók, ideértve a kenhető készítményeket, az 1234/2007/EK tanácsi rendeletben meghatározottak szerint, valamint a folyékony emulziókat

	<p>Ez a kategória tartalmazza az egyéb zsír- és olajemulziókat (beleértve a kenhető termékeket is), amiket az 1234/2007 EK tanácsi rendelet 115. cikke és XV. melléklete meghatároz, valamint ide tartoznak a folyékony emulziók is. Az ide tartozó termékek a következők:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Tejzsírok</i>: szilárd, képlékeny, elsősorban „víz-az-olajban” típusú, emulzió formájú termékek, amelyek kizárólag tejből és/vagy bizonyos tejtermékekből készülnek, és amelyek esetében a zsír az alapvető értékösszetevő. Ilyen termékek a háromnegyed-zsíros vaj, a félszíros vaj, a kenhető tejtermék x% zsírtartalommal. - <i>Zsírok</i>: szilárd, képlékeny, elsősorban „víz-az-olajban” típusú, emulzió formájú termékek, amelyek szilárd és/vagy folyékony növényi és/vagy állati eredetű, emberi fogyasztásra alkalmas zsírokból készülnek, és amelyek tejszírtartalma a zsírtartalom legfeljebb 3%-a. Ide tartozik a margarin, a háromnegyed-zsíros margarin, a félszíros margarin, a kenhető margarinkrém x% zsírtartalommal. - <i>Növényi és/vagy állati termékekből álló zsírok</i>: szilárd, képlékeny, elsősorban „víz-az-olajban” típusú, emulzió formájú termékek, amelyek szilárd és/vagy folyékony növényi és/vagy állati eredetű, emberi fogyasztásra alkalmas zsírokból készültek, és amelyek tejszírtartalma a zsírtartalom 10% és 80%-a között van: keverék, háromnegyed-zsíros keverék, félszíros keverék, kenhető keverék x% zsírtartalommal. - <i>Folyékony emulziók</i>: folyékony margarin, ami tulajdonságainak köszönhetően folyékony állagú marad még hűvös közegben is, a szilárd margarin vagy vaj alternatívájaként használható.
2.3.	Növényiolaj-spray
	A sütő/főző spray növényi olajból készült spray, amit serpenyőkbe és egyéb edényzetbe fújhatunk, hogy megakadályozzuk az étel edényhez tapadását.
3.	Fagyasztott állapotban fogyasztható készítmények
	<p>A fagyasztott állapotban ehető élelmiszerek</p> <ul style="list-style-type: none"> - azok, amiket folyékony állapotukból fagyasztottak le, egy viszkozusabb állag eléréséhez, - amiket fagyasztott állapotban tárolnak, szállítanak, árusítanak és fogyasztanak, - amik minden élelmiszer-összetevőt tartalmazhatnak, ezen felül minden adalékanyagot, amiket a jelen szabály engedélyez.
4.	Gyümölcs- és zöldségfélék
	A kategória tartalmazza a gyümölcsöket, zöldségeket, gombákat és gombaféléket, gyökereket és gumókat, hüvelyeseket és hüvelyterméseket, tengeri algákat, dióféléket és magvakat.
4.1.	Feldolgozatlan gyümölcs és zöldség
	A kategória tartalmaz minden olyan gyümölcsöt és zöldséget, ami az 1333/2008 EK rendelet 3. cikke szerint feldolgozatlan.
4.1.1.	Friss, egész gyümölcs és zöldség
	Gyümölcsök és zöldségek közvetlenül a szüretelésből.
4.1.2.	Hámozott, darabolt és aprított gyümölcs és zöldség
	Ez a kategória a feldolgozatlan gyümölcsöket és zöldségeket tartalmazza, amelyek olyan kezelésen estek át, mint a hámozás, darabolás, vágás vagy aprítás.
4.1.3.	Fagyasztott gyümölcs és zöldség
	Ez a kategória tartalmazza a friss gyümölcsöket és friss zöldségeket, amiket a fagyasztás

	<p>előtt esetleg blansíroztak, válogattak vagy daraboltak. A termékeket lében vagy cukorszirupban is fagyaszthatják. Ide tartozhat például a gyümölcssaláta és a fagyasztott földieper.</p> <p>Amennyiben a gyümölcsöt vagy zöldséget oly módon blansírozták, hogy jelentős változás állt be az eredeti állapotához képest, akkor a termék a 4.2.4.1. kategóriába sorolandó.</p>
4.2.	Feldolgozott gyümölcs és zöldség
	Ez a kategória magába foglalja a szárított, konzerv, befőtt gyümölcsöket és zöldségeket, valamint az ecetben, olajban vagy sós lében eltett zöldségeket; a gyümölcs- és zöldségkészítményeket és a dzsemeket, gyümölcskocsonyákat (zselé), marmeládokat és hasonló termékeket.
4.2.1.	Szárított gyümölcs és zöldség
	Azok a gyümölcsök és zöldségek, amikben a természetes víztartalmat a mikroorganizmusok szaporodásához szükséges mennyiség alá csökkentették anélkül, hogy a fontosabb tápanyagokat befolyásolták volna. Ilyen például a (cukrozott) szárított almaszelet, a mazsolák, a szárított kókuszreszelék vagy pehely, az aszalt szilva, a szárított gyömbér, a szárított gombák, a szárított paradicsom, a szárított lencse, szárított bab és a szárított borsó. (A terméket fogyasztás előtt esetleg rehidrálni kell.) Magában foglalja azokat a zöldségporokat is, amiket a zöldséglevelek szárításával állítanak elő, mint például a paradicsompör és a céklapor.
4.2.2.	Gyümölcs és zöldség ecetben, olajban vagy sós lében
	A termékeket nyers zöldségek vagy gyümölcsök sós és/vagy ecetes oldattal és olaj hozzáadásával kezelik, hozzájárulva ezzel az étel stabilitásának megőrzéséhez. Ide tartozik például: a savanyított káposzta, az ecetes uborka, az olajbogyó, az ecetes hagyma, a savanyított karfiol, a savanyított répa, a gomba olajban, a marinírozott articsókabél, az ecetes szilva, a savanyított egres és a savanyított görögdinnye. Ez a kategória tartalmazza az ecetben, olajban vagy sós lében eltett édes-savanyú befőtteket is.
4.2.3.	Dobozos vagy üveges gyümölcs- és zöldségkonzervek
	Teljes mértékben tartósított termékek. A friss gyümölcsöket vagy zöldségeket megtisztítják, esetleg blansírozzák, és folyékony közegben tartályokba, tasakokba, befőttesüvegekbe vagy más tárolóedényzetbe helyezik, és hőkezeléssel tartósítják. Ez a kategória nem tartalmazza a befőttet, amit a 4.2.4.2 kategória részletez. Azt a konzervterméket, ami szószos zöldségfélét tartalmaz, részben a 4.2.3. kategória határozza meg. Összetett élelmiszernek minősül, amire az átvétel elve vonatkozik.
4.2.4.	Gyümölcs- és zöldségkészítmények, kivéve az 5.4. alá tartozó termékeket
	Ez a kategória olyan készítményeket tartalmaz, mint a gyümölcshús, a gyümölcspüré (gyümölcspép), a befőtt, és hasonló termékek, valamint azokat az egész gyümölcsöt vagy gyümölcstarabokat tartalmazó készítményeket, amiket forró vízzel és nagy cukorkoncentrációval készítenek. Ez a kategória nem tartalmazza azokat a termékeket, amiket ecetben, olajban vagy sós lében tesznek el (4.2.2. kategória); sem a 4.2.3. kategória által meghatározott termékeket.
4.2.4.1.	Gyümölcs- és zöldségkészítmények, kivéve a befőtteket
	Ez a kategória tartalmazza azokat a feldolgozott gyümölcs- és zöldségtermékeket, amik nem tartoznak a 4.2. főpont egyéb alkategóriáiba; ezek a termékeket lefagyaszthatók. A „feldolgozott gyümölcs és zöldség” kifejezés magában foglalja a piros bogyósokból készült befőtteket, a tengeri alga alapú készítményeket, a mikroalga-készítményeket, a

	<p>gyümölcs alapú szószokat, a gyümölcs alapú szirupokat, az aszpikokat/kocsonyákat, az előkészített olajbogyót és olajbogyó alapú készítményeket, a zöldségpépeket, a gyümölcshúst és -leveket, illetve a kókusztejet.</p> <p>A kategóriába tartozik a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>mostarda di frutta</i>: kandírozott gyümölcs szirupban, mustárral. <p>A nem gyümölcsös feltéteket az 5.4. kategória tartalmazza, a cukorszirupokat pedig a 11. kategória. A sűrített gyümölcsszirupokat, amiket ízesített italok elkészítéséhez használnak, a 14.1.4. kategória tartalmazza.</p>
4.2.4.2.	Befőttek, kivéve a 16. kategóriába tartozó termékeket
	<p>A befőtt olyan termék, amit hőkezeléses eljárással állítanak elő egy vagy többféle gyümölcs ehető részéből, egészben vagy darabolva, szűrve vagy anélkül, jelentősebb sűrítés nélkül. A cukrok, víz, almabor, fűszerek és citromlé használata megengedett. A leggyakoribb termékek az alma- és a barackbefőtt.</p>
4.2.5.	Dzsemek, zselék, marmeládok és hasonló termékek
	<p>Ez a kategória a 2001/113/EK irányelv által meghatározott termékeket és egyéb gyümölcs- vagy zöldségkrémeket tartalmazza, beleértve a csekély kalória- és cukortartalmú termékeket is. Ezeknek a termékeknek minimum 60%-ban vagy nagyobb arányban kell tartalmazniuk oldható szárazanyagot (kivéve bizonyos esetekben, amit a vonatkozó jogszabályok szabnak meg a 2001/113/EK irányelv I. mellékletének II. szakaszával összhangban), ahogy azt a refraktometriás mérésekkel meghatározzák, kivéve azokat a termékeket, amikben a cukrot teljesen vagy részben édesítőszerrel helyettesítik. Ebbe a kategóriába tartoznak továbbá az egyéb gyümölcs- és zöldségkrémek, mint a mermelada, a mogyoróvajak és a kenhető mogyorókrémek, beleértve a csekély kalóriatartalmú termékeket is.</p>
4.2.5.1.	Extradzsem és extrazselé, a 2001/113/EK irányelvben meghatározottak szerint
	<p>Az „extradzsem” cukor és egy vagy többféle sűrítetlen gyümölcspulp, valamint víz megfelelően zselés állományú keveréke.</p> <p>Az „extrazselé” cukrok és egy vagy többféle gyümölcs nedvének és/vagy vizes kivonatának megfelelően zselésített keveréke.</p> <p>A pulp (illetve gyümölcslé és/vagy vizes kivonat) mennyisége, amit 1000 g késztermék extradzsem (illetve extrazselé) előállításához használnak, az általános szabály szerint nem lehet kevesebb, mint 450 g (illetve az extradzsem előállításához előírt mennyiség.)</p> <p>A kategória tartalma:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Mermelada extra</i>: olyan termék, amit úgy állítanak elő, hogy a cukrot összefőzik egész, darabolt, összetört, átpasszírozott vagy más módon kezelt gyümölcsökkel, mindaddig, amíg a készítmény besűrűsödik vagy félfolyékony nem lesz. A gyümölcstartalom nem lehet kevesebb, mint 50%. Tartalmaznia kell 40–60% refraktométerrel meghatározott oldható szárazanyagot is. - <i>Pekmez</i>: megfelelően sűrű állagú, hagyományos horvát termék, amit egy vagy többféle gyümölcspulp és/vagy gyümölcspüré főzésével állítanak elő, hozzáadott cukorral vagy anélkül. A pekmezhez hozzáadható megengedett cukor mennyisége maximum 25% lehet, a gyümölcs teljes mennyiségére vonatkoztatva.
4.2.5.2.	Dzsemek, zselék és marmeládok, valamint édesített gesztenyekrém, a 2001/113/EK irányelvben meghatározottak szerint
	<p>A „dzsem” cukor, pulp és/vagy többfajta gyümölcspüré és víz megfelelően kocsonyás állományú keveréke. (Általános szabály, hogy 1000 g késztermék pulp- és/vagy gyümölcspüré-tartalma nem lehet kevesebb, mint 350 g.)</p>

