

食品添加物に関する Regulation (EC) No 1333/2008 の Annex II パート E の食品カテゴリー説明ガイダンス文書

本ガイダンス文書は、食品添加物に関する Regulation(EC)No1333/2008 の AnnexII パート E に記載されている食品カテゴリーを説明するもので、食品添加物に関する加盟国の専門家および関連利害関係者との協議を経て、欧州委員会により規定されました。

加盟国の規制当局や食品業界が食品添加物法を正しく実施するうえで、本カテゴリーの説明が有用となります。

本ガイダンス文書は、欧州委員会の公式見解を示すものではなく、法的拘束力のある効果を生むことを意図するものではありません。

リスボン条約第 267 条に基づいて EU 機関の行為の有効性と解釈に関する予備的な判決を下すことができるのは、欧州司法裁判所のみです。

1333/2008 概要

食品への使用が認可されている食品添加物の Union List とその使用条件は、食品添加物に関する 2008 年 12 月 16 日付の欧州議会および理事会の Regulation(EC)No1333/2008 の AnnexII に記載されています。食品添加物は、魚／魚製品、果物／野菜、乳製品、菓子など、添加される可能性のある食品のカテゴリーに基づき記載されています。

この一覧により、特定の食品への使用が認可されている添加物を簡単に特定することができ、透明性が向上します。この新しい一覧は、消費者、規制当局、食品業界など、食品チェーンのあらゆる構成要素に関わるすべての人にとって、より利用しやすいものとなっています。透明性が向上することで、食品添加物を正しく、より安全に使用できるようになります。

本ガイダンス文書は、各種カテゴリーを説明するために提供され、適用と実施の統一の強化を図るものです。

なお、本文書は単に、認可された添加物とその使用条件を記載することを目的に作成されていることに留意してください。本食品カテゴリーの説明は、法的な製品名称ではなく、ラベル表示を目的としたものでもありません。

カテゴリーのタイトルに垂直的規則が参照されている場合は、その規則に規定されている定義が適用されます。

本ガイダンス文書では、カテゴリーの説明に加えて、AnnexII の食品のうち、斜体で書かれているものについても説明しています。

食品カテゴリー・システムでは、惣菜などの複合食品については特に言及していません。複合食品は、その構成要素に使用が認可されているすべての添加物を、キャリーオーバーによって比例して含めることができるためです。

2017年6月

本ガイダンス文書は、より詳しい説明を追加するために必要に応じて更新されます。

出典: Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives

https://ec.europa.eu/food/document/download/3ddb0879-3711-4c09-ac3f-9517913a983c_en?filename=fs_food-improvement-agents_guidance_1333-2008_annex-2.pdf

食品添加物に関する Regulation (EC) No 1333/2008 の Annex II パート E の食品カテゴリー説明ガイダンス文書	
1.	乳製品および類似食品
	本カテゴリーはあらゆる乳産動物（例：牛、羊、山羊、水牛、驢馬、馬）の乳から得られる全種類の乳製品を対象としますが、カテゴリー2「油脂」、カテゴリー3「食用氷」、カテゴリー14「飲料」およびカテゴリー16「デザート」に該当する製品は除外します。本カテゴリーにはまた、乳製品類似食品も含まれます（1.8 参照）。本カテゴリーにおいて、「風味付け（flavoured）」品はあらゆる種類の味および／または香料要素（糖類、甘味料、香味料、果物調理品、香辛料、野菜など）を添加した製品を指し、「無調味（unflavoured）」の反対を指すものとします。 本カテゴリーにはまた、該当する無乳糖製品も含まれます。
1.1.	無調味殺菌および無調味滅菌（UHTを含む）乳
	本カテゴリーは、全乳、スキム・ミルクおよびセミスキム・ミルクならびに液乳としての消費用ミルク（例：無乳糖製品）を対象とします。
1.2.	発酵後非熱処理天然無調味バターミルク（滅菌バターミルクを除く）を含む、無調味発酵乳製品
	発酵乳製品は、乳酸菌もしくは風味を付与する菌の作用による自然酸性化によるか、または乳酸菌もしくは風味を付与する菌の植菌による発酵によって生産されます。 バターミルクは、バター生産過程（例：発酵または非発酵乳およびクリーム of 攪拌）から残った、ミルクに近い無脂肪液です。バターミルク（別名：培養バターミルク）はまた、全般的発酵乳製品に関する上記と同一の技術を使用することによって、比較的低脂肪の液乳の発酵によっても生産されます。 本カテゴリーには、カテゴリー1.6に該当する発酵クリームは含まれません。
1.3.	発酵後熱処理した無調味発酵乳製品
	殺菌または滅菌バターミルクを含みます。 本カテゴリーには、カテゴリー1.6に該当する発酵クリームは含まれません。
1.4.	熱処理製品を含む風味付け発酵乳製品
	本カテゴリーは熱処理および非熱処理製品を対象とします。これらの製品はデザートとして使用可能です。本カテゴリーに該当しないその他のデザートは、カテゴリー16に含まれます。 本カテゴリーには、カテゴリー1.6.3に該当する風味付け発酵クリームは含まれません。
1.5.	Directive 2001/114/EC によって定義される乾燥乳
	本カテゴリーは、部分乾燥保存乳および完全乾燥保存乳を対象とします。

1.6.	クリームおよびクリーム・パウダー
	クリームは流体の乳製品で、牛乳に比べて脂肪分が多く含まれます。すべての流体、半流体、半固体のクリーム製品を含みます。クリーム・パウダーは、クリームから水分を部分的に除去することで得られる乳製品です。
1.6.1.	無調味低温殺菌クリーム（低脂肪クリームを除く）
	適切な加熱処理により低温殺菌されたクリーム
1.6.2.	脂肪分が20%未満の無香料生クリーム製品およびその代替製品
	本カテゴリーは、脂肪分が20%未満の無調味製品を対象とします。牛乳の凝固酵素作用によって生じる濃厚な粘性のあるクリームや、サワー・クリーム（乳酸発酵されるクリーム）も対象となります。また、脂肪分20%未満の無調味の生クリームを使用した無香料のインスタント・ホイッピング・クリームのトッピングや、サワー・クリームの類似品も含まれます。ここでいう代替製品とは、乳製品と同様の機能性を有する製品のことで、添加成分（ただし、乳製品の成分と置き換わるものではない）を含むことがあります。
1.6.3.	その他のクリーム
	本カテゴリーには、1.6.1 および 1.6.2 に記載されていないすべてのクリームおよびクリーム・パウダーが含まれます。例えば、低温殺菌よりも高い熱で処理された製品（殺菌クリームやUHTクリームなど）、クロデッドクリーム（濃厚な黄色のクリーム）、ホイッピング・クリームおよびホイップド・クリーム（ミキサー、泡立て器、またはフォークでふわふわになるまで泡立てたクリーム）、カテゴリー1.6.2以外の低脂肪クリームなどがあります。風味付けホイップド・クリームは、カテゴリー5.4の対象となります。
1.7.	チーズおよびチーズ製品
	本カテゴリーは、凝固した乳タンパク質構造の中に水と脂肪が含まれた製品として定義される、チーズおよびチーズ製品を対象とします。
1.7.1.	カテゴリー16に該当する製品を除く未熟成チーズ
	本カテゴリーは、製造後すぐに消費可能なチーズを対象とします。 例：フレッシュ・チーズ、保蔵の未熟成チーズ。 本カテゴリーには以下が含まれます。 -モッツアレラ：伸びる柔らかいチーズ。 -マスカルポーネ：柔らかく、スプレッドできるフレッシュ・チーズで、ミルク・クリームを酸と熱で固めることで生産され、乳を加えることもあります。
1.7.2.	熟成チーズ
	本カテゴリーは、生産後すぐには消費できないチーズで、特定のチーズを特徴づける生化学的および物理的変化を可能にするような時間と温度の条件で保持されるチーズを対象とします。 熟成したチーズには、ソフト、セミ・ハード、ハード、エクストラ・ハードがあります。本カテゴリーには以下が含まれます。 -プロボローネ：熟成したハード／ミディアム・ハードの伸びるチーズ。

1.7.3.	食用チーズの皮
	チーズの食用皮は、チーズの塊の外側の部分を指し、最初はチーズの内側の部分と同じ組成を有しますが、保蔵および／または完熟の後に乾燥することがあります。実際のところ、認可された食品着色料は、チーズの表面処理のみに使用されるものです。
1.7.4.	ホエイ・チーズ
	本カテゴリーは、乳、クリーム、または他の乳由来の材料、および必要に応じて最大 5%の糖類を加えた、または加えないホエイの濃縮によって、および必要に応じて濃縮された製品を形成することで得られた、固体または多少の半固体の製品を対象とします。主に乳のホエイ成分から抽出されたホエイ蛋白質を凝固させて作る、ホエイ蛋白質チーズも含まれます。本カテゴリーには以下が含まれます。 -リコッタ：ホエイを加熱または酸で凝固させて得られる固形のフレッシュ乳製品で、乳および／またはマイルド・クリーム、および／またはホエイ・クリームが添加されることもあります。
1.7.5.	プロセス・チーズ
	本カテゴリーは、チーズ、チーズの混合物、および乳脂肪、乳タンパク質、ミルク・パウダー、水などの他の乳成分を様々な分量で溶融、乳化させて得られるスプレッド状または固形状の製品を対象とします。プロセス・チーズは風味付け品と無調味品のいずれも含まれます。
1.7.6.	チーズ製品（カテゴリー16に該当する製品を除く）
	本カテゴリーは、乳タンパク質の凝固を伴う加工技術によって得られたチーズ以外の乳製品、および／または最終的な物理的および機能的特性がチーズと類似している乳から得られた製品を対象とします。
1.8.	飲料用ホワイトナーを含む乳製品の類似品
	本カテゴリーは、乳タンパク質または乳脂肪の一部または全部を、乳製品由来以外のタンパク質、脂肪、または油で置き換えた製品を対象とします。本カテゴリーは、非乳製品ベースのクリームやチーズの類似品も含まれ、飲料用ホワイトナーや非乳製品のクリーマーも対象とします。これらは、コーヒー、紅茶、ホット・チョコレートなどの飲料の添加物としてミルクやクリームの代わりとなる液体または顆粒状の物質です。非乳製品クリーマーの中には、バニラ、ヘーゼルナッツ、アイリッシュ・クリームなどの香料入りを含むものもあります。非乳製品クリーマーには、低カロリータイプや低脂肪タイプもあります。
1.9.	食用カゼイン酸類
	食用カゼイン酸類は、食用を目的としたカゼインおよびカゼイン塩についての加盟国の法律の擦り合わせに関する Directive(EU)2015/2203 において定義されています。

2.	油脂および油脂エマルジョン
	本カテゴリーは、海産物を含む、植物性、動物性またはそれらの混合物に由来するすべての脂肪ベースの製品を対象とします。
2.1.	本質的に水を含まない油脂（無水乳脂肪を除く）
	食用油脂とは、植物性または動物性（海産物由来を含む）のトリグリセリドを主成分とする食品です。
2.2.	主に油中水型の油脂エマルジョン
2.2.1.	バター、濃縮バター、バター・オイル、無水乳脂肪
	本カテゴリーは、乳のみを原料とした製品、および／または、Council Regulation (EC)No1234/2007の Article115 および AnnexXV に準じて、水および無脂固形分をほぼ完全に除去する過程を介した乳由来の製品、ならびに液体エマルジョンを対象とします。低脂肪バターは含まれません。
2.2.2.	Regulation (EC) No1234/2007 で定義されたスプレッドを含むその他の油脂エマルジョン、および液体エマルジョン
	<p>本カテゴリーは、Council Regulation (EC) No 1234/2007 の Article 115 および Annex XV で定義されているスプレッドを含むその他の油脂エマルジョン、ならびに液体エマルジョンを対象とします。本カテゴリーに含まれる製品は以下のとおりです。</p> <p>-<u>乳脂肪</u>（主に油中水型の固体で展性のあるエマルジョン形態の製品で、乳および／または特定の乳製品のみを原料とし、基本成分が脂肪）：4分の3脂肪バター、半脂肪バター、乳製品スプレッド x%。</p> <p>-<u>油脂</u>（主に油中水型の固体で展性のあるエマルジョン形態の製品で、植物性および／または動物性の固体および／または液体の油脂を原料とし、脂肪分のうち乳脂肪分が3%以下のもの）：マーガリン、4分の3脂肪マーガリン、半脂肪マーガリン、ファット・スプレッド x%。</p> <p>-<u>植物性および／または動物性の油脂</u>（主に油中水型の固体で展性のあるエマルジョン形態の製品で、食用に適した植物性および／または動物性の固体および／または液体の油脂を原料とし、脂肪分のうち10%～80%が乳脂肪のもの）：ブレンド、4分の3脂肪ブレンド、半脂肪ブレンド、ブレンド・スプレッド x%。</p> <p>-<u>液状エマルジョン</u>：その特性上、冷めても液体のままである液体マーガリンで、固形のマーガリンやバターの代替品として使用されます。</p>
2.3.	植物油のフライパン用スプレー
	クッキング・スプレーとは、スプレー形態の植物性油で、フライパンや他の調理器具に吹きかけて食材がこびりつかないようにするものです。
3.	食用氷
	<p>食用氷とは次のような食品です。</p> <p>-液体の状態から凍結されて粘性のあるテクスチャーとなり、</p> <p>-凍った状態で保存、輸送、販売、消費され、</p> <p>-現行の規定で認可されているあらゆる食品成分、特にあらゆる添加物を含む可能性がある。</p>

4.	果物および野菜
	本カテゴリーは、果物、野菜、キノコ類、芋類、豆類とマメ科植物、海藻、種実類を対象とします。
4.1.	加工されていない果物および野菜
	本カテゴリーには、Regulation1333/2008のArticle3で定義された加工されていないすべての果物および野菜が含まれます。
4.1.1.	加工されていない生の果物および野菜
	収穫したままの生の果物および野菜
4.1.2.	皮をむき、カットし、細切りにした果物および野菜
	本カテゴリーは、皮むき、カット、成形、シュレッダーなどの処理が施された、未加工の果物および野菜を対象とします。
4.1.3.	冷凍果物および野菜
	本カテゴリーは、生の果実および野菜を対象とし、冷凍前に湯通し、分割、またはカットされているか否かは問われません。製品は、ジュースやシュガー・シロップに浸して冷凍されている場合もあります。例えば、冷凍の果物サラダや冷凍イチゴなどです。 果物および野菜が、元の状態から実質的に変化するような方法で湯通しされている場合、その製品はカテゴリー4.2.4.1に該当する可能性があります。
4.2.	加工果物および野菜
	本カテゴリーは、ドライ、缶詰または瓶詰め、酢漬、油漬、保蔵の果物および野菜、果物や野菜の調理品、ジャム、ゼリー、マーマレードなどの製品を対象とします。
4.2.1.	乾燥果物および野菜
	重要な栄養素に影響を与えることなく、含まれる天然の水分を微生物の生育に必要な量を下回るまで減少させた果物および野菜です。例えば、乾燥リンゴ・スライス、レーズン、千切りまたはフレーク状の乾燥ココナッツ、プルーン、乾燥ショウガ、乾燥マッシュルーム、乾燥トマト、乾燥レンズマメ、乾燥ビーンズ、乾燥エンドウなどがあります。本製品は、消費前に再水和が必要なものとそうでないものがあります。トマト・パウダーやビート・パウダーなど、果汁を乾燥させて得られる野菜パウダーも含まれます。 「赤い果物」(04.2.2、04.2.3、04.2.4.1も参照)とは、果皮や果汁・果肉が赤紫色である、赤紫色の品種のベリー類や核果を指します。 「白い野菜」(04.2.3および04.2.4.1も参照)には、キャッサバ、カリフラワー、ホワイト・セロリ、チンゲンサイ、ニンニクと白タマネギ、ホース・ラディッシュ、エルサレム・アーティチョーク、コールラビ、ネギの白い部分、パセリの根、パースニップ、スウェーデン・カブ、ホワイト・アスパラガス、ホワイト・キャベツ、ホワイト・マッシュルーム、ホワイト・ラディッシュ、白カブ、白豆などの野菜が含まれます。