	<p>A „zselé” cukor, egy vagy többféle gyümölcs levének és/vagy vizes kivonatának megfelelően zselés keveréke.</p> <p>A „marmelád” víz, cukor, és a citrusfélékből nyert következő termékek közül egy vagy több, megfelelően zselés állományú keveréke: pulp, püré, lé, vizes kivonat és héj.</p> <p>A „zselémarmelád” megnevezés akkor használható, ha a termék a kis mennyiségű, finomra szeletelt héj kivételével nem tartalmaz oldhatatlan részeket.</p> <p>A „cukrozott gesztenyekrém” víz, cukor, és 1000 g késztermék esetében legalább 380 g szelídgesztenye (<i>Castanea sativa</i>) megfelelő állagú keveréke.</p> <p>- <i>Mermelada</i>: olyan termék, amit úgy állítanak elő, hogy a cukrot összefőzik egész, darabolt, összetört, átpasszírozott vagy más módon kezelt gyümölcsökkel, mindaddig, amíg a készítmény besűrűsödik vagy félfolyékony nem lesz. A gyümölcsstartalom nem lehet kevesebb, mint 50%. Tartalmaznia kell 40–60% refraktométerrel meghatározott oldható szárazanyagot is.</p>
4.2.5.3.	Más hasonló kenhető gyümölcs- vagy zöldségkészítmények
	<p>A kategória magában foglal minden egyéb gyümölcs- és kenhető krémet, mint a <i>crème de pruneaux</i> és az almakrém. A kategória tartalma:</p> <p>- <i>Dulce de membrillo</i>: úgy állítják elő, hogy az átpasszírozott gyümölcsöket cukorral együtt addig főzik, amíg a termék kemény nem lesz, Brix-értéke 55 vagy ennél nagyobb, gyümölcsstartalma 45%, színe a sötét krémszintől a barnásvörösre terjed.</p> <p>- <i>Crema de membrillo</i>: az átpasszírozott gyümölcsöket cukorral együtt addig forralják, amíg a termék kemény nem lesz, Brix-értéke 55 vagy ennél nagyobb, gyümölcsstartalma 50%, színe a világos krémszintől az enyhén barnásig terjed.</p> <p>- <i>Marmelada</i>: a terméket a birsalma (kweeper/coing/quitte/cotogna) középső terméshéjának főzésével állítják elő, amit pürévé redukálnak passzírozással vagy valamilyen hasonló eljárással. A termék oldható szárazanyag-tartalma 60% vagy annál több, állaga szilárd, gyümölcsstartalma 50% (extra) vagy 40% (normál).</p>
4.2.5.4.	Mogyoróvaj és mogyorókrém
	<p>A mogyoróvaj kenhető élelmiszer, amit a mogyorószemek zúzásával állítanak elő. A készterméknek nagy a zsírtartalma és úgy kenhető, mint a tejszó. Ide vonatkozó példák: földimogyorókrém (kenhető krém, pörkölt és darált földimogyoróból, földimogyoró-olaj hozzáadásával), egyéb mogyoróvajak (pl. kesudióvaj) és tökmagvaj. Ebbe a kategóriába nem tartozik bele az édesített gesztenyekrém, a 2001/113/EK irányelvben meghatározottak szerint, és a kakaó alapú kenhető krémekek, amik mogyorót tartalmaznak (az utóbbit az 5.2. kategória tartalmazza).</p>
4.2.6.	Feldolgozott burgonyatermékek
	<p>Ez a kategória az alábbi burgonyatermékeket tartalmazza: sült burgonya, fagyasztott vagy fagyos burgonyakülönlegességek és dehidrált burgonyatermékek (pelyhek, granulátumok, por). Ez a kategória nem tartalmazza a burgonyagnocchit, ezt a 6.4.4. kategória határozza meg.</p> <p>A kategória kizárja a burgonya alapú snackeket, amit a 15.1. kategória definiál.</p>
5.	Édességek
	<p>Tartalmaz, minden kakaó- és csokoládéterméket (5.1), egyéb édességeket, amik vagy tartalmaznak, vagy nem tartalmaznak kakaót (5.2), rágógumit (5.3), dekorációkat és bevonatokat (05.4)</p>
5.1.	A 2000/36/EK irányelv hatálya alá tartozó kakaó- és csokoládétermékek
	<p>Ez a kategória magában foglal mindenféle kakaó- és csokoládéterméket, amit a 2000/36/EK irányelv I. melléklete határoz meg: kakaóvaj, kakaópor, zsírszegény kakaópor, csokoládépor, édesített kakaópor, csokoládé, tejszokoládé, háztartási</p>

	tejszokoládé, fehérszokoládé, töltött csokoládé, <i>chocolate a la taza</i> , <i>chocolate familiar a la taza</i> és praliné.
5.2.	Egyéb édességek, ideértve a leheletfrissítő mikrocukorkákat is
	Ez a kategória magában foglalja a hozzáadott cukorral vagy anélkül készült, kemény és puha édességeket, valamint a cukor alapú, a keményítő alapú, a kakaó alapú, a szárított gyümölcs alapú édességeket, a kakaó alapú kenhető szendvicskrémeket, a tej alapú kenhető szendvicskrémeket, a szárított gyümölcs alapú szendvicskrémeket, a zsiradék alapú szendvicskrémeket, a cukrozott, a kandírozott, a fényesített [glacée] gyümölcsöket és zöldségeket, az édesgyökeret, a nugátokat, a marcipánt; a turrónt, a mazapánt, az édes pattogatott kukoricát, a snackeket, a csokoládéutánzatokat, a csokoládéhelyettesítő termékeket és azokat a kakaó alapú termékeket, amiket nem határoz meg a 2000/36/EK irányelv, valamint az erősen ízesített, frissítő torokpasztillákat és a leheletfrissítő cukorkákat (azok a leheletfrissítő édességek, amiknek az átmérője több mint 1,5 cm, nem tartoznak a mikrocukorka kategóriába).
5.3.	Rágógumi
	Ez a kategória magában foglalja azokat a termékeket, amiknek természetes vagy szintetikus gumi az alapjuk, az ízesítőket és ízesítő anyagokat, az édesítőket (tápértékkel rendelkezőket vagy tápérték nélkülieket) és egyéb adalékanyagokat tartalmaznak. Magában foglalja a buborékká fújható rágógumikat és a leheletfrissítő rágógumi termékeket.
5.4.	Díszítések, bevonatok és töltelékek, kivéve a 4.2.4. kategóriába tartozó gyümölcs alapú töltelékeket
	Ez a kategória magában foglal bármilyen olyan édességet, amit az 5.2. kategória meghatároz és általában élelmiszerek, pl. finompékáru-félék, fagyasztott állapotban fogyasztható termékek, cukrok és édességek dekorálására, bevonására és/vagy töltésére szolgálnak. Emellett magában foglalja a nem gyümölcsből készült díszítéseket, mázakat, bevonatokat, szirupokat, édes szószokat és töltelékeket és a dekorációs, bevonat és töltelék célú, ízesített tejszínhabokat (olyan tejszín, amit géppel, habverővel vagy villával vertek fel, mindaddig, amíg az könnyű és habos állagú nem lett). A kategória kizárja a 8.2.3. kategória termékeit. Nem tartoznak ebbe a kategóriába a 2000/36/EK irányelv által meghatározott csokoládétermékek. Ugyanakkor az ezekhez felhasznált a töltelékeket, dekorációkat és bevonatokat ez a kategória határozza meg, amennyiben önmagukban nincsenek a 2000/36/EK irányelv hatálya alatt. Nem tartoznak ide a 11. kategória által meghatározott termékek és a 4.2.4. kategória által meghatározott gyümölcs alapú feltétek/díszítések.
6.	Gabonafélék és gabonakészítmények
	Ez a kategória tartalmazza a feldolgozatlan és feldolgozott termékeket, amiket gabonaszemekből és egyes esetekben, ahogy azt az alkategóriákban meghatározzuk, gyökerekből és gumókból, szójababból, hüvelyesekből és hüvelytermésekből állítanak elő, kizárva a 7. "Sütőipari termékek" kategóriát. A 6.2.2. Keményítő alkategória magában foglalhat más növénytani csoportból származó keményítőket is.
6.1.	Egész, tört vagy pelyhesített gabonaszemek
	Ez a kategória magában foglalja az egész, hántolt, feldolgozatlan gabonaféléket és szemeket, amiket le lehet fagyasztani. Ide vonatkozó példák: búza, árpa, kukorica, zabfélék, zab, tönkölybúza, rizs (beleértve a dúsított és az előfőzött rizst), cirok, szója.
6.2.	Lisztek és más malomipari termékek, valamint keményítők
	Gabonaszemekből (és bizonyos esetekben gyökerekből, gumókból és hüvelyesekből)

	készült alapvető malomipari termékek
6.2.1.	Liszt
	A zöldségekből, gyökerekből, gumókból (pl. manióka), hüvelyesekből, hüvelyesek terméséből, szójababból, burgonyából (mint a gabonaszemekből) készült, alapvető malomipari termékek, kivéve a keményítőket.
6.2.2.	Keményítő
	A keményítő egy D-glükóz-polimer, ami szemcsés formában fordul elő bizonyos növényfajokban, különösképpen a magokban (pl. gabonaszemekben, hüvelyesekben, kukoricában, búzában, rizsben, borsóban) és gumósokban (pl. burgonyában). A polimer D-anhidroglükopiranoz egységekből épül fel, amik alfa-glikozidos kötésekkel kapcsolódnak. A natív keményítő kinyerése minden nyersanyag esetében specifikus eljárással megy végbe. A kategória a maltodextrineket is magában foglalja.
6.3.	Reggeli gabonapehely
	Ez a kategória magában foglalja az összes, fogyasztásra kész, instant és hagyományos meleg, reggeliző pelyheket, beleértve a töltött/tekerces gabonapelyheket is. Ide vonatkozó példák: granulátum típusú reggeli pelyhek, instant zabkása, kása, kukoricapehely, puffasztott búza vagy rizs, többmagvas (pl. rizs, búza és kukorica) reggeli pelyhek, müzlik, reggeli pelyhek, amik szójaból vagy korpából készülnek, és extrudált reggeli pelyhek, amik gabonalisztből vagy -porból készülnek.
6.4.	Tészta
	A tésztatermékek bármilyen formázott terméket jelenthetnek, amiket kihúzással vagy formázással állítanak elő, durum búzadara/liszt vagy teljes kiőrlésű durum búzadara/liszt és víz és/vagy tojás hozzáadásával. A tészta lehet szárított vagy friss. Az egyéb gabonalisztek használata is megengedett; egyéb összetevők (mint a zöldségek vagy fűszerek) tésztához adása is megengedett, hogy különleges állagot, színt, formát és tápérték-tulajdonságot adjanak a tésztának.
6.4.1.	Friss tészta
	Ez a kategória tartalmazza azokat a tésztákat, amiknek az előállítási folyamata során, a termék hőkezelésen megy át, tartósítási és higiéniai célokból. A friss tészta nedvességtartalma körülbelül 25%. Ez a kategória nem tartalmazza a tészta alapú készételeket.
6.4.2.	Száraztészta
	Ez a kategória tartalmazza azokat a tésztákat, amik nedvességtartalma általában nem haladja meg a 13%-ot a szilárd szárazanyagokra vonatkoztatva. Ebbe a kategóriába tartoznak a szárított, előfőzött tészták, amiket hőkezelnek (előfőznek). Ez a kategória nem tartalmazza a tészta alapú készételeket.
6.4.3.	Friss előfőzött tészta
	Ez a kategória a hőkezelt, friss tésztákat (előfőzött) tartalmazza. Nem tartalmazza a tészta alapú készételeket.
6.4.4.	Burgonyagnocchi
	Ez a kategória tartalmazza azokat a kis labdákat vagy hengeres rudakat, jellemző, vonalas rajzolatú felülettel vagy anélkül, amiket burgonya és/vagy búzaliszt és/vagy búzadara és/vagy só keverékéből gyúrt tésztából állítanak elő. Tojás, tej, zöldségek és egy kis zsiradék adható a tésztához. Magában foglalja az előfőzött gnocchit és a hűtött, friss burgonyagnocchit.

6.4.5.	Töltött tészta (ravioli és hasonló termékek) töltelékei
	Friss, főtt vagy fűszerezett hús, hal, zöldségek, sajt, ricotta és egyéb változatos összetevők keveréke, megfelelően aprítva és elkeverve sóval, kenyérmorzsával, burgonyapehellyel és fűszerekkel.
6.5.	Feldolgozott tészták
	Ez a kategória kezelt termékeket tartalmaz (azaz melegített, párolt/főzött, gőzölt, főtt, előzselatinozott vagy fagyasztott termékeket), amiket alapvetően a kezelés után megszáritanak, és általában egy gabonaféléből és vízből készült tésztából állnak. Magában foglalja az instant tésztákat, amiket előzselatinoznak, melegítenek és megszáritanak a mielőtt az a fogyasztóhoz kerülnek.
6.6.	Panírporok és híg bundázótészták
	Ez a kategória tartalmazza a panírporokat [pe-dust] és tésztákat, amiket általában hús-, hal-, baromfi-, krumplis termékek stb. ¹ bundázására használunk.
6.7.	Előfőzött vagy feldolgozott gabonafélék
	Ez a kategória magában foglalja az előfőzött és feldolgozott rizstermékeket, beleértve a rizstortákat (csak az Oriental típusú) és egyéb előfőzött gabonaféléket, mint az instant rizs, a <i>polenta</i> és a <i>Semmelknödelteig</i> .
7.	Sütőipari termékek
	Ez a kategória tartalmazza azokat a termékeket, amiket főleg gabonalisztből vagy gabonafélékből készítenek és esetlegesen kezelésen (pl. sütés, extrudálás) estek át. A kenyérfélék és hagyományos sütőipari termékek (7.1.), illetve az édes vagy sós finompékárúk (7.2.) alkategóriáit tartalmazza. A készítés minden egyes alkategóriába tartozhat.
7.1.	Kenyér és zsemlefélék
	Ez a kategória lefed minden olyan hagyományos sütőipari terméket, mint a kenyér (pl. búzakenyér, rozskenyér, teljes kiőrlésű kenyér, sokmagvas kenyér, malátás kenyér, fekete zabkenyér), zsemle (hamburgerzsemle, teljes kiőrlésű zsemle, tejes zsemle), bagelek, pita, mexikói tortilla és a gőzölt kenyerek. Ez a kategória tartalmazza a kenyér alapú termékeket, pl. pirított kenyérkockákat, a kenyértölteléket, a készítését (kivéve a panírporokat és a tésztákat, amiket a 6.6. kategória meghatároz).
7.1.1.	Kizárólag a következő összetevőkből készült kenyér: búzaliszt, víz, élesztő vagy kovász, só
7.1.2.	Paincourant français, friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	<i>Paincourant français</i> : kenyér, amit elsősorban az alábbi összetevőkből készítenek: kenyérliszt (búzaliszt, rozsliszt, kétszeres meslin liszt), víz, élesztő és/vagy kovász, só. Az egyéb élelmiszerekben használatos összetevőket csak technológiai célokkal lehet hozzáadni, a nemzeti előírásoknak megfelelően. <i>Fehér kenyerek</i> : a fehér kenyér, 100%-ban búzalisztből készül, készülhet élesztővel vagy élesztőhelyettesítővel, az előállítás folyamata gyúrásból/dagasztásból, formázásból, kelesztésből és a tészta kisütéséből áll. <i>Félbarna kenyerek</i> : A félbarna kenyerek, 85% félbarna búzalisztből és 15% világos

¹ A pre-dust, a breaders és a betters fogalmak további pontosításra szorulnak, beleértve a zsemlemorzsát, a liszt és fűszerek stb. használatát is.

	rozslisztből készülnek, élesztővel vagy élesztőhelyettesítővel, az előállítás folyamata gyúrásból/dagasztásból, formázásból, kelesztésből és a tészta kisütéséből áll.
7.2.	Finompékárúk
	Ez a kategória lefedi az édes, a sós és a savanyú termékeket, beleértve a felhasználási céljuknak megfelelően elkészített tésztákat (aprósütemények, torták, muffinok, fánk, kekszek, kétszersültek, müzliszeletek), a cukrászsüteményeket (piték, fánk, fagyalttölcsérek, ostyák, teasütemények, palacsinták, gyömbéres mézeskalácsok, Eclair-fánk, croissant); illetve az édesítetlen termékeket is (krékerek, pirított termékek [crispbreads] és kenyérehlyettesítők). Ebben a kategóriában a kréker egy száraz kekszfajta (sült, gabonaliszt alapú termék), pl. 'sós krékerek', 'rozslapka', 'macesz'(matzot).
8.	Hús
	Ez a kategória tartalmaz mindenféle húsfajtát, baromfifélét és a vadhúsokat. Ez a kategória tartalmazza továbbá az aprólékokat és a tisztított beleket és a húsok bevonására/burkolására alkalmas termékeket.
8.1.	Előkészített hústól különböző friss hús, a 853/2004/EK rendeletben meghatározottak szerint
	A 'feldolgozatlan' definíciója a 853/2004, a 852/2004 és az 1333/2008 EK rendeletek szerint olyan élelmiszer, amely semmiféle, az élelmiszer eredeti állapotát lényegesen megváltoztató kezelésen nem ment keresztül. E tekintetben a következők nem minősülnek lényeges változást okozó eljárásnak: szétválasztás, válogatás, darabolás, csontozás, darálás, bőrtelenítés, hámozás, hántolás, őrlés, aprítás, tisztítás, vágás, gyorsfagyasztás, fagyasztás, hűtés, törés, kifejtés, csomagolás, kicsomagolás. Kezeletlen nyers hús, baromfihús és vad testek, darabolt és darált hús. Például: marhahús, sertéshús és sertés tökehús, a friss vér, a friss egész csirke és csirkerészek, friss darabolt hús pl. marha, sertés, birka vagy bárány, mint a steak szeletek, marhabelsőségek (pl. szív, vese, belek), sertésnyelv és sertéskaraj.
8.2.	Előkészített hús, a 853/2004/EK rendeletben meghatározottak szerint
	Friss hús, beleértve az apróra darabolt vagy darált húst, amelyhez egyéb élelmiszereket, fűszereket vagy adalékanyagokat adtak hozzá, vagy amelyen olyan eljárásokat végeztek, amelyek nem voltak elegendők a hús belső izomrostszerkezetének módosításához, és így a friss hús jellemzőinek megszüntetéséhez. Az előkészített húsok tartozhatnak a 'feldolgozatlan' vagy a 'feldolgozott termékek' közé. Például az előkészített hús a feldolgozott termékek közé tartozik, amennyiben a feldolgozás alatt olyan eljárásokat végeztek, amelyek bár a „feldolgozás” definíciójába tartoznak, nem elegendők a hús belső izomrostszerkezetének módosításához, és így a friss hús jellemzőinek megszüntetéséhez. A kategória tartalma: - <i>Bifteki</i> : görög és ciprusi húspogácsa, ami több mint 50% darált húsból készül, és legalább 8%-nyi kenyérterméket és különböző zöldséget tartalmaz, valamint fűszereket és egyéb élelmiszereket és a megengedett élelmiszeradalékokat, az ételszínezékeken kívül, amiket a jelen kategória engedélyez és emellett paprikakivonat (E160c) ételszínezéket. Fehérjék hozzáadása (tojás, tej, szója) 2%-ig megengedett, a természetes rostok és cukrok maximum 1,5%-ban engedélyezettek. - <i>Hamburgerhús</i> : minimum 4% zöldség- és/vagy gabonataralom, a hússal összekeverve. - <i>Bräte</i> : hagyományos dél-német (Bajorország, Baden-Württemberg, Hessen)

kolbászhús, nyers formában, otthon elkészítendő (sütéssel), apróra vágott keverék, umgerötet (pirosra színezve) NO₂-vel és sóval.

- *Breakfast sausage* (reggeli kolbász): ebben a termékben a húst oly mértékben ledarálják, hogy az izomrostok és a zsírszövetek teljesen elroncsolódnak, így a rostok emulziót képeznek a zsírral, kialakítva ezáltal a termék egyedi megjelenését.
- *Careta de cerdo adobada*: spanyol, előkészített hús sertéspofából, ami "adobo" [pácolási] eljárással. Ez a folyamat hagyományos spanyol pácolási-kezelési eljárás, amit 4–7 °C között végeznek, 2–5 napig. A húst bedörzsölik vagy áztatják/befecskenedik a különböző összetevők és fűszerek (általában só, paprika, fokhagyma, zöldség zöldje és/vagy oregánó) keverékével dúsított sós páclével és élelmiszer-adalékokkal; ezt az érlelés követi.
- *Ćevapčići*: horvát, előkészített hús, ami különböző darált húsféleségek (marha-, sertés- és birkahús) keverékéből áll, a szilárd zsírtartalom 0–24 %, sót, fűszereket (fokhagyma, bors stb.) és esetenként egyéb, hagyományosan használt élelmiszer-összetevőt (zöldségeket, sajt stb.) és engedélyezett élelmiszer-adalékokat is adnak hozzá (nátrium-karbonátot, kármint, aszkorbinsavat, savanyúságot szabályozó anyagokat és egyéb, az ebben a kategóriában engedélyezett anyagokat). A *ćevapčići*t a legtöbb esetben hengeresre, néha tányérnyi adagokra vagy szögletes formára alakítják. Esetenként, a hengeres kis adagokat nyársra szúrva is találják (ún. šiš-ćevapčići). A *ćevapčići* különböző méretekben és súllyal kerül forgalomba. A *ćevapčići* különböző módokon használható fel, de hagyományosan grillen kell megsütni.
- *Costilla adobada de cerdo*: spanyol, előkészített hús, ami sertésbordából készül, "adobo" [pácolási] eljárással. Ez a folyamat hagyományos spanyol pácolási-kezelési eljárás, amit 4–7 °C között végeznek, 2–5 napig. A húst bedörzsölik vagy áztatják/befecskenedik, a különböző összetevők és fűszerek (általában só, paprika, fokhagyma, zöldség zöldje és/vagy oregánó) keverékével dúsított, sós páclével és élelmiszer-adalékokkal; ezt az érlelés követi.
- *Gyros*: egy- vagy többféle húsféleség keverékének egész darabjaiból készül. A hús lehet sertés, marha, birka, csirke stb. A hússzeleteket száraz, vagy víz, vagy olaj alapú folyékony fűszerkeverékkel, sóval, megengedett adalékanyagokkal és kötőanyagokkal keverik össze. A előkészített húst ezután a megfelelő eszközre (hosszú, függőleges nyárs) húzzák fel, ami körben forog egy hőforrás előtt, hogy a hús megpirulhasson, ezután kis szeleteket vágnak le belőle. Fehérjék hozzáadása 2%-ig megengedett, a keményítő szintén 2%-ig megengedett, zöldségrostok és cukrok 1%-nyi mennyiségben megengedettek és az engedélyezett adalékok használata lehetséges.
- *Gehakt*: darált hús, zsírtartalma nem több mint 25%, egy- vagy többféle vágóállat húsból is készülhet, amelynek mérete darabolás, darálás vagy más módon többé-kevésbé csökken, gyúrható állagú, formázható készítmény.
- *Kasseler*: Németország egész területén, hagyományosan készített (füstölt sertéskaraj) étel, nyers, otthon elkészíthető, nitrittel kezelt (NO₂ és só).
- *Kebab*: görög és ciprusi termék, darált marha és/vagy bárányhúsból készül, aminek hústartalma több mint 75%, kenyértermékeket és különböző zöldségeket adnak hozzá.
- *Kielbasasurowatypukielbasabiala*: lengyel, nyers töltelkes húskészítmény, amit a háztartásban végzett hőkezelés után fogyasztanak (pl. „białakielbasa”) – olyan húsból készül, amiben a zsírdarabok aprók, fűszerekkel és adalékokkal készül, bélbe töltik.
- *Kielbasasurowatypometka*: lengyel, nyers töltelkes húskészítmény, amit hőkezelés nélkül fogyasztanak, húsból és apró zsírdarabokból áll, a hús lehet sertés vagy marha (a "metkatatarska" csak marhahúst tartalmazhat), víz, ízesítők (beleértve a hagymát) és

fűszerek és adalékok hozzáadásával készül, műanyag csomagolásban vagy más védőcsomagolásban forgalmazzák.

- *Lomo adobado de cerdo*: spanyol, előkészített hús, ami egész sertéshátszínből készül, „adobo” [pácolási] eljárással. Ez a folyamat hagyományos, spanyol pácolási-kezelési eljárás, amit 4–7 °C között végeznek, 2–5 napig. A húst bedörzsölik vagy áztatják/befecskendezik, a különböző összetevők és fűszerek (általában só, paprika, fokhagyma, zöldség zöldje és/vagy oregánó) keverékével dúsított sós páclével és élelmiszer-adalékokkal; ezt az érlelés követi.