4.2.2.	酢漬け、油漬け、保蔵の果物野菜および
	生の野菜または果物を塩および／または酢液および油で処理し、食品の安定性を大幅に向上させることで製造された製品です。例えば、キャベツのピクルス、キュウリのピクルス、オリーブ、タマネギのピクルス、カリフラワーのピクルス、ニンジンのピクルス、マッシュルームの油漬け、アーティチョークのつぼみのマリネ、プラムのピクルス、マンゴーのピクルス、ライムのピクルス、グーズベリーのピクルス、スイカの皮のピクルスなどがあります。本カテゴリーには、酢、油、塩水に漬けた甘酸っぱい保存食も含まれます。
4.2.3.	缶詰または瓶詰の果物および野菜
	新鮮な果物または野菜を洗浄し、最終的に湯通しした後、液体媒体とともに缶、パウチ、瓶などの容器に入れ、加熱殺菌した完全保存製品です。本カテゴリーには、カテゴリー4.2.4.2に該当するコンポートは含まれません。ソースに浸した野菜の缶詰製品は、一部がカテゴリー4.2.3に含まれます。これは、キャリーオーバーの原則が適用される複合食品となります。
4.2.4.	5.4の対象製品を除く、果物および野菜の調理品
	本カテゴリーは、果肉、ピューレ、コンポートなどの調理品、および高濃度の糖分を含む水で煮て調製された果物および野菜のごと、または一部の調整品を対象とします。本カテゴリーは、酢、油、または塩水に漬けた製品（カテゴリー4.2.2に該当）や、カテゴリー4.2.3の製品は対象としません。
4.2.4.1	果物および野菜の調整品（コンポートを除く）
	本カテゴリーは、カテゴリー4.2の他のサブカテゴリーに含まれない加工された果物および野菜を対象とし、加工後に冷凍されているものも含まれます。「加工果物および野菜」は、赤い果物、海藻ベースの調理品、微細藻類の調理品、果物ベースのソース、果物ベースのシロップ、アスピック、オリーブの調理品、オリーブ・ベースの調理品、野菜のピューレ、果肉およびジュース、ココナッツ・ミルクなどの保存食品を対象とします。 本カテゴリーには以下が含まれます。 - <i>Mostarda di frutta</i> : マスタードを加えたキャンディ・フルーツのシロップ漬け。果物以外のトッピングはカテゴリー5.4に含まれ、砂糖シロップはカテゴリー11に含まれます。香料入り飲料の調製を目的とした濃縮形態のフルーツ・シロップは、カテゴリー14.1.4に含まれます。
4.2.4.2	カテゴリー16に該当する製品を除く、コンポート
	コンポートとは、1種類または数種類の果物の可食部を、丸ごと、または分割して、ふるいにかける、またはかけずに、さほど濃縮せずに熱加工することで生産される製品をいいます。砂糖、水、シードル、香辛料、レモン・ジュースなどが使用できます。リンゴと桃のコンポートが最も一般的です。
4.2.5.	ジャム、ゼリー、マーマレードおよび類似製品
	本カテゴリーは、Directive2001/113/EECで定義された製品と、低カロリー製品や低糖質製品を含むその他の果物または野菜のスプレッドを対象とします。これらの製品は、糖類の全部または一部が甘味料で置き換えられている製品を除き、屈折計で測定した可溶性乾物含量が60%以上でなければなりません (Directive 2001/113/EECのAnnex I sectionIIに準拠して関連法規に定義されている特殊な

	ケースを除く)。本カテゴリーには、低カロリー製品を含む、Mermelada のようなその他の果物または野菜のスプレッド、ナッツ・バターやナッツ・スプレッドも含まれます。
4.2.5.1	Directive2001/113/EC で定義されているエクストラ・ジャムおよびエクストラ・ゼリー
	<p>「エクストラ・ジャム」とは、糖類、1種類以上の果物の非濃縮果肉、および水を混合して適切なゲル状の粘度にした混合物です。「エクストラ・ゼリー」は、糖類と、1種類以上の果物の果汁および／または水性抽出物を適切にゲル化させた混合物です。完成したエクストラ・ジャム（エクストラ・ゼリー）1000g の製造に使用する果肉（エクストラ・ゼリーの場合は果汁および／または水性抽出物）の量は、原則として 450g を下回ってはなりません（それぞれエクストラ・ジャムまたはエクストラ・ゼリーの製造に関して定められている量未満とする）。</p> <p>本カテゴリーには以下が含まれます。</p> <p>-<i>Mermelada</i> エクストラ：丸ごとあるいはカットする、砕く、ふるいにかけて果物を砂糖とともに濃厚液、または半流体となるまで煮詰めることで生産される製品。果実分は 50%以上でなければなりません。屈折計で測定した可溶性乾物含量が 40%から 60%でなければなりません。</p> <p>-<i>Pekmez</i> はクロアチアの伝統的な製品で、1種類以上の果物の果肉および／または果物のピューレを、砂糖を加える、または加えずに煮詰めることで製造される、適切な粘度のある製品です。「pekmez」に加えることが許可されている砂糖の量は、果物の総量に対して 25%までです。</p>
4.2.5.2	Directive2001/113/EC で定義されているジャム、ゼリー、マーマレード、甘味料入りの栗のピューレ
	<p>本カテゴリーには以下が含まれます。</p> <p>- 「ジャム」：糖類、1種類以上の果物の果肉および／またはピューレ、および水を混合して適切なゲル状の粘度にした混合物です（完成品 1000 g の製造に使用する果肉および／またはピューレの量は、原則として 350 g 以上でなければなりません）。</p> <p>- 「ゼリー」：糖類と、1種類以上の果物の果汁および／または水性抽出物を適切にゲル化させた混合物。</p> <p>- 「マーマレード」：水、糖類、および柑橘類から得られる果肉、ピューレ、果汁、水性抽出物、果皮のうち1つ以上の製品を、適切なゲル状の粘度にした混合物。</p> <p>- 「ゼリー・マーマレード」：この名称は、製品に不溶性物質（場合によって含まれることがある少量の細かくスライスされた皮を除く）が含まれていない場合に使用することができます。</p> <p>- 「甘味をつけた栗のピューレ」：水、砂糖、および完成品 1000 g に対して 380 g 以上の栗のピューレを適切な粘度にした混合物。</p> <p>-<i>Mermelada</i>：丸ごとあるいはカットする、砕く、ふるいにかけて果物を砂糖とともに濃厚液、または半流体となるまで煮詰めることで生産される製品。果実分は 30%以上でなければなりません。屈折計で測定した可溶性乾物含量が 40%から 60%でなければなりません。</p>
4.2.5.3	その他の類似した果物または野菜のスプレッド