- *Lomo adobado, pinchomoruno, careta adobada, costillas adobadas*: ezek a termékek hagyományos, spanyol előkészített húsok amik „adobo” eljárás, egy speciális pácolási/marinálási eljárás, amiben sót, fűszereket és ízesítőket használnak, ezt az érlelés követi. Az „adobo” eljárást a 15. századtól használják Spanyolországban.

- *Longaniza fresca and butifarra fresca*: előkészített hús, amit házasított állatok friss aprított húsából, zsírából és/vagy ehető aprólékából állítanak elő, amit sóval, borssal és egyéb fűszerekkel és ízesítővel ízesítenek, kevernek és töltnek természetes vagy mesterséges bélbe.

- *Marineeritudliha* (marinált hús): észt, hűtött vagy fagyasztott nyers hús, amit felvágunk vagy felszeletelnek, savas közegben előpácolnak, majd fűszerekkel elkeverik vagy megforgatják és egy vákuummedencében érlelik.

- *Mergueztypesausages*: hagyományos, francia, előkészített hús, amit állati hús és zsír darálásával és keverésével állítanak elő, a legtipikusabb az ökör (marha) és/vagy birkahús használata. A vörös szín és a fűszeres íz a fő jellegzetessége.

- *Mici*: hagyományos, román étel, amit friss darált húsból és fűszerekből készítenek, a hús többféle is lehet (marha, sertés vagy birka), amit sóval, különböző ízesítővel és adalékokkal (nátrium-karbonát, kármin, és egyéb ebben a kategóriában engedélyezett anyag) elkevernek. A nátrium-karbonát adja a különleges ízt és állományt, és ettől áll össze a hús. A kármin adja a friss hús sajátos színét a grillezést követően. A készítményt kézzel vagy automatizálva formázzák hengeres formákra, a formák egyenkénti súlya kb. 50 g, a terméket grillezésre szánják.

- *Pljeskavice*: horvát, előkészített hús, ami különböző darált húsféleségek (marha-, sertés- és birkahús) keverékéből áll, a szilárd zsírtartalma 0–24%, tartalmaz sót, fűszereket (fokhagyma, bors stb.) és esetenként egyéb élelmiszer-összetevőket (zöldségek, sajt stb.), valamint hagyományosan használt, engedélyezett élelmiszer-adalékokat (nátrium-karbonát, kármin, aszkorbinsav, savanyúságot szabályozó anyagok és egyéb ebben a kategóriában engedélyezett anyagok). A pljeskavicét általában oválisra vagy kerekre formázzák, a darabok vastagsága és súlya különböző lehet, esetenként töltött is lehet a termék. A pljeskavicét különböző módokon lehet felhasználni, de hagyományosan grillen sütik meg.

- *Pinchomoruno*: spanyol előkészített hús, ami sertéshúsdarabokból készül, „adobo” [pácolási] eljárással, általában kis nyárson kerül forgalomba. Az adobo hagyományos spanyol pácolási-kezelési eljárás, amit 4–7 °C között végeznek, 2–5 napig. A húst bedörzsölik vagy áztatják/befecskendezik, a különböző összetevők és fűszerek (általában só, paprika, fokhagyma, zöldség zöldje és/vagy oregánó) keverékével dúsított sós páclével, és élelmiszer-adalékokkal; ezt az érlelés követi.

- *Porcjowanesurowemieso w marynacie*: lengyel eredetű, nyers kiadagolt (darabolt vagy felszeletelt), pácolt és csomagolt termék, amit otthoni elkészítésre szánnak.

- *Salsicha fresca*: friss kolbász-hús-termékek, darált húsból, sóval, borssal és egyéb

fűszerekkel ízesítve, természetes vagy mesterséges bélbe töltve.

- *Seftalia*: hagyományos, ciprusi előkészített hús. Darált húsból készül (sertés- vagy sertés- és marhahús keveréke). A darált húst fűszerkeverékkel ízesítik és hagymával és petrezselyem zölddel keverik el. Húsgolyókat készítenek belőle, amiket becsomagolnak a csepleszbe, majd grillezve fogyasztják.

- *Soolveegatöödeldudlihalõigud jaahjupraad* (kezelt nyers steak és sütésre szánt termékek): észt termék, tökehús vagy tökehús darabok, amikbe páclét fecskendeznek és/vagy páclében forgatnak meg vagy merítenek.

- *Souvlaki (nyársra húzott hús)*: görög és ciprusi termék, egész húsdarabokból áll, amiket kockákra vágunk (a darabok mérete 2×2×2 cm-től 5×5×5 cm-g terjed), és egy fa nyársra húzzuk fel. A húsdarabokat összekeverhetik ízesítővel (fűszerek, oliva olaj vagy egyéb élelmiszerek), sóval és a megengedett adalékokkal (aszorbátok, acetátok, citrátok és laktátok) és kötőanyagokkal, amiket ezután egy kisebb fadarabra szúrunk fel. A souvlakit frissen vagy fagyasztott állapotban is forgalmazzák. A hozzáadott fehérjék mennyisége 1%, a keményítő 1% lehet, a növényi rostok és a cukor is 1% lehet, tartalmazhatja a megengedett adalékokat is.

- *Soutzoukaki*: görög és ciprusi termék, több mint 50% darált húsból áll, legalább 8% hozzáadott kenyértermékekkel és különböző zöldségekkel, ízesítővel és egyéb élelmiszerekkel és megengedett adalékanyagokkal, az ebben a kategóriában megengedett ételszínezékek kivételével, kivéve az E160c jelzésű paprikakivonatot. Fehérjék hozzáadása (tojás, tej, szója) 2%-ig megengedett, a természetes rostok és cukrok maximum 1,5%-ban engedélyezettek.

- *Surfleisch*: hagyományos, német, nyers sertéshúsdarabok, amiket sós páclében pácolnak (pl. Surhaxen), marhahúsból (szegy, nyelv), NO₂ felhasználásával. Hessenben „Solber” néven forgalmazzák. Otthoni elkészítésre.

- *Tatar (Danietatarskie)*: lengyel, előkészített hús, hőkezelés nélkül, finomra aprított marhahúsból áll, víz, ízesítők és fűszerek, illetve adalékok hozzáadásával készül; védőcsomagolásban forgalmazva.

- *Toorvorst* (nyers kolbász): észt termék, ami apróra vágott (2...5 mm) húsból áll, fűszerekkel, fűszernövényekkel, zöldségekkel és bogyós gyümölcsökből álló pürével és/vagy sóval összekeverve, majd természetes vagy mesterséges bélbe töltve kerül forgalomba.

8.3. Húskészítmények

Feldolgozott termékek, amelyek a hús feldolgozásából vagy az ilyen feldolgozott termékek további feldolgozásából származnak, és amelyek vágási felülete azt mutatja, hogy a termék már nem rendelkezik a friss hús tulajdonságaival. A feldolgozás minden olyan folyamatot jelent, ami alapvetően megváltoztatja a kiinduló terméket, beleértve a hőkezelést, füstölést, pácolást, érlelést, szárítást, marinálást, kivonást, préselést, vagy e folyamatok kombinációját.

8.3.1. Nem hőkezelt, feldolgozott húskészítmények

Ez a kategória magában foglal számos kezelési módszert (pl. pácolás, sózás, füstölés, szárítás, fermentálás, marinálás, savanyítás, érlelés) ami megtartja és megnyújtja a hús eltarthatósági idejét. Például: pácolt és szárított sonka, fermentált és szárított kolbászok. A kategória tartalma:

- *Sobrasada*: töltelékes húskészítmény, darált sertéshúsból és -zsírból (vagy más állatból), paprikával, sóval és fűszerekkel ízesítve, addig keverve, amíg kenhető pasztát nem kapunk, ezt természetes vagy mesterséges bélbe töltik, majd érlelik és szárítják.

- *Bratwurst*: töltelékes húskészítmény, ami sertés és/vagy marhahúsból (vagy más állatok húsból), zsírból, vízből, fűszerekből készül, sózzák (minimum 1,5% só) vagy pácolják (minimum 1,5% só és 0,4–0,6% nátrium-nitrát pácban), addig darálják, amíg kenhető állagú nem lesz a kolbásztöltelék és ehető bélbe töltik; köztes termék, csak hőkezelés után fogyasztható.
- *Leberkäse*: töltelékes húskészítmény, ami sertés és/vagy marhahúsból (vagy más állatok húsból), zsírból, vízből, burgonyakeményítőtől, fűszerekből készül, sózzák (minimum 1,5% só) vagy pácolják (minimum 1,5% só és 0,4–0,6% nátrium-nitrát), addig darálják, amíg kenhető állagú nem lesz a kolbásztöltelék, ezután sütőformába teszik; köztes termék, csak hőkezelés után fogyasztható.
- *Julskinka*: svéd, hagyományos, pácolt sertés és marha: a húst befecskendezik páclével (általában 2,3–3% só tartalommal), ami tartalmaz nitrátot is (maximum 150 mg/g a termék tömegére nézve), mint tartósítószer és egyéb adalékokat (aszorbinsav vagy aszkorbátok és esetenként foszfátok) is, ezután száríthatják, érlelés céljából tárolhatják vagy bemelegíthetik páclébe. Otthon elkészítendő.
- *Julkorv, grynkorv, värmlandskorv és fläskkorv*: hagyományos, svéd, nyers kolbászok, amik darált sertés- és/vagy marhahúsból és/vagy zsírból készülnek. Egy emulzió tulajdonságaival vagy a nélkül, sóval és fűszerekkel ízesítve, természetes vagy mesterséges bélbe töltik, és ezután gyakran érlelik. Növényi rostokat (gabonamagvak vagy burgonya) is használnak egyes kolbászokban. Otthon elkészítendő.
- *Pasturmas*: erősen dehidrált, fermentált-pácolt, aprított húskészítmény. A dehidrációs folyamatot erős nyomás kifejtésével érik el. Általában marhahúsból (birka- vagy kecskehúsból is) készül, amit 12–20 cm hosszú és 5–8 cm széles csíkokra vágunk fel. Egy háromlépéses eljárás során készítik el a terméket, ami sózási, préselési és pácolási lépésekből áll. A sózás folyamata mindig száraz környezetben zajlik és minimum 7–10 napig tart. A sózást követően a húst nagy mennyiségű hideg vízzel lemossák, majd speciális kamrákban fellógatják száradni. A száradás/dehidráció során a húst préselik, hogy megnöveljék a folyadékvesztés hatékonyságát. Amint a dehidráció befejeződött, a húsdarabokat fokhagymából, görögszénából, rózsaborsból és egyéb ízesítőkből/fűszerekből álló keverékkel pácolják. Ezután a hús ugyanabban a kamrában marad, ahol korábban a száradás ment végbe, azért, hogy megszáradjon és a külső bevonat stabilizálódjon.

8.3.2. Hőkezelt, feldolgozott húskészítmények

Magában foglalja a főtt (beleértve a pácolt és főtt, füstölt és főtt, illetve a szárított és főtt), hőkezelt (beleértve a sterilizált) és a konzervált húsdarabokat. Példák: sterilizált kolbász; pácolt, főtt sonka; pácolt, főtt sertéslapocka; konzerv csirkehús és szójaszószban főtt húsdarabok (tsukudani).

A kategória tartalma:

- *Libamáj egészben*: olyan, májból készült termék, aminek legalább a 90%-a egy vagy több hizott libamáj lebenyből áll, és csupán sózták és hőkezeléssel tartósítottak.
- *Libamáj tömbben*: olyan, májból készült termék, amit formába helyeznek, amit korábban disznósírral kentek ki; minimum 85% libamájat tartalmaz a májpástétomban, zsír nélkül és a látható májdarabok nélkül; hőkezeléssel tartósítják.
- *Foie gras entier*: májból készült termék, ami egész hizott libamájból, vagy egy, vagy több hizott liba vagy kacsa májlebenyéből és fűszerekből áll.
- *Foie gras*: májból készült termék, ami hizott liba vagy kacsa májának darabjaiból és fűszerekből áll.
- *Le bloc de foie gras*: olyan, májból készült termék, ami darabokból formázott liba- vagy kacsamájból és fűszerekből áll.

8.3.3.	Belek, bevonatok és díszítések húshoz
	<p>A „díszítések húshoz” kifejezés minden olyan terméket magában foglal, ami a húskészítmények felületének díszítésére szolgál.</p> <p>A „belek” kifejezés az ehető, kollagénből, cellulózból vagy természetes anyagokból (pl. sertés- vagy birkabél) készült tömlőre utal, ami a húskészítmény töltelékének tárolására szolgál.</p> <p>Ez a kategória tartalmazza a húskészítmények zselébevonatait, éppúgy, mint a húshoz szánt mázbevonatokat.</p>
8.3.4.	Hagyományosan pácolt húskészítmények, a nitritekre és nitrátokra vonatkozó egyedi rendelkezésekkel
8.3.4.1.	Hagyományosan, bemelegítéssel pácolt termékek (nitriteket, illetve nitrátokat, sókat és más összetevőket tartalmazó páclébe merítéssel pácolt húskészítmények)
	<p>Ez a kategória a következőket tartalmazza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Wiltshire bacon and ham</i>: a húst befecskenedik a páclével, amit 3–10 napos bemelegítés követ a páclében. A páclé többek közt mikrobiológiai starterkultúrát is tartalmaz. - <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado</i>: a bemelegítéssel pácolás 3–5 napig tart. A termék nincs hőkezelve és nagy a vízaktivitása. - <i>Cured tongue</i> [pácolt nyelv]: ebben a kategóriában a „pácolt nyelv” kifejezés csak a minimum 4 napig bemelegítve pácolt, előfőzött nyelvre vonatkozik. - <i>Kylmäsavustettuporonliharenkött</i>: a húst befecskenedik a páclével, amit bemelegítéssel pácolás követ. A pácolási idő 14–21 nap, amit 4-5 hétig tartó érlelés követ hideg füstben. - <i>Bacon, filet de bacon</i>: 4-5 napig, 5–7 °C-on bemelegítéssel pácolják, jellemzően 24–40 óráig 22 °C-on érlelik, lehetőleg füstölik 24 órán át 20–25°C-on és 3–6 héten át 12–14 °C-on tárolják. - <i>Rohschinken, nassgepökelt</i>: a pácolási idő a húsdarabok formájától és súlyától függ, de kb. 2 nap/kg, amit stabilizálás/érlelés követ. <p>Ide tartoznak a hasonló módon elkészített termékek is.</p>
8.3.4.2.	Hagyományosan, szárazon pácolt termékek. (A száraz pácolási eljárás során a nitriteket, illetve nitrátokat, sókat és más összetevőket tartalmazó páckevertet szárazon felviszik a hús felületére, majd a húst szárítják/érlelik).
	<p>A kategória a következőket tartalmazza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Drycured bacon and ham</i> [szárazon pácolt szalonna és sonka]: száraz pácolás, amit minimum 4 napos érlelés követ. - <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i>: száraz pácolási eljárással és minimum 10 napos stabilizálási idővel és több, mint 45 napos érlelési idővel elkészített termék. - <i>Presunto, presunto da pá and paiadolombo</i>: - <i>Jambon sec, jambonsel</i> és egyéb hasonló szárazon pácolt termékek: szárazon pácolva 3 nap + 1 nap/kg ideig, amit egyhetes utósózási időszak és 45 naptól 18 hónapig terjedő érlelési idő követ. - <i>Rohschinken, trockengepökelt</i>: a pácolási idő a húsdarabok formájától és súlyától függ, de általában 10–14 nap, amit a stabilizálás/érlelés követ. A hasonló termékek is ide

	<p>sorolandók.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Jamón curado, paleta curada</i>: húskészítmények, amik sonkából vagy sertéslapockából készülnek, egészben vagy darabokban, a körömmel és a csontokkal vagy azok nélkül, amik fűszerekkel, ízesítőkkal és adalékokkal történő pácoláson esnek át, amit lemosás, pihentetés vagy utósózás és szárítás és kontrollált hőmérsékleten történő érlelés követ. - <i>Lomo embuchado</i>: a termék sertéskarajból készül, pácolási eljárással, fűszerezik és természetes vagy emészthető műbelekbe töltik, amit szárítás és érlelés követ. - <i>Cecina</i>: húskészítmények, amik háztáji patások első/hátsó negyedéből, baromfiból és egyes vadakból készülnek, amiket pácolási eljárás után lemosnak, pihentetnek vagy szobahőmérsékleten utósóznak. Emellett egy füstölési lépés is közbeiktatható.
8.3.4.3.	Egyéb, hagyományosan pácolt termékek. (Bemerítéses és száraz pácolási eljárások együttes alkalmazása, vagy nitrit, illetve nitrát jelenléte összetett termékben, vagy főzés előtt a páclé befecskendezése a termékbe)
	<p>A kategória a következőket tartalmazza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i>: száraz pácolás és bemerítéses pácolás kombinációja (a páclé befecskendezése nélkül). A pácolási idő függ a húsdarabok formájától és súlyától, de kb. 14–35 nap, amit stabilizálás/érlelés követ. - <i>Jelliedveal and brisket</i>: a terméket a páclé befecskendezése után, minimum 2 napot követően, 3 órán át főzik lobogó vízben. - <i>Rohwürste (Salami and Kantwurst)</i>: a termék minimum 4 hetes érlelési időszakon esik át, és a víz/fehérje arány kevesebb, mint 1,7. - <i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i>: kolbász hús termékek, amik darált sertéshúsból és sertésszírból állnak (vagy más állatokból), pácolt, külön-külön borssal és paprikával, illetve más fűszerekkel ízesítve, természetes vagy rekonstruált mesterséges bélbe töltve, fermentálva és füstölve, majd érlelve, és minimum 30 napig szabályozott hőmérsékleten szárítva. - <i>Výsočina, selskýsalám, turistický trvanlivýsalám</i>: szárított termék, amit 70 °C-on főznek, és 8–12 napig szárítanak és füstölnek. - <i>Poličan, herkules, loveckýsalám, dunjaská klobása, paprikás</i>: fermentált termék, amit 14–30 napig terjedő, háromlépéses fermentációnak vetnek alá, amit füstölés követ. - <i>Saucissonssecs</i>: nyers, fermentált, szárított kolbász, hozzáadott nitrátok nélkül. A terméket 18–22 °C közötti tartományban vagy ennél alacsonyabb (10–12 °C) hőmérséklet-tartományban fermentálják és minimum 3 hétig érlelik. A terméknek a víz/fehérje aránya kevesebb, mint 1,7. A hasonló termékek is ide sorolandók.
9.	Hal és halászati termékek
	Ez a kategória tartalmazza a hal és halászati termékeket, beleértve a puhatestűeket, a rákféléket és a tüskésbőrűeket.
9.1.	Feldolgozatlan hal és halászati termékek
	Ez a kategória tartalmazza a feldolgozatlan termékeket, amiket a 853/2004/EK, a 852/2004/EK és a 1333/2008 rendeletek definiálnak. A termékek tisztításon, fejtávoltáson, filézésen, tisztításon, szeletelésen stb. esnek át. A termékeket hűthetik, fagyaszthatják és gyorsfagyaszthatják.
9.1.1.	Feldolgozatlan hal

	Ez a kategória lefedi a halak csoportját. Ezek a termékek kezeletlenek, amelyeken a hűtésen, jégágyon tároláson kívül, ami a lebomlást és a romlást célzott megelőzni, semmilyen más további, tartósító műveletet nem végeztek, a tengerből vagy tavakból, vagy más felszíni vizekből való kifogásuk óta.
9.1.2.	Feldolgozatlan puhatestűek és rákfélék
	Ez a kategória tartalmazza a puhatestűeket és rákféléket. Ezek a termékek kezeletlenek, amelyeken a hűtésen kívül, ami a lebomlást és a romlást célzott megelőzni, semmilyen más további, tartósító műveletet nem végeztek, a tengerből vagy tavakból, vagy más felszíni vizekből való kifogásuk óta.
9.2.	Feldolgozott hal és halászati termékek, ideértve a puhatestűeket és a rákféléket is
	Ez a kategória tartalmazza a füstölt, fermentált, szárított, hőkezelt és/vagy sózott halat és halászati termékeket, beleértve a puhatestűeket és a rákféléket. Ezeket a termékeket tartósíthatják, lében vagy anélkül (pl. víz, sós páclé, olaj) és csomagolják vákuumban, vagy védőgázzal. Ez a kategória tartalmazza továbbá a surimit és a hasonló termékeket, amiket halfehérjéből nyernek és dolgoznak fel, különböző formákban, továbbá a haltölteléseket, a halpasztákat és a rákpasztákat. A halikra termékek, amiket megfőztek vagy füstöltek szintén ide sorolandók. A termékeket lefagyaszthatják a feldolgozást követően. A félig tartósított hal és halászati termékek: a termékeket olyan módszerekkel kezelik, mint a marinálás/pácolás, savanyítás és részleges főzés; korlátozott eltarthatósági idővel rendelkeznek, hűtést igényelnek (<10 °C). A teljesen tartósított hal és haltermékek: azok a termékek, amiknek nagyon hosszú a szavatossági idejük. Előállításuk során pasztőrözik vagy gőzzel kezelik és vákuumzacskóban tárolják a steril állapot megőrzéséhez. A termékeket csomagolhatják saját levükben vagy hozzáadott olajban vagy szószban.
9.3.	Halikra, haltej (ivartermékek)
	A halikrát általában mossák, sózzák és addig érlelik, amíg átlátszó nem lesz. Az ikrát ezután üveg vagy egyéb, a célnak megfelelő tárolóedényzetbe csomagolják. A kaviár kifejezés csupán a tokhal fajok (pl. beluga) ikrájára vonatkozik. A kaviárhelyettesítők számos más tengeri és édesvízi hal (pl. tengeri nyúlhal, tőkehal és hering) ikrájából készülnek, amiket sóznak, fűszereznek, színeznék, és esetleg tartósítószerrel kezelnek. Alkalmanként a halikrát pasztőrözhetik is. A főtt vagy füstölt halikra termékeket és a halikra pasztát a 9.2. kategória, a friss halikrát pedig a 9.1. kategória tartalmazza.
10.	Tojás és tojástermékek
	Ez a kategória tartalmazza a friss, héjas tojásokat és más tojástermékeket.
10.1.	Feldolgozatlan tojás
	Ez a kategória tartalmazza a feldolgozatlan tojásokat, héjukban.
10.2.	Feldolgozott tojás és tojástermékek
	Ez a kategória tartalmazza a fagyasztott, dehidratált, szárított tojásokat és tojástermékeket, a tojáskonzervumot, valamint a főtt tojást.
11.	Cukor, szirup, méz és asztali édesítőszer
	Tartalmaz minden standardizált cukrot (11.1.), nem standardizált terméket (11.2.), mézet (11.3.) és asztali édesítőszert (11.4.)
11.1.	Cukrok és szirupok, a 2001/111/EK irányelvben meghatározottak szerint
	Ez a kategória tartalmazza a félféher kristálycukrot, a cukrot vagy fehércukrot, az