	<p>その他、<i>crème de pruneaux</i> やアップル・バターなど、果物および野菜ベースのすべてのスプレッドを含みます。本カテゴリーには以下が含まれます。</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Dulce de membrillo</i> : ふるいにかけて果物を、砂糖を加えて固体になるまで煮詰めた製品で、Brix 値が 55 以上、果物の含有量が 45%、色は濃いクリーム色から茶褐色です。 - <i>Crema de membrillo</i> : ふるいにかけて果物を、砂糖を加えて固形になるまで煮詰めた製品で、Brix 値が 55 以上、果物の含有量が 50%、色は薄いクリーム色または明るい褐色です。 - <i>Marmelada</i> : カリン (<i>kweeper/coing/quitte/cotogna</i>) の中果皮を煮ることによって得られる製品。ふるいにかけるなどしてピューレ状までかさを減らしたもので、可溶性乾物含量が 60%以上で、固体の粘性があり、果実含量は 50% (エクストラ) または 40% (スタンダード) 以上です。
4.2.5.4	ナッツ・バターおよびナッツ・スプレッド
	<p>ナッツ・バターとは、ナッツを砕いて作られるスプレッド状の食品です。そのため、脂肪含有量が多く、ミルク・バターのように塗ることができます。例えば、ピーナッツ・バター (ピーナッツを焙煎・粉碎し、ピーナッツ・オイルを加えてペースト状にしたもの)、その他のナッツ・バター (カシュー・バターなど)、パンプキン・バターなどがあります。本カテゴリーには、2001/113/EC で規定されている甘味料入りの栗のピューレや、ナッツを含むココアベースのスプレッドは含まれません (後者はカテゴリー5.2.の対象です)。</p>
4.2.6.	ジャガイモの加工品
	<p>本カテゴリーは、以下のようなジャガイモ製品を対象とします。フライド・ポテト、冷凍/冷蔵ジャガイモ製品、乾燥ジャガイモ製品 (フレーク、顆粒、粉末)。本カテゴリーには、カテゴリー6.4.4 に該当するジャガイモのニョッキは含まれません。</p> <p>カテゴリー15.1 に該当するジャガイモ・ベースのスナック類は含まれません。</p>
5.	菓子類
	<p>すべてのココアおよびチョコレート製品 (5.1)、ココアを含む、または含まないその他の菓子製品 (5.2)、チューイング・ガム (5.3)、デコレーションおよびアイシング (05.4) を対象とします。</p>
5.1.	Directive 2000/36/EC によって定義されるココアおよびチョコレート製品
	<p>本カテゴリーは、Directive 2000/36/EC の Annex I によって定義されるあらゆる種類のココアおよびチョコレート製品 (ココア・バター、ココア・パウダー、低脂肪ココア・パウダー、粉末チョコレート、加糖ココア・パウダー、チョコレート、ミルク・チョコレート、ファミリー・ミルク・チョコレート、ホワイト・チョコレート、フィリング・チョコレート、<i>chocolate a la taza</i>、<i>chocolate familiar a la taza</i>、プラリネ) を対象とします。</p>
5.2.	口臭予防のマイクロ・スイーツを含むその他の菓子類
	<p>本カテゴリーは、食品カテゴリー05.1、05.3、05.4 以外の、キャンディやスイーツとも呼ばれるすべての菓子製品を対象とします。</p> <p>主に砂糖を含むもの (砂糖菓子)、そうでないもの (エネルギーを抑えた、または砂糖無添加)、ココアを使用しているもの、していないものなど、あらゆる種</p>

	<p>類の商品が含まれます。キャンディやローリーなどの固い菓子／固いキャンディと、ゼラチン／フルーツ・ガム、ゼリー、発泡糖製品／マシュマロなどの柔らかい菓子／ゼリー菓子／チューイング・キャンディ、そしてフォンダンやファッジ、リコリス、キャラメル、トフィー、ヌガー、マジパン、トゥロン、マザパンなどの製品も含まれます。</p> <p>菓子類（砂糖ベース、デンプンベース、ココアベース、ドライ・フルーツベース）、サンドイッチ用スプレッド（ココアベース、ミルクベース、ドライ・フルーツベース、脂肪ベース）、砂糖漬け、結晶化、グラッセされた果物および野菜、甘いポップコーン、甘いスナック、イミテーション・チョコレート、Directive 2000/36/ECに該当しないチョコレート代替製品とココアベースの製品、ならびに風味の強いのだ餡および口臭予防マイクロ・スイーツ（特性寸法が 1.5 cm を超える口臭予防のスイーツはマイクロ・スイーツとはみなされません）も含まれます。</p>
5.3.	<p>チューイング・ガム</p> <p>本カテゴリーは、天然または合成のガムをベースに、香料や香味料、甘味料（栄養価の高いもの、または低いもの）、その他の添加物を加えて生産される製品を対象とします。バブル・ガムや口臭予防のガム製品などがあります。</p>
5.4.	<p>カテゴリー4.2.4 に該当する果物ベースのフィリングを除く、デコレーション、コーティング、フィリング</p> <p>本カテゴリーは、5.2 に定義され、一般的に高級ベーカリー製品、食用氷、キャンディ、菓子などの食品のデコレーション、コーティング、および／またはフィリングに使用されるあらゆる菓子製品を対象とします。さらに、食品のデコレーション、コーティング、フィリングを目的とした、果物以外のトッピング、つや出し、コーティング、シロップ、スイート・ソース、フィリング、香料入りホイップ・クリーム（ミキサー、泡立て器、またはフォークで軽くふわふわになるまで泡立てたクリーム、およびスプレー缶入りのクリーム）も含まれます。8.3.3 に該当する製品は含まれません。本カテゴリーには、Directive 2000/36/EC に該当するチョコレート製品は含まれません。ただし、それらのフィリング、デコレーション、コーティングは、それ自体が Directive 2000/36/EC に該当しない場合は、本カテゴリーの対象となります。また、カテゴリー11 に該当する製品や、カテゴリー4.2.4 に該当する果物ベースのトッピングも含まれません。</p> <p>食品添加物単体（例、着色料や光沢剤）、およびそれらの調整品（担体として使用され、他の食品添加物や食品成分を含む場合がある）は、本食品カテゴリーには該当せず、それらの使用には、それらが適用される食品の適切な食品カテゴリーでの認可が必要です。</p>
6.	<p>シリアルおよびシリアル製品</p> <p>本カテゴリーは、カテゴリー7「ベーカリー製品」の製品を除く、穀類を原料とする、および場合によってはサブカテゴリーに掲載されているように根菜類、塊根類、大豆、豆類、豆鞘を原料とする、未加工製品および加工製品を対象とします。サブカテゴリー6.2.2.のデンプンは、他の植物由来のデンプンも対象とします。</p>

6.1	全粒、砕粒、またはフレーク状の穀物
	本カテゴリーは、全粒、殻付き、未加工のシリアルおよび穀物を対象とし、冷凍されているか否かは問われません。例えば、大麦、コーン（トウモロコシ）、オート麦、ライ麦、スペルト麦、米（強化米、パーボイルド米を含む）、ソルガム、大豆、小麦などがあります。
6.2.	小麦粉、その他の製粉品、デンプン
	穀粒（場合によっては根菜、塊茎、および豆類）の基本的な製粉品。
6.2.1.	小麦粉
	穀粒、根、塊茎（キャッサバなど）、豆類、マメ科植物、大豆、ジャガイモなどの植物性商品の基本的な製粉品。デンプン類は含まれません。
6.2.2.	デンプン類
	デンプンは、ある種の植物、特に種子（例、穀類、豆類、とうもろこし、小麦、米、豆、エンドウ）や塊茎（ジャガイモなど）に含まれる顆粒状の D-グルコース・ポリマーです。このポリマーは、 α -グリコシド結合を介して凝縮した D-アンヒドログルコピラノース単位で構成されています。 天然デンプンは、それぞれの原料に応じた過程で分離されます。本カテゴリーはマルトデキストリンも対象とします。
6.3.	朝食用シリアル
	本カテゴリーは、ローラーで延ばしたシリアルを含む、調理せずに食べられる即席の、および通常のホット朝食用シリアル製品を対象とします。例えば、グラノーラタイプの朝食用シリアル、即席オートミール、穀粉、コーンフレーク、膨化小麦または米、マルチグレイン（米、小麦、コーンなど）の朝食用シリアル、ミューズリー、大豆やブランの朝食用シリアル、穀粉やパウダーで作られた押出成形タイプの朝食用シリアルなどがあります。
6.4.	パスタ
	パスタ製品は、デュラム小麦のセモリナ／小麦粉、または全粒のデュラム小麦のセモリナ／小麦粉に、水および／または卵を加えて作られた生地を押し出す、または成形することで得られる、様々な形状の製品で構成されます。パスタが乾燥しているか否かは問われません。他の穀物粉を使用することもできます。また、特定の食感、色、形、栄養特性を持たせるために、生地に他の材料（野菜や香辛料など）が加えられることもあります。
6.4.1.	生パスタ
	本カテゴリーは、保存や衛生上の理由から、製造過程で加熱処理を施したパスタを対象とします。生パスタの含水率は約 25%です。本カテゴリーには、パスタをベースにした惣菜は含まれません。
6.4.2.	乾燥パスタ
	本カテゴリーは、含水率が乾燥固形分で一般的に 13%を超えないパスタを対象とします。本カテゴリーには、加熱処理（調理済み）されたインスタント乾燥パスタも含まれます。本カテゴリーには、パスタをベースにした惣菜は含まれません。

6.4.3.	調理済み生パスタ
	本カテゴリーは、加熱処理された生パスタ（調理済み）を対象とします。本カテゴリーには、パスタをベースにした惣菜は含まれません。
6.4.4.	ニョッキ
	本カテゴリーは、ジャガイモ、および／または小麦粉、および／またはセモリナ、および／または塩を使った生地から作られた、典型的な線状の表面を持つ、または持たない小さなボール状または丸棒のものを対象とします。卵、牛乳、野菜、および少量の脂肪が加えられる場合もあります。調理済みのニョッキおよび冷蔵保存された生のジャガイモのニョッキも対象とします。
6.4.5.	詰め物パスタの具材（ラビオリと類似品）
	生の、調理済みの、または味付けをした肉、魚、野菜、チーズ、リコッタ・チーズ、その他様々な食材を適度にミンチにし、塩、パン粉、ジャガイモのフレーク、香辛料と混ぜ合わせた混合物。
6.5.	麺類
	本カテゴリーは、通常、処理後に乾燥させた、主にシリアルと水で作られた生地からなる処理（すなわち、加熱、茹で、蒸し、調理、予備ゼラチン化、または冷凍）済みの製品を対象とします。消費者に販売する前に予備ゼラチン化され、加熱・乾燥された即席麺も含まれます。
6.6.	バター
	本カテゴリーには、通常、肉、魚、鶏肉、ジャガイモ製品などの製品のコーティングに使用されるプレダストやパン生地が含まれます。
6.7.	調理済みまたは加工済みのシリアル
	本カテゴリーは、餅（東洋式のみ）や、即席米、ポレンタ、 <i>Semmelknödelteig</i> などの調理済みシリアルを含む、調理済みおよび加工済みの米製品を対象とします。
7.	ベーカリー製品
	本カテゴリーは、主にシリアル小麦粉またはシリアルを使用し、焼成、蒸し焼き、押し出しなどの処理を施して生産される製品を対象とします。パンおよび通常のベーカリー製品（7.1）、ならびに甘いまたは塩辛い高級ベーカリー製品（7.2）のカテゴリーが含まれます。 既製品のパン生地は各サブカテゴリーに含まれます。
7.1.	パンおよびロール・パン
	本カテゴリーは、パン（例、小麦パン、ライ麦パン、全粒粉パン、マルチ・グレイン・パン、モルト・パン、プンパーニッケル・パン）、ロール・パン（例、ハンバーガー・ロール、全粒粉ロール、ミルク・ロール）、ベーグル、ピタ・パン、メキシコ・トルティーヤ、蒸しパンなど、通常のベーカリー製品をすべて対象とします。本カテゴリーには、クルトン、パンの詰め物、調理済みの生地（プレダストおよびカテゴリー6.6に該当する生地を除く）など、パンをベースにした製品が含まれます。
7.1.1.	小麦粉、水、イーストまたは酵母、塩のみで製造されたパン

7.1.2.	フランスの一般的なパン (Friss buzakenyer、Fehér および Félbarna kenyerek)
	<p>フランスの一般的なパン：製パン用小麦粉（小麦粉、ライ麦粉、メスリン粉）、水、イースト菌、および／または酵母、塩を主原料に製造されたパン。その他の食品成分は、国内の一般原則に従って、技術的な目的のために添加することができます。</p> <p><i>Fehérkenyerek</i>：小麦粉 100%を原料とし、イーストまたはイースト代替物を使用して、生地を混練、成形、発酵、焼成を経て製造される白色パン。</p> <p><i>Félbarnakenyerek</i>：準白小麦粉 85%とライト・ライ麦粉 15%を原料とし、イーストまたはイースト代替物を使用して、生地を混練、成形、発酵、焼成を経て製造される準白色パン。</p>
7.2.	高級ベーカリー製品
	<p>本カテゴリーは、クッキー、ケーキ、マフィン、ドーナツ、ビスケット、ラスク、シリアル・バー、ペストリー、パイ、スコーン、アイスクリームのコーン、ウェハース、クランペット、パンケーキ、ジンジャー・ブレッド、エクレア、クロワッサンなどの甘味、塩味、風味のある製品と、それらを調理するための生地を対象とし、さらにクラッカー、クリスピー・ブレッド、パンの代替品などの無糖の製品も対象とします。本カテゴリーにおいて、クラッカーは、ソーダ・クラッカー、ライ麦クリスピー、マッツォなどの乾燥したビスケット（穀物粉をベースにした焼き菓子）を指します。</p>
8.	食肉
	<p>本カテゴリーには、すべての種類の肉、鶏肉、および狩猟肉製品が含まれます。本カテゴリーには、内臓、および肉のケーシングやコーティングも含まれます。</p>
8.1	Regulation (EC) No 853/2004 で定義される食肉調理品を除く生肉
	<p>「未加工」とは、Regulations (EC) No 853/2004、852/2004、および 1333/2008 で定義されるとおり、食品の元の状態に実質的な変化をもたらすような処理が施されていないことを意味します。ただし、分離、分割、切断、骨抜き、ミンチ、皮むき、皮剥き、皮はがし、粉碎、切り取り、洗浄、成形、急速冷凍、冷凍、冷蔵、肉挽きまたは皮の除去、包装、開封などが行われる場合があります。</p> <p>未処理の生鮮食肉、家禽肉および猟鳥獣肉の、枝肉、カット肉、ひき肉。例えば、牛、豚、豚の枝肉、生の血液、生の丸鶏、鶏の部位、ステーキ用などの生の牛、豚、羊、子羊のカット肉、牛の内臓（心臓、腎臓、腸など）、豚の舌、豚の骨付き厚切り肉などがあります。</p>
8.2	Regulation (EC) No 853/2004 で定義されている食肉調理品
	<p>生鮮食肉で、粉碎またはひき肉処理されたもの、食品、香味料、添加物が加えられたもの、または生肉の特徴をなくすほどではない、肉の内部の筋繊維構造を変化させる処理が行われたものを含みます。</p> <p>食肉調理品は、「未加工製品」または「加工製品」の定義に該当します。例えば、「加工」の定義に記載されている処理を適用し、その処理が、肉の内部の筋繊維を製品の筋繊維構造の中心まで完全には変化させず、生鮮食肉の特徴がなくなるほどではない場合、食肉調理品は「加工製品」の定義に該当します。</p>