	extrafehér cukrot, a cukoroldatot, az invertcukoroldatot, az invertcukorszirupot, a glükózsirupot, a szárított glükózsirupot, a dextrózt vagy dextróz-monohidrátot, a dextrózt vagy vízmentes dextrózt, és a fruktózt. Kivételt képez a porcukor, a kandiscukor és a süvegcsukor.
11.2.	Egyéb cukrok és szirupok
	Ez a kategória tartalmazza az ízesítetlen cukrokat és szirupokat, amikre nem vonatkozik a 2001/111/EK irányelv, beleértve a cukorfinomítás melléktermékeit is, a juharszirupot, a porcukrot, a kandiscukrot és a süvegcsukrot is. Nem tartoznak ide a cukorkülönlegességek és a bevonószirupok, pl. a sütemények színezett cukordíszítései és finompékárukhoz és a jégkásákhoz használt ízesített szirupok, amiket az 5.4. „Dekorációs bevonatok és töltelékek” kategória határoz meg.
11.3.	Méz, a 2001/110/EK irányelvben meghatározottak szerint
	A méz az <i>Apis mellifera</i> méhek által termelt, természetes, édes anyag, amit növények nektárjából vagy növények élő részeinek szekrétumából vagy növényi nedvet szívó rovarok szekrétumából származik. Ez a kategória a méz főbb típusait tartalmazza, eredet és az előállítás/megjelenés módja szerinti csoportosításban, beleértve a 'sütőmézet' is.
11.4.	Asztali édesítőszer
	Az 'asztali édesítőszer', ahogy azt az 1333/2008 EK rendelet 3. cikkének (g) bekezdése definiálja: engedélyezett édesítőszerből álló készítmény, amely egyéb élelmiszer-adalékanyagokat és/vagy élelmiszer-összetevőket tartalmazhat, és amelyet cukorpótlóként kívánnak értékesíteni a végső fogyasztónak.
11.4.1.	Folyékony asztali édesítőszer
	Ez a kategória fedi le azokat az asztali édesítőszeret, amiket folyékony formában hoznak forgalomba, és ételekben/italokban használjuk cukorhelyettesítőként.
11.4.2.	Por alakú asztali édesítőszer
	Ez a kategória fedi le azokat az asztali édesítőszeret, amiket por formájában hoznak forgalomba, és ételek/italokban használjuk cukorhelyettesítőként.
11.4.3.	Tabletta alakú asztali édesítőszer
	Ez a kategória fedi le azokat az asztali édesítőszeret, amiket tablettá formájában hoznak forgalomba, és folyadékokban feloldva használjuk cukorhelyettesítőként.
12.	Sók, fűszerek, levesek, szószok és mártások, saláták és fehérjetermékek
	Tág kategória, ami olyan anyagokat foglal magába, amelyeket az aromájuk és ízük miatt adunk az élelmiszerekhez (só és sóhelyettesítők; zöldfűszerek/fűszernövények, fűszerek, ételízesítők, ecetek és mustárok), bizonyos készételek és elsősorban szója vagy más eredetű fehérjéből készült termékek.
12.1.	Só és sóhelyettesítők
	Ez a kategória magában foglalja az élelmiszer-ipari szabványoknak megfelelő étkezési sót (nátrium-klorid, lásd CX STAN 150-1985) és a sóhelyettesítőket. Ezek a termékek tartalmazhatnak ammónium-kloridot és kálium-kloridot.
12.1.1.	Só (étkezési só)
	A só elsősorban az élelmiszer-ipari szabványoknak megfelelő nátrium-klorid. Magában foglalja az asztali sót, a jódozott, a fluoriddal dúsított és/vagy folsavval dúsított sót, valamint a dendrites sót is.
12.1.2.	Sóhelyettesítők

	A sóhelyettesítők olyan, csökkentett nátriumtartalmú keverékek, amiket a só alternatívájaként történő felhasználásra szánnak.
12.2.	Zöldfűszerek, fűszerek, ételízesítők
	Ez a kategória azokat az élelmiszereket tartalmazza, amik az ételek aromáját és ízét hivatottak kiemelni.
12.2.1.	Zöldfűszerek és fűszerek
	A zöldfűszerek és fűszerek a növények olyan, ehető részei, amelyeket hagyományosan természetes ízesítőkéességük, aromájuk és vizuális tulajdonságaik miatt adunk az élelmiszerekhez. Ez a kategória magában foglalja a fagyasztott zöldfűszereket és fűszereket, az olyan keverékeket, amelyek csak zöldfűszereket és fűszereket, illetve szükség esetén a megengedett adalékanyagokat tartalmazzák. A friss zöldfűszereket a 4.1. Feldolgozatlan gyümölcsök és zöldségek kategória tartalmazza.
12.2.2.	Ételízesítők
	Az ételízesítő élelmiszer-összetevőkből készült keverék, amit szükség szerint adagolunk az íz, az étel minőségének javítására és/vagy az étel funkcionalitásának növelésére. Jellemzően egy vagy több zöldfűszert és/vagy fűszert és egyéb ízjavító vagy ízkiemelő összetevőt tartalmaz. Az ételízesítőt általában azért adjuk az ételhez, hogy adott ízhatást érzünk el vagy kiemeljük az ízt. Az 'ételízesítő' kifejezés, amit az Élelmiszer-kategória rendszer határoz meg, magában foglalja az olyan fűszereket, mint a hagymasó, a fokhagymasó, a keleti fűszerkeverékek (dashi), a rizsre szórható feltétek (furikake, ami tartalmaz pl. szárított tengeri algapelyhet, szezámagot és ételízesítőket), de nem tartalmazza az olyan ételízesítő szószoikat, mint a ketchup, a majonéz, a mustár vagy a mártások.
12.3.	Ecet
	Folyékony termék, amit folyadékok, vagy más mezőgazdasági eredetű (pl. gyümölcsök, gabonamagvak, gyümölcsbor, cider, desztillált alkohol, maláta) anyagok alkoholos és/vagy ecetsavas erjedésével, vagy a malátaecet csökkentett nyomáson történő desztillációjával állítanak elő. Növényeket vagy növényi részeket (beleértve a fűszereket és gyümölcsöket), cukrot, sót, mézet, gyümölcsleveket ízesítés céljából hozzáadhatnak.
12.4.	Mustár
	Ételízesítő szósz, amit őrölt, gyakran zsírtalanított mustármagból készítenek, az őrleményt péppé keverik egyéb összetevőkkel, pl. víz, ecet, só, éretlen szőlő leve, must, gyümölcsle, alkoholos italok vagy más iható folyadékok, olaj és egyéb fűszerek, és finomítják.
12.5.	Levesek és erőlevesek
	Ez a kategória a fogyasztásra kész leveseket és a sűrített, fogyasztás előtt elkészítendő (pl. por állagú vagy félig dehidratált) termékeket tartalmazza.
12.6.	Szószoik, mártások
	Ez a kategória tartalmazza a fogyasztásra kész, a dehidrált vagy sűrített termékeket, beleértve a szószoikat, mártásokat/szaftokat, a franciaönteteket (ecet, olaj, fűszerek), a majonézt, a ketchupot és a paradicsom alapú szószoikat, a salátaönteteket, az önteteket, a pácleveket/marinádokat és hasonló termékeket. Az emulziós szószoik alapja, legalább részben, zsiradék vagy olaj a vízben emulzió. A nem emulziós szószoik közé tartozik többek között a barbecue szósz, a paradicsom-ketchup, a sajtszósz, a chiliszósz, az édes és savanyú mártogató-szószoik stb. Nem tartoznak ebbe a kategóriába azok a zöldségkészítmények, amik a szószoik alapját

	képezik (a 4.2. kategóriába tartoznak), sem azok a termékek, amik az 5.4. kategóriába tartoznak, pl. bevonásra és/vagy töltésre szolgáló nem gyümölcs tartalmú feltétek, mázak, bevonatok, szirupok, dekorációs, bevonásra vagy tölteléknek szánt, édes szószok. Ez a kategória nem foglalja magába a húskészítmények zselébevonatait, vagy a húshoz használt mázbevonatokat, amiket a 8.3.3. kategória határoz meg.
12.7.	Saláták és pikáns szendvicskrémek
	Ez a kategória magában foglalja az elkészített vagy öntetes salátákat, a kenhető salátákat, a hús- vagy halsalátákat. A krumplisalátát, a padlizsánkrémet, a tzatzikit, a humuszt és a hasonló termékeket, zöldség alapú salátáknak vagy szendvicskrémeknek tekintjük. Ez a kategória tartalmazza a <i>Feinkostsalat</i> ot, amit a 'Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs für Feinkostsalate' határoz meg, és úgy írja le, mint fogyasztásra kész terméket, amit állati és/vagy növényi eredetű alapanyagokból, kiegészítő szószban tálnak. Az alapja lehet húskészítmény, feldolgozott hal, rákfélék és/vagy puhatestűek, zöldség, gyümölcs, gomba, sajt, tojás, tészta vagy rizs.
12.8.	Élesztő és élesztőtermékek
	Ez a kategória tartalmazza a sütőélesztőt és kovászt, amit a sütőipari termékek és alkoholos italok előállítása során használnak. Tartalmazza továbbá az élesztőszármazékokat, mint például az élesztőkivonatokat.
12.9.	Fehérjetermékek, kivéve az 1.8. kategóriába tartozó termékeket
	Ez a kategória tartalmazza a fehérjehelyettesítőket vagy általános termékeket, úgymint hús-, hal- vagy tejhelyettesítőket, beleértve a zselatint és az ízesítetlen szójaitalokat is. Ezek a termékek tartalmazhatnak cukrot és/vagy aromákat ízjavítás céljából, ugyanakkor nincs kifejezetten édes ízük és/vagy ízesítésük.
13.	Különleges táplálkozási célú élelmiszerek, a 2009/39/EK irányelvben meghatározottak szerint
	A különleges táplálkozási célú élelmiszerek olyan élelmiszerek, amelyeket különleges összetételük vagy gyártási eljárásuk folytán egyértelműen megkülönböztethetők a normál, közfogyasztásra szánt élelmiszerektől, és amelyek alkalmasak az általuk megjelölt táplálkozási célok elérésére, és amelyeket erre való alkalmasságuk megjelölésével hoznak forgalomba.
13.1.	Csecsemők és kisgyermekek számára készült élelmiszerek
	Ez a kategória tartalmazza a 2006/141/EK rendelet szerinti anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszereket, illetve a 2006/125/EK rendeletben meghatározott csecsemők és a kisgyermekek számára készült feldolgozott gabona alapú élelmiszereket és bébiételeket, bizonyos kisgyermekeknek készült élelmiszereket és a csecsemők és kisgyermekek számára készült, speciális, gyógyászati célra szánt tápszereket. A fent megadott leírásokra az alábbi definíciókat alkalmazzuk: „csecsemő” a tizenkét hónapnál fiatalabb gyermek; „kisgyermek” az egy- és hároméves kor közötti gyermek.
13.1.1.	Anyatej-helyettesítő tápszerek, a 2006/141/EK irányelvben (1) meghatározottak szerint
	Ez a kategória tartalmazza az olyan élelmiszert, amelyet különleges táplálkozási céllal, csecsemőknek szánunk fogyasztásra, életük első hónapjaiban, és amely önmagában kielégíti a csecsemők tápanyagszükségletét a megfelelő kiegészítő táplálás bevezetéséig.
13.1.2.	Anyatej-kiegészítő tápszerek, a 2006/141/EK irányelvben meghatározottak szerint
	Ez a kategória tartalmazza az olyan élelmiszert, amelyet különleges táplálkozási céllal, csecsemőknek szánunk fogyasztásra a megfelelő kiegészítő táplálás bevezetésekor, és amely a fő folyadékkeletem alkotja a csecsemők fokozatosan változatosabbá váló

	étrendjében.
13.1.3.	Csecsemők és a kisgyermek számára készült, feldolgozott gabona alapú élelmiszerek és bébiételek, a 2006/125/EK irányelvben meghatározottak szerint
	Ez a kategória tartalmazza azokat az élelmiszereket, amik megfelelnek az Európai Közösségben élő, jó egészségi állapotban lévő, 4–12 hónapos csecsemők és kisgyermek különleges igényeinek. Magában foglalja a 'feldolgozott gabona alapú élelmiszereket' és az 'egyéb bébiételeket'. A bébiételek olyan élelmiszerek, amelyeket legalább 4 hónapos gyermekeknek szánnak (lásd. a Bizottság 2006/125 rendeletének 8. cikkét).
13.1.4.	Kisgyermek számára készült más élelmiszerek
	Ez a kategória tartalmaz minden olyan élelmiszert, amit a 2006/125/EK irányelv nem szabályoz (például a kisgyermeknek szánt, tej alapú termékek).
13.1.5.	Csecsemők és kisgyermek számára készült, speciális gyógyászati célokra szánt tápszerek, az 1999/21/EK irányelvben meghatározottak szerint, valamint speciális tápszerek csecsemőknek
	Ez a kategória tartalmazza azokat a különleges táplálkozási célú élelmiszereket, amelyek csecsemők és kisgyermek táplálkozási igényeinek kielégítésére, különleges eljárással és összetétellel készültek, és csak orvosi ellenőrzés mellett alkalmazhatók.
13.1.5.1	Csecsemők számára készült, speciális gyógyászati célokra szánt, diétás élelmiszerek, valamint speciális tápszerek csecsemőknek
	Ez a kategória tartalmazza a csecsemőknek készült, speciális gyógyászati célokra szánt tápszereket és speciális tápszereket (például a koraszülötteknek szánt tápszereket, a kórházi tápszereket, az alacsony és rendkívül alacsony születési súlyú csecsemőknek szánt tápszereket és a humán anyatej-dúsító tápszereket).
13.1.5.2	Csecsemők és kisgyermek számára készült, speciális gyógyászati célokra szánt tápszerek, az 1999/21/EK irányelvben meghatározottak szerint
	Ez a kategória tartalmazza a csecsemők és kisgyermek táplálkozási igényeinek kielégítésére, különleges eljárással és összetétellel készült, és csak orvosi ellenőrzés mellett alkalmazható élelmiszereket. Magában foglalja például a metabolikus vagy emésztőrendszeri megbetegedésben, vagy egyszeres, vagy többszörös ételallergiában vagy intoleranciában (pl. tehéntejfehérje, fehérjefelszívódási zavar) szenvedő és általánosan tubuson/szondán keresztül táplált csecsemők és kisgyermek étrendi ellátását. A bébiételek olyan élelmiszerek, amelyeket legalább 4 hónapos gyermekeknek szánnak (lásd a Bizottság 2006/125 rendeletének 8. cikkét).
13.2.	Speciális gyógyászati célokra szánt, diétás élelmiszerek, az 1999/21/EK irányelvben meghatározottak szerint (kivéve a 13.1.5. kategóriába tartozó termékeket)
	Ez a kategória tartalmazza a betegek táplálkozási igényeinek kielégítésére különleges eljárással és összetétellel készült, csak orvosi ellenőrzés mellett alkalmazható élelmiszereket.
13.3.	A teljes napi étrendet vagy bizonyos étkezéseket (a teljes napi étrendet vagy annak egy részét) helyettesítő, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló élelmiszerek.
	Ez a kategória tartalmazza azokat az élelmiszereket (beleértve a tápszereket), amelyek fogyasztásra kész élelmiszerként, vagy az előírásoknak megfelelően elkészítve, a teljes napi étrend egészének vagy egy részének helyettesítésére szolgálnak.
13.4.	Gluténérzékenységben szenvedőknek szánt élelmiszerek, a 41/2009/EK rendeletben meghatározottak szerint