本カテゴリーには以下も含まれます。

- *Ahjupraad* : 豚肉 1 枚を丸ごと使った食肉調理品。脂肪分 20%未満、塩分 1.1~1.7% (NaCl)。酢、香料料、食品添加物が添加されます。製品は真空タンブラーに投入され、30分×2回処理されます。家庭での熱処理が必要です。一般的には冬の製品です。

- *Bifteki* : ギリシャおよびキプロスの製品で、50%超のひき肉に、8%以上のパン製品および各種野菜、香味料、その他の食品、ならびに、食用着色料以外の認可されている食品添加物（本カテゴリーで認可されているものおよび食品着色用パプリカ抽出物 (E160c)）を加えて製造されます。タンパク質（卵、乳、大豆）の添加は 2%まで、天然繊維と糖分の添加は 1.5%まで許可されています。

- *Bilá klobása* : 豚肉で作るチェコの食肉調理品。牛肉を使うこともできます（最大含有量 20%）。この混合物には、塩、香辛料（通常はコショウとナツメグ）、ロール・パンまたはパン粉、および水が含まれます。レシピによっては、牛乳および/またはクリーム、卵のメランジェ、レモン・ピール、ブドウ糖、認可された添加物が含まれることもあります。この混合物はほぼ細かく刻まれています。食用の（通常は天然の）ケーシングに詰められ、主にねじって分割されます。

- *Burger meat* : 野菜および/またはシリアルを、それらの含有量が 4%以上になるように肉に混ぜこんだもの。

- *Bräte* : 主に南ドイツ（バイエルン州、バーデン・ヴュルテンベルク州、ヘッセン州）の伝統的な生のソーセージ肉で、家庭で NO₂ と塩で調理する（焼く）、*u mgerötet*（燻製処理による赤色）の細かく刻んだ混合物です。

- 朝食用ソーセージ: アイルランドとイギリスの食肉調理品。この製品では、筋肉と脂肪の組織が完全に分散するように肉がミンチされるため、繊維が脂肪とエマルションを形成し、これが製品の典型的な外観となっています。その他の成分には、シリアル、香辛料、ハーブなどがあります。朝食用ソーセージは、一般的に食用ケーシングに入れて販売されますが、皮なしのものもあります。一般的には生で販売されており、水分活性が高く、pH 値はほぼ中性です。朝食用ソーセージは冷蔵保存が必要であり、食べる前に必ず調理します。フライ、バーベキュー、ロースト、またはグリルできるほか、バンガー&マッシュ、トード・イン・ザ・ホール、ソーセージ・ロール、スコティッシュ・ローン（四角く、ケーシングなし）などの伝統的なレシピで使用できます。

- *Careta de cerdo adobada* : スペインの食肉調理品で、豚の頬肉を「アドボ」に漬けたもの。この製造過程は、4~7°C で 2~5 日間実施されるスペインの伝統的なマリネ熟成法です。肉を揉み込み、または塩水に浸水するか塩水を注入し、食材や香辛料（通常は塩、パプリカ、ニンニク、パセリ、および/またはオレガノ）および食品添加物を加えて、熟成させるものです。

- *Čevapčići* : クロアチアの食肉調理品で、様々な種類の生の肉（牛肉、豚肉、または羊肉）のミンチ、固形脂肪 0~24%、塩、香味料（ニンニクやコショウなど）、場合によっては他の食材（野菜やチーズなど）、および伝統的に使用されている許可食品添加物（炭酸ナトリウム、カルミン、アスコルビン酸、酸度調整剤や、その他本カテゴリーの生産に許可されるもの）で作られています。*Čevapčići* の多くは円筒形に形成されますが、板状のものや四角い形のものもあります。また、円筒形は木製の棒（いわゆる *šiš –čevapčići*）を挿して形成する場合があります。*Čevapčići* には様々なサイズや重量のものがあります。*Čevapčići* は様々な調理方法に適していますが、伝統的にはグリルで焼かれます。

- *Costilla adobada de cerdo* : スペインの食肉調理品で、豚のバラ肉を「アドボ」に漬けたもの。この製造過程は、4~7°Cで2~5日間実施されるスペインの伝統的なマリネ熟成法です。肉を揉み込み、または塩水に浸水するか塩水を注入し、食材や香辛料（通常は塩、パプリカ、ニンニク、パセリ、および/またはオレガノ）および食品添加物を加えて、熟成させるものです。
- *Gyro* : 1種類の肉を丸ごと使用して、または異なる種類の肉を混ぜて製造されます。豚肉、牛肉、羊、鶏などの肉が使われます。スライスした肉に、乾燥または液体の香味料、水性または油性ベース、塩、認可された添加物および結合材料と混合されます。この食肉調理品は、適切な装置（長い垂直の串）に入れられ、ロースト用の熱源の前で回転し、その後、小さなスライスに切り分けられます。最大2%のタンパク質、最大2%のデンプン、最大1%の植物性繊維と糖類、および認可された添加物が追加されます。
- *Gehakt* : 分離肉ではない、脂肪分が25%以下の、1頭以上の食肉用の動物からとった、切り刻む、粉碎するなどの方法でサイズを若干小さくしたひき肉。混練可能で、様々な形に作り変えることができます。
- *Golonka peklowana* : ポーランドの調理品で、消費者に提供された後、さらに加熱処理されて消費されます。皮付きまたは皮なし、骨付きまたは骨なしの、豚の前脚、後脚を漬込み処理し、熟成可能にして製造されています。3種類の漬込み処理方法を適用できます。注入、マリネ、またはその両方を組み合わせた方法により、塩水（水、塩、亜硝酸塩、場合によってはマルトデキストリンやその他の添加物（例：漬込みを促進するためのアスコルビン酸ナトリウム）を加えたもの）、および/または香辛料、野菜または香辛料のダシなどの材料を使って風味を向上させます。漬込み期間は漬込みの方法によって異なり、1日から14日です。漬込み過程では、すね肉にタンブリングを施すことができます。マリネにした場合、漬け込んだすね肉は1~3日（またはそれ以上）で熟成させることができます。
- フィンランド産グレー・ソルト・クリスマス・ハム : 水、塩、アスコルビン酸塩 (E 300-301)、リン酸塩 (E 450、E 451) を含む塩水を注入された豚肉の脚/ハムです。注入後にパックして冷凍販売される製品もあれば、生で販売される製品もあります。
- *Kasseler* : ドイツとルクセンブルクの伝統的な製品（燻製のポーク・チョップ）で、硝石 (NO₂ と塩) で熟成され、生のまま家庭で調理されます。
- *Kebab* : ギリシャとキプロスの製品で、75%超の牛肉および/または羊肉のひき肉に、パン製品、各種野菜、その他の食品を加えて作られます。
- *Kielbasa surowa typu kielbasa biala* : 家庭で加熱処理して消費されるポーランドの生ソーセージ（例：「biała kielbasa」） - 切り分けて脂身を減らした肉に香味料や香辛料、および添加物を加えて、ケーシングに詰めて作られます。
- *Kielbasa surowa typo metka* : 加熱処理せずに消費されるポーランドの生ソーセージ。豚肉または牛肉（「metka tatarska」は牛肉からのみ製造されます）の肉と脂肪を切り分けて脂肪を減らし、水、香味料（タマネギを含む）、香辛料、添加物を加えて製造され、人工ケーシングまたはその他のバリア包装ユニットにパックされます。
- *Lomo adobado de cerdo* : スペインの食肉調理品で、豚のロース肉を「アドボ」に漬けたもの。この製造過程は、4~7°Cで2~5日間実施されるスペインの伝統的なマリネ熟成法です。肉を揉み込み、または塩水に浸水するか塩水を注入

し、食材や香辛料（通常は塩、パプリカ、ニンニク、パセリ、および／またはオレガノ）および食品添加物を加えて、熟成させるものです。

- *Lomo adobado, pincho moruno, careta adobada, costillas adobadas* : これらの製品は、スペインの伝統的な食肉調理品で、塩、香辛料、香味料を加えた特殊なマリネ／ピクルス液である「アドボ」過程を経て漬け込まれます。「アドボ」は、スペインでは15世紀以前から食品保存に用いられています。

- *Longaniza fresca and butifarra fresca* : 家畜の生のひき肉、脂肪、および／または食用臓物を、塩、コショウ、その他の香辛料、および添加物で味付けし、混ぜ合わせて天然または人工のケーシングに詰めた食肉調理品

- *Merguez type sausages* : フランスの伝統的な調理品で、一般的には牛（ビーフ）および／または羊の肉や脂肪を粉碎して混ぜ合わせて製造されます。赤い色とスパイシーな味を特徴とします。

- *Mici* : ルーマニアで伝統的に製造され、ハンバーガーに使われるような1種類または数種類の肉（豚、牛、羊、鶏）に、塩や様々な香味料と添加物（炭酸ナトリウムやカルミンなど本カテゴリーで認可されているもの）を混ぜ合わせて作られています。炭酸ナトリウムは、一定の味と食感を与え、肉を結着させます。カルミンは、グリル後の新鮮な肉の特有な色を維持します。調理品は、手動または自動で約50gの円筒状に成形され、グリルされます。

- *Pljeskavice* : クロアチアの食肉調理製品で、様々な種類の生の肉（牛肉、豚肉、または羊肉）のミンチ、固形脂肪0~24%、食塩、香味料（ニンニクやコショウなど）、場合によっては他の食材（野菜やチーズなど）、および伝統的に使用されている許可食品添加物（炭酸ナトリウム、カルミン、アスコルビン酸、酸度調整剤や、その他本カテゴリーの生産に許可されるもの）で作られています。*Pljeskavice* は、ほとんどが厚さや重さの異なる楕円形や円形に成形され、別の食材が詰められることもあります。*Pljeskavice* は様々な調理方法に適していますが、伝統的にはグリル焼きです。

- *Pincho moruno* : 豚肉で作られるスペインの食肉調理品で、一般的には「アドボ」に漬けて焼き串で販売されています。この製造過程は、4~7°Cで2~5日間実施される、スペインの伝統的なマリネ熟成法です。肉を揉み込み、または塩水に浸水するか塩水を注入し、食材や香辛料（通常は塩、パプリカ、ニンニク、パセリ、および／またはオレガノ）および食品添加物を加えて、熟成させるものです。

- *Salsicha fresca* : ひき肉を塩、コショウ、その他の香辛料で味付けし、天然または人工のケーシングに詰めて製造される生のソーセージ肉製品。

- *Šašlōkk* : 豚肉または鶏肉をカットまたはスライスして作られる食肉調理品。脂肪分20%未満、塩分1.1~1.7% (NaCl)。酢、香料料、食品添加物が添加されます。製品は真空タンブラーに投入され、30分×2回処理された後、マリネ液に漬けられます。家庭での熱処理が必要です。一般的には夏の製品です。

- *Seftalia* : キプロスの伝統的な食肉調理品。ひき肉（豚肉、または豚肉と牛肉の合いびき肉）で作られます。ひき肉を香辛料で味付けし、玉ねぎやパセリを混ぜ込みます。肉を丸めて、網脂で巻き、グリルして食べるものです。

- *Souvlaki* (肉の串焼き) : ギリシャとキプロスの製品で、ひとかたまりの肉を小さな角切り (2×2×2~5×5×5 cm) にして木製の棒を通して作られます。肉片を、香味料（香辛料やオリーブオイルなど）、塩、認可された添加物（アスコルビン酸塩、酢酸塩、クエン酸塩、乳酸塩）、結合材と混ぜ合わせ、小さな木片に詰める場合もあります。*Souvlaki* は、生または冷凍で流通しています。最大1%

	<p>のタンパク質、最大 1%のデンプン、最大 1%の植物性繊維と糖類、および認可された添加物が追加されます。</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Soutzoukaki</i> : ギリシャおよびキプロスの製品で、50%超のひき肉に、8%以上のパン製品および各種野菜、香味料、その他の食品、ならびに、食用着色料以外の認可されている食品添加物（本カテゴリーで認可されているものおよび食品着色用パプリカ抽出物（E160c））を加えて製造されます。タンパク質（卵、乳、大豆）の添加は2%まで、天然繊維と糖分の添加は1.5%まで許可されています。 - <i>Surfleisch</i> : ドイツ、オーストリア、ルクセンブルクの伝統的な料理で、NO2を使用し、塩水でマリネした豚肉の生肉（<i>Surhaxen</i>など）や、牛肉（胸肉、舌）から作られます。ヘッセン州では「<i>Solber</i>」。家庭で調理する必要があります。 - <i>Sváteční klobása</i> : 豚肉で作るチェコの食肉調理品。牛肉を使うこともできます（最大含有量 25%）。この混合物には、塩、香辛料（通常はコショウとナツメグ）、ロール・パン、またはパン粉、水、および／または白ワインが含まれます。レシピによっては、牛乳および／またはクリーム、卵のメランジェ、レモン・ピール、ブドウ糖、認可された添加物が含まれることもあります。この混合物は細かく刻まれています。半挽きの肉片が入っていることもあります。食用の（通常は天然の）ケーシングに詰められ、分割はされません（連続ストランド状）。 - <i>Syrová klobása</i> : 豚肉で作るチェコの食肉調理品。牛肉を使うこともできます（最大含有量 25%）。この混合物には、塩、香辛料（通常はコショウとナツメグ）、ロール・パン、またはパン粉、水、および／または白ワインが含まれます。レシピによっては、牛乳および／またはクリーム、卵のメランジェ、レモン・ピール、ブドウ糖、認可された添加物が含まれることもあります。この混合物は細かく刻まれています。半挽きまたは粗びきの肉片が入っていることもあります。食用の（通常は天然の）ケーシングに詰められ、主にねじって分割されます。 - <i>Tatar (Danie tatarskie)</i> : ポーランドの食肉調理品で、細かく刻んだ牛肉に水、香味料、香辛料、添加物を加えて製造され、加熱処理をせずに消費されます。保護包装ユニットにパックされます。 - <i>Toorvorst</i> : 豚または鶏の肉を 5~7 mm に細かく刻んで作られる生のソーセージ。脂肪分 25%未満、塩分 1.1~1.7% (NaCl)。酢、香料、および食品添加物を添加して、天然または人工のケーシングに詰められます。家庭での熱処理が必要です。一般的には夏の製品です。 - <i>Vinná klobása</i> : 豚肉で作るチェコの食肉調理品。牛肉を使うこともできます（最大含有量 15%）。この混合物には、塩、香辛料（通常はコショウとナツメグ）、ロール・パンまたはパン粉、白ワイン、および場合によっては水が含まれます。レシピによっては、牛乳および／またはクリーム、卵のメランジェ、レモン・ピール、ブドウ糖、認可された添加物が含まれることもあります。この混合物はほぼ細かく刻まれています。半挽きの肉片が入っていることもあります。食用の（通常は天然の）ケーシングに詰められ、分割はされません（連続ストランド状）。
8.3.	肉製品
	食肉を加工した結果、またはその加工品をさらに加工した結果、切断面に生肉の特徴がみられなくなった加工製品。加工とは、加熱、燻製、漬込み、熟成、