14.	Italok
	Ezt a főkategóriát két nagyobb alkategóriára osztjuk az alkoholmentes (14.1.) és az alkoholos italokra (14.2.). Nem tartoznak ide az 1. kategóriába sorolt termékek.
14.1.	Alkoholmentes italok
	Ez a kategória tartalmazza a vizeket és a szénsavas vizeket (14.1.1.), a gyümölcs- és zöldségleveket (14.1.2.), a gyümölcs- és zöldségnektárokat (14.1.3.), az ízesített szénsavas és szénsavmentes víz alapú, tejtermék alapú, gabona alapú vagy más étel alapú italokat (14.1.4.), a kávét, a teát és a forrázatokat, amiket a 14.1.5. kategória határoz meg.
14.1.1.	Víz, beleértve a 2009/54/EK irányelvben meghatározott természetes ásványvizet, valamint a forrásvizet és minden más, palackozott vagy csomagolt vizet
	Ez a kategória magában foglalja a természetes ásványvizeket, a forrásvizeket, az ivóvizet és a szódavizet. A 'forrásvíznek' meg kell felelnie a 2009/54/EK irányelv követelményeinek. Az 'előkészített ivóvíz és szódavíz' magában foglalja a természetes ásványvizektől és forrásvizektől eltérő vizeket, amiket dúsíthatnak szénsavval, előállíthatják szűréssel, vagy más, megfelelő eljárással. A 'szódavíz' pezsgő víz, amit mesterségesen dúsítanak szén-dioxiddal. Szinonim nevei: szénsavas víz, gyöngyöző víz, Selters-víz, vagy pezsgő víz. A vízben a pezsgés végett hozzáadott 'szódát' összetevőként kezeljük. Ebbe a kategóriába tartozik az ízesítetlen, fagyasztott víz (jégkocka).
14.1.2.	A 2001/112/EK irányelvben meghatározott gyümölcslevek, valamint zöldséglevek
	Ez a kategória tartalmazza a gyümölcsleveket, a sűrítményből készült gyümölcsleveket, a gyümölcslé sűrítményeket, a vízzel kivont (vagy extrahált) gyümölcsleveket és a dehidrált/por állagú gyümölcsleveket. A zöldséglevek nem tartoznak a 2001/112/EK irányelv hatálya alá.
14.1.3.	Gyümölcsnektárok, a 2001/112/EK irányelvben meghatározottak szerint, valamint zöldségnektárok és hasonló termékek
	Ez a kategória az alábbiak keverékéből álló gyümölcsnektárokat fedi: - víz és/vagy cukrok és/vagy méz és/vagy édesítőszeresek, - a 14.1.2. kategóriában meghatározott termékek és/vagy gyümölcspürék/pépek és/vagy koncentrált gyümölcspépek és/vagy ezek keveréke. Ez a kategória tartalmazza továbbá a zöldségnektárokat, amiket nem tárgyal a 2001/112/EK irányelv.
14.1.4.	Ízesített italok
	Ez a kategória tartalmazza az ízesített szénsavas és szénsavmentes italokat és az ezek elkészítésére alkalmas sűrítményeket, mint a gyümölcsszirupok, pépek és sűrítmények és porok. Magában foglalja a víz, tejtermék, gabona, csíra, dióféle, zöldség vagy gyümölcs alapú italokat, beleértve az ún. "sport", "energia" vagy elektrolittartalmú italokat is. Erjesztő anyagot tartalmazhatnak. Ez a kategória kizárja a 14.1.1., 14.1.2., 14.1.3. és 14.1.5., illetve 12.9. kategóriák által meghatározott termékeket. A <i>Gaseosa</i> egy Spanyolországra jellemző, szénsavas víz, amihez szacharint adnak, és borhoz keverve fogyasztják.
14.1.5.	Pörköltkávé-, tea-, gyógynövény- és gyümölcsforrázatok, cikória-; tea-, gyógynövény- és gyümölcsforrázatok kivonatai és cikóriakivonatok; tea-, gyógynövény- és gyümölcs- és gabonakészítmények forrázatokhoz, valamint e termékek keverékei és instant keverékei

	Ide tartoznak a fogyasztásra kész (pl. konzervált) termékek, illetve ezek keverékei és koncentrátumai. Ide sorolható példák: cikória alapú meleg italok (postum), a rizstea, a maté tea, és a kávé és tea készítésére alkalmas keverékek (pl. instant kávé, forró cappuccinopor, hot italok).
14.1.5.1	Kávé, kávékivonatok
	Ez a kategória tartalmazza a kezelt kávébabokat (a kávécserje magját, ami legfőképpen magfehérjéből áll), amiket a kávétermékek és kávékivonatok előállításához használnak, amelyek olyan sűrített termékek, amiket a pörkölt kávé anyagának kizárólag vizes extrakciójával nyernek, kizárva minden sav vagy bázis hozzáadását igénylő hidrolízis elvű folyamatot. A kávé alapú szárazanyag mennyiségnek meg kell felelnie az 1999/4/EK irányelv előírásainak. A szilárd vagy paszta állapotú kávékivonat nem tartalmazhat a kávé kivonásával kinyert anyagokon kívül mást. A folyékony kávékivonat, pörkölt vagy pörköletlen kávéból, tartalmazhat ehető cukrokat, 12%-ot meg nem haladó mennyiségben. Ide sorolandó az ízesítetlen instant kávé is.
14.1.5.2	Egyéb
	Ez a kategória tartalmazza a kávé alapú italokat, az ízesített instant kávékat, az ízesített pörkölt kávékat, a kávéhelyettesítőket, a teát, a gyógynövény- és gyümölcsforrázatokat, az ízesített teaforrázatokat és egyéb meleg, gabona és gabonamag alapú italokat. A kávé és tea ízesítésű italokat a 14.1.4. kategória tartalmazza. <u>Tea</u> csak és kizárólag a <i>Camellia sinensis</i> L.O. Kuntze különböző fajainak friss hajtásleveleiből készült, és csak elfogadott elkészítési eljárásokon átesett, italként történő fogyasztásra alkalmas forrázatként állítható elő (pl. fekete tea, zöld tea, fehér tea, puerh tea, kukicha tea stb.). <u>Gyógynövény- és gyümölcsforrázat</u> : forrásban lévő vízzel készülő ital, amit növények vagy növényi részek [a teacserje (<i>Camellia sinensis</i> L. O. Kuntze) kivételével] leforrázásával készítenek, és élelmiszer-ipari felhasználásra szánják (pl. borsmenta tea, rooibos tea, maté tea). Ide tartoznak a teát kisebb mennyiségben tartalmazó gyógynövény- és gyümölcsforrázatok. A 'tea', illetve a 'gyógynövény- és gyümölcsforrázat' kifejezés egyaránt vonatkozik a szárított termékekre és az italra (főzetre) is. Léteznek továbbá ízesített teák és gyógynövény- és gyümölcsforrázatok, például a jázmin tea, a rizs tea (Genmaicha), a fekete tea eper ízesítéssel, a fekete tea citrom ízesítéssel stb.
14.2.	Alkoholtartalmú italok, beleértve az alkoholmentes és kis alkoholtartalmú megfelelőiket is
	Az alkoholmentes és kis alkoholtartalmú megfelelőket ugyanaz a kategória tartalmazza, mint az adott alkoholtartalmú italt. Ez magában foglalja az alkoholmentes és a kis alkoholtartalmú sör és malátaitalok, borok, almaborok és körteborok, gyümölcsborok és egyéb erjesztett borok, mézborok és az ízesített bor alapú termékek megfelelőit.
14.2.1.	Sör és malátaitalok
	Alkoholos italok, amiket (maláta) gabonából, egyéb keményítőforrásból és/vagy bizonyos, emberi felhasználásra szánt cukrokból, komlóból, élesztőből és vízből főznek. Ide tartozó példák: ale, barnasör, búzasör, pilsner, lager sör, oudbruin sör, Obergariges Einfachbier, világos sör, asztali sör, malátalikőr, porter sör, stout sör, árpasör.
14.2.2.	Bor és más termékek, az 1234/2007/EK rendeletben meghatározottak szerint, valamint alkoholmentes megfelelőik
	Ez a kategória tartalmazza a bort, a még erjedésben lévő újbort, a likőrbort, a pezsgőt, a

	<p>minőségi pezsgőt, a minőségi illatos pezsgőt, a szén-dioxid hozzáadásával készült habzóborot, a gyöngyözőborot, a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborot, a szőlőmustot, a részben erjedt szőlőmustot, az aszalt szőlőből nyert, részben erjedt szőlőmustot, a sűrített szőlőmustot, a finomított szőlőmust sűrítményt, az aszalt szőlőből készült bort, a túlérlett szőlőből készült bort és a borecetet, ahogy azt az 1234/2007/EK rendelet XI. b. melléklete megszabja. (A hivatkozott rendelet hatályát veszítette. Jelenleg az 1308/2013/EU rendelet van hatályban. A kategóriák a VI. melléklet II. részében található.)</p> <p>Ez a kategória nem vonatkozik a szőlőlére, amit a 14.1.2. kategória szabályoz.</p>
14.2.3.	Almabor és körtebor
	<p>Gyümölcsborok, amiket almából (cider – almabor) és körtéből (perry – körtebor) készítenek. Ebbe a kategóriába tartozik a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cidres bouché</i>: amit friss almamust vagy friss alma- és körtemust keverékének fermentálásával készítenek, víz hozzáadásával vagy anélkül. A természetes fermentációval készült palackos <i>cidres bouché</i> szén-dioxid-tartalma minimum 3 g/l és 4 g/l az egyéb kiszerezésekben.
14.2.4.	Gyümölcsbor és egyéb erjesztett bor
	<p>A kategória, a 14.2.2., illetve a 14.2.3. kategóriák készítéséhez felhasznált gyümölcsöktől eltérő gyümölcsökből, valamint egyéb mezőgazdasági termékekből, beleértve a gabonaféléket (pl. rizs) készült borokat foglalja magában. Ezek a borok lehetnek szénsavmentesek vagy habzóborok. Például: rizsbor (sake), és a szénsavmentes és habzó gyümölcsborok. Ebbe a kategóriába tartozik továbbá:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a brit bor és sherry, amit általában importált szőlőmustból állítanak elő; - a lengyel határozatban meghatározott termékek: ustawa z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewiewyrobówwiniarskich, obrotietymiwrobami i organizacjiryunkuwin (Dz. U. z 2011 r. Nr 120, poz. 690 a további változtatásokat is beleértve): <ul style="list-style-type: none"> - <i>wino owocowe markowe</i> (jegyzett gyümölcsbor): erjesztett alkoholos ital, melynek alkoholtartalma 8,5–15%; gyümölcsök alkoholos erjesztése révén állítják elő, alkohol hozzáadása nélkül, az alkalmazható édesítőszer a szacharóz vagy a gyümölcsmust, minimum 6 hónapig érlelik. - <i>wino owocowew zmocnione</i> (dúsított gyümölcsbor): erjesztett alkoholos ital, melynek alkoholtartalma 16–22%, gyümölcsök alkoholos erjesztése révén állítják elő, alkohol hozzáadásával, édesíthető. - <i>wino owocowe aromatyzowane</i> (ízesített gyümölcsbor): erjesztett alkoholos ital, melynek alkoholtartalma 8,5–18%; a szőlőtől eltérő ízesítéssel, több mint 75% v/v borhoz adva, alkohol hozzáadható. - <i>wino z soku winogronowego</i> (szőlőléből készült bor): erjesztett alkoholos ital, melynek alkoholtartalma 8,5–18%, szőlőlé alkoholos erjesztésével készül, alkohol hozzáadható. - <i>aromatyzowane wino z soku winogronowego</i> (szőlőléből készült ízesített bor): erjesztett alkoholos ital, melynek alkoholtartalma 6,5–18%, ízesítve, több mint 75% v/v borhoz adva, alkohol hozzáadható.
14.2.5.	Méz alapú alkoholos ital
	Alkoholos ital, melyet erjesztett mézből, malátából és fűszerekből vagy csak mézből állítanak elő. Ide tartozik a mézbor is.
14.2.6.	Szeszes italok, a 110/2008/EK rendeletben meghatározottak szerint

	Ide tartozik például: a rum, a whiskey, a gabona- és borszeszek, a brandy vagy Weinbrand, a gyümölcspearlatok, a vodka, a gin, a pastis és a likőr.
14.2.7.	Ízesített bor alapú termékek, az 1601/91/EGK rendeletben meghatározottak szerint
	Ez a kategória további 3 alkategóriát tartalmaz: 'ízesített borok', 'ízesített, bor alapú italok' és 'ízesített, bor alapú koktélok', ahogy azt az 1601/91 EGK rendelet meghatározza, és magában foglalja a fenti kategóriák alkoholmentes és kis alkoholtartalmú megfelelőit is.
14.2.7.1	Ízesített borok
	Olyan italok, amiket egy vagy több borászati termékből készítenek a rendelet szerint, hozzáadott szőlőmust és/vagy még erjedésben lévő szőlőmust hozzáadásával, és amihez alkoholt adnak és ízesítik. A tényleges alkoholtartalma legalább 14,5 vagy több, de legfeljebb 22 térfogatszázalék.
14.2.7.2	Ízesített, bor alapú italok
	Olyan italok, amiket egy vagy több borból készítenek, hozzáadott szőlőmust és/vagy még erjedésben lévő szőlőmust hozzáadásával, és ízesítenek. A tényleges alkoholtartalma 7 vagy több, de 14,5 térfogatszázaléknál kevesebb.
14.2.7.3	Ízesített, bor alapú koktélok
	Olyan italok, amiket borból és/vagy szőlőmustból állítanak elő, amit ízesítenek, és amelynek tényleges alkoholtartalma kevesebb, mint 7 térfogatszázalék.
14.2.8.	15%-nál kevesebb alkoholt tartalmazó, egyéb alkoholtartalmú italok, beleértve az alkoholtartalmú és alkoholmentes italok keverékeit, és a szeszesitalokat is.
	<p>Ide tartozik minden olyan egyéb alkoholos ital, amelyik nem tartozik sem a 14.2.1., sem a 14.2.7. kategóriákba, pl. alkoholtartalmú italok keverékei nem alkoholos italokkal és a 15%-nál kevesebb alkoholt tartalmazó szeszesitalok. Ez a kategória magában foglalja az erjesztett must alapú italt is, ami szőlőmust erjesztésével előállított, habzó, alkoholos ital, aminek alkoholtartalma 4,5 és 5,5 térfogatszázalék között mozog.</p> <p>Az alábbi termékeket a <u>lengyel rendelet szabályozza: ustawa z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewiewyrobów winiarskich, obrocietymiwrobami i organizacji rynkuwina (Dz. U. z 2011 r. Nr 120, poz. 690 a további változtatásokat is beleértve):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>nalewka na winieowocowym</i> (gyümölcsbor tinktúra): erjesztett alkoholos ital, melynek tényleges alkoholtartalma 17–22%, több mint 60 térfogatszázaléknyi gyümölcsbort vagy dúsított gyümölcsbort és legalább 10% mennyiségű, etilalkoholban áztatott gyümölcs levét, esetleg további hozzáadott alkoholt tartalmaz. - <i>aromatyzowana nalewka na winieowocowym</i> (ízesített gyümölcsbor tinktúra): erjesztett alkoholos ital, melynek tényleges alkoholtartalma 17–22%, ízesítve több mint 60 térfogatszázaléknyi gyümölcsbort vagy dúsított gyümölcsbort és legalább 10% mennyiségű, etilalkoholban áztatott gyümölcs levét, esetleg további hozzáadott alkoholt tartalmaz. - <i>nalewka na winie z soku winogronowego</i> (szőlőléből készült bortinktúra): erjesztett alkoholos ital, melynek tényleges alkoholtartalma 17–22%, több mint 60 térfogatszázaléknyi, szőlőléből készült bort és legalább 10% mennyiségű, etilalkoholban áztatott gyümölcs levét, esetleg további hozzáadott alkoholt tartalmaz.

	<ul style="list-style-type: none"> - <i>aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego</i> (ízesített, szőlőléből készült bortinktúra): erjesztett alkoholos ital, melynek tényleges alkoholtartalma 17–22%, ízesítve több mint 60% térfogatszázaléknyi, szőlőléből készült bort és legalább 10% mennyiségű, etilalkoholban áztatott gyümölcs levét, esetleg további hozzáadott alkoholt tartalmaz. - <i>napój winnyowocowy lubmiodowy</i> (gyümölcsbor vagy mézbor alapú ital): erjesztett alkoholos ital, melynek tényleges alkoholtartalma 4,5–15%, borból vagy méz alapú alkoholos italból készül, és legalább 50% mennyiségben tartalmazza ezeket a termékeket, alkohol hozzáadása nélkül. - <i>aromatyzowany napój winnyowocowy lubmiodowy</i> (ízesített, gyümölcsbor vagy mézbor alapú ital): erjesztett alkoholos ital, melynek tényleges alkoholtartalma 4,5–15%, ízesítve, borból vagy méz alapú alkoholos italból készül, és legalább 50% mennyiségben tartalmazza ezeket a termékeket, alkohol hozzáadása nélkül. - <i>winoowocowenisko alkoholowe</i> (kis alkoholtartalmú gyümölcsbor): erjesztett alkoholos ital, melynek tényleges alkoholtartalma 0,5–8,5%, gyümölcsök vagy gyümölcsbor alkoholos erjesztésével állítják elő, alkohol részleges kivonásával, alkohol hozzáadása nélkül. - <i>aromatyzowane winoowocowenisko alkoholowe</i> (ízesített, kis alkoholtartalmú gyümölcsbor): erjesztett alkoholos ital, melynek tényleges alkoholtartalma 0,5–8,5%, ízesítve, gyümölcsbor alkoholos erjesztésével állítják elő, alkohol részleges kivonásával, alkohol hozzáadása nélkül.
15.	Fogyasztásra kész fűszeres falatkák és snackek
	Ez a kategória tartalmazza a burgonya, gabona, liszt vagy keményítő alapú snackeket és feldolgozott dióféléket.
15.1.	Burgonya, gabona, liszt vagy keményítő alapú snackek
	Eben a kategóriában a keményítő eredetét tekintve származhat gabona, gyökér és gumó, hüvelyes és hüvelytermés forrásból. Tartalmaz minden pikáns snacket, amiket általában sóznak, és hozzáadott ízesítéssel vagy ízesítetlenül kerülnek forgalomba. Például: burgonyaszírom, sózott pattogatott kukorica, sósperec, kréker stb.
15.2.	Feldolgozott diófélék (olajos magvak)
	Ez a kategória tartalmazza a feldolgozott dióféléket és a hasonló, feldolgozott magvakat, például a snackként fogyasztható napraforgómagot. Magában foglal minden egész dióféléket, amit feldolgoznak pl. száraz pörköléssel, pörköléssel, marinálással/pácolással vagy főzéssel, héjastól vagy anélkül, sózva vagy sózatlanul. A joghurt-, gabona- és mézbevonatú diófélék, és a szárított gyümölcs-, dió- és gabonaszettek (pl. 'trail mixes') is ide sorolandók.
16.	Desszertek, kivéve az 1., 3. és 4. kategóriába tartozó termékeket
	Ez a kategória tartalmazza azokat a termékeket, amiket általában ízesítenek és ízüket tekintve édesek. Ide tartoznak a tejtermék, a zsír, a gyümölcs és zöldség, a gabona, a tojás és a víz alapú termékek, pl. Crème brûlée, flan [gyümölcsös kosárka], pannacotta, Bayrische Crème, lemon curd [citromsodó], junkets [ízesített aludttej] és mindenféle pudingok. Ebbe a kategóriába tartozik: <ul style="list-style-type: none"> - <i>Christmas pudding</i>: lisztből, marhafaggyúból, szárított gyümölcsökből, brandyből és fűszerekből készülő sütemény. - <i>Pascha</i>: túróból és egyéb tejtermékből készülő, általában fűszeres, mandulával és mazsolával készülő sütemény. - <i>Ostkaka</i>: a puding alapja a tehéntúró, ami tejből és tejjoltóból készül; a kivált tejsavót eltávolítják és elsősorban tejszínt, tojást és mandulát adnak hozzá.

	<p>- <i>Frugtgrød</i>: gyümölcsökből (általában bogyósokból), cukorból, keményítőből és különböző adalékokból áll.</p> <p>Nem ebbe a kategóriába tartoznak az 1. Tejtermékek és tejtermék-helyettesítők, a 3. Fagyasztott állapotban fogyasztható készítmények, a 4. Gyümölcsök és zöldségek és a 7.2. Finompékárúk kategóriák által meghatározott termékek.</p>
17.	A 2002/46/EK irányelv szerinti étrend-kiegészítők, a csecsemőknek és kisgyermekeknek készült étrend-kiegészítők kivételével
	Ez a kategória tartalmazza az előre adagolt, vagy adagolható formában forgalomba kerülő élelmiszereket, amelyek a hagyományos étrend-kiegészítésére szolgálnak, és amelyek koncentrált formában tartalmaznak tápanyagokat, vagy egyéb táplálkozási, vagy élettani hatással rendelkező anyagokat, egyenként vagy kombináltan; olyan adagolt, vagy adagolható formában kerülnek forgalomba, mint a kapszula, a pasztilla, a tablettá, a pirula vagy egyéb hasonló forma, port tartalmazó tasak, folyadékot tartalmazó ampulla, cseppentős üveg és más hasonló, por vagy folyadék forma, amely kimért, kis adagok bevitelét teszi lehetővé.
17.1.	Szilárd étrend-kiegészítők, ideértve a kapszulákat, tablettákat és hasonlókat, kivéve a rágható formákat
	Ez a kategória a tablettá, a por vagy a granulátum formájú étrend-kiegészítőket tartalmazza; többek között a fogyasztás előtt folyadékban feloldandó tablettákat (pezsgőtabletták), a pirulákat, a pasztillákat, a folyadékkal töltött kapszulákat (halolaj kapszulák) és porok bizonyos formáit, amiket kimért, kis adagokban lehet bevenni.
17.2.	Folyékony étrend-kiegészítők
	Ez a kategória tartalmazza azokat az étrend-kiegészítőket, amiket folyadék formájában hoznak forgalomba és folyadékként kell bevenni, például folyadékkal töltött ampullák, cseppentős üvegek és egyéb, hasonló formában kiserelt folyadékok.
17.3.	Szirupként vagy rágható formában forgalmazott étrend-kiegészítők
	Ez a kategória tartalmazza a szirupként vagy rágható formában forgalmazott étrend-kiegészítőket (pl. rágható kapszulák, zselés állagú étrend-kiegészítők és egyéb, rágható formátumú étrend-kiegészítők, a rágótabletták kivételével) és az ebben a formában fogyasztandó termékeket.
18.	Az 1–17. kategóriába nem tartozó feldolgozott élelmiszerek, kivéve a csecsemőknek és kisgyermekeknek készült élelmiszereket
	Főszabály szerint az összetett élelmiszerekben alkalmazható adalékanyagok engedélyezését (pl. összetett készítmények) az 1333/2008/EK rendelet 18 (1) (a) és (c) cikke szabályozza. Csak azokban az esetekben kell itt felsorolni őket, amennyiben további adalékanyagok alkalmazása válik szükségessé.