	乾燥、マリネ、抽出、押出し、またはそれら過程の組み合わせなど、最初の製品を実質的に変化させるあらゆる行為を指します。
8.3.1.	非加熱加工肉
	<p>本カテゴリーは、食肉を保存し、保存期間を延長するいくつかの処理方法（漬込み、保蔵、燻製、乾燥、発酵、マリネ、ピクルス漬け、熟成）を対象とします。例：保蔵／乾燥ハム、発酵／乾燥ソーセージ。本カテゴリーには以下が含まれます。</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Sobrasada</i>：豚の肉と脂肪（または他の動物）をひき肉にして、パプリカ、塩、香辛料で味付けした後に、混ぜ合わせて広がりやすいペースト状にし、天然または再構成した人工ケーシングに詰め込み、その後、熟成、乾燥させたソーセージ食肉製品。 - <i>Bratwurst</i>：豚肉および／または牛肉（またはその他の動物の肉）、脂肪、水、香辛料に塩を加え（1.5%以上）、または漬け込み（塩分 1.5%以上に 0.4～0.6%の硝酸ナトリウムを加える）、ミンチにしてスプレッドできるソーセージの中身を作り、食用のケーシングに詰めて作られるソーセージ食肉製品。加熱して食べる中間製品。 - <i>Leberkäse</i>：豚肉および／または牛肉（またはその他の動物の肉）、脂肪、水、片栗粉、香辛料に塩を加え（1.5%以上）、または漬け込み（塩分 1.5%以上に 0.4～0.6%の硝酸ナトリウムを加える）、ミンチにしてスプレッドできるソーセージの中身を作り、食用のケーシングに詰めて作られるソーセージ食肉製品。加熱して食べる中間製品。 - <i>Julskinka</i> および（スウェーデンの）伝統的な保蔵豚肉／牛肉：保存料として硝酸塩（製品に対して最大 150 mg/kg）や他の添加物（アスコルビン酸やアスコルビン酸塩、場合によってはリン酸塩）を含む漬込み液（通常は 2.3～3%の塩分）を肉に注入し、その後、タンブル処理して、熟成のために保存するか漬込み液に浸します。家庭で調理する必要があります。 - <i>Julkorv</i>、<i>grynkorb</i>、<i>värmlandkorv</i>、および <i>fläskkorv</i> は、豚および／または牛肉、および／または脂肪をミンチにして製造されるスウェーデンの伝統的な生ソーセージです。エマルションの特性があるかないかにかかわらず、塩と香辛料で味付けされ、天然または人工のケーシングに詰め込まれ、多くの場合、その後熟成されます。これらのソーセージには、穀物やジャガイモなどの植物性繊維を使用したものもあります。家庭で調理する必要があります。 - <i>Pasturmas</i>：強力に脱水された発酵保蔵ひき肉製品。強力な圧縮をかけることで脱水過程が促進されます。 <p>主に牛の肉（および羊や山羊の肉）を、幅 12～20 cm、厚さ 5～8 cm、長さ 40～50 cm の短冊状にカットして製造されます。この製品は、保蔵、加圧、乾燥という 3つの過程を経て生産されています。保蔵過程は常に乾燥した環境で行われ、7～10 日ほど続きます。保蔵の後の肉を、大量の冷水で洗い流し、特殊な部屋に吊るして脱水させます。脱水中には、肉を圧縮して水分の放出を促します。脱水が終わると、ガーリック、フェヌグリーク（別名トリゴネラ）、レッドペッパーなどの香味料／香辛料を混ぜ合わせた塊で肉の外側をコーティングします。その後、脱水を行った部屋に引き続き置いて、乾燥と外側のコーティングの安定化を行います。</p>
8.3.2.	加熱処理加工肉

	<p>調理済み（保蔵と加熱、燻製と加熱、乾燥と加熱を含む）、熱処理済み（殺菌済みを含む）、および缶詰のカット肉が含まれます。例えば、<i>foie gras</i>、パテ、ミート・ペースト、殺菌済みソーセージ、保蔵加熱ハム、保蔵加熱豚肩肉、鶏肉の缶詰、醤油で煮た肉片（佃煮）などです。</p> <p>本カテゴリーには以下が含まれます。</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Libamáj egészben</i>（天然ガチョウの肝臓）は、その 90%以上が肥育したガチョウの肝臓の1つまたは複数の裂片で構成される肝臓製品です。塩のみで味付けされ、熱処理によって保存されます。 - <i>Libamáj tömbben</i>（ガチョウの肝臓のブロック）は、ラードのスライスで裏打ちされた型に入れられた肝臓製品で、脂肪を除いた肝臓ペースト部分と目視できる肝臓の断片を合わせてガチョウの肝臓を 85%以上含みます。熱処理で保存されます。 - <i>Foie gras entier</i> は、肥育されたガチョウまたはアヒルの肝臓全体、または肝臓の1つまたは複数の断片に香味料を加えたレバー製品です。 - <i>Foie gras</i> は、肥育されたガチョウまたはアヒルの肝臓の断片に香味料を加えたレバー製品です。 - <i>Le bloc de foie gras</i> は、ガチョウまたはアヒルの <i>foie gras</i> を再構成し、香味料を加えたレバー製品です。
8.3.3.	食肉のケーシング、コーティング、デコレーション
	<p>「食肉のデコレーション」は、食肉製品の表面をデコレーションするために使用される製品を対象とします。</p> <p>「ケーシング」とは、コラーゲン、セルロース、または天然素材（豚や羊の腸など）から作られた食用の管を指し、ソーセージ・ミックスを入れるためのものです。</p> <p>本カテゴリーには、食肉製品のゼリー・コーティングや食肉のつや出し剤などが含まれます。</p> <p>食品添加物単体（着色料など）、およびそれらの調整品（担体として使用され、他の食品添加物や食品成分を含む場合がある）は、本食品カテゴリーには該当せず、それらの使用には、それらが適用される食品の適切な食品カテゴリーでの認可が必要です。</p>
8.3.4.	亜硝酸塩および硝酸塩に関する特定の規定がある伝統的な保蔵食肉製品
8.3.4.1	伝統的な浸漬・保蔵製品（亜硝酸塩や硝酸塩、塩、その他の成分を含む浸漬液に浸漬させることで保蔵にされた食肉製品）
	<p>本カテゴリーには以下が含まれます。</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Wiltshire</i> のベーコンとハム：肉に浸漬液を注入し、3～10 日間浸漬・保蔵します。浸漬塩水には、微生物のスターターも含まれています。 - <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinhofumado</i> : 3～5 日間浸漬・保蔵されます。製品は熱処理されておらず、高い水分活性を有します。 - 保蔵タン：本カテゴリーでは、「保蔵タン」とは、4 日以上浸漬・保蔵され、調理済みのタンのみを対象とします。 - <i>Kylmäsavustettu poronliha renkött</i> : 肉に浸漬液を注入した後、浸漬・保蔵されず。漬込み期間は 14～21 日で、その後 4～5 週間冷燻で熟成させます。

	<ul style="list-style-type: none"> - ベーコン、<i>filet de bacon</i> : 5~7°C で 4~5 日間浸漬・保蔵し、通常 22°C で 24~40 時間熟成させ、20~25°C で 24 時間燻製する場合があります。12~14°C で 3~6 週間保存されます。 - <i>Rohschinken</i>、<i>nassgepökelt</i> : 肉片の形状と重量に応じて、約 2 日/kg の漬込み期間の後、安定化/成熟させます。 <p>同様の方法で生産された製品も含まれます。</p>
8.3.4.2	<p>伝統的な乾燥保蔵製品（乾燥保蔵過程では、亜硝酸塩および/または硝酸塩、塩、その他の成分を含む保蔵混合物を乾いた状態で肉の表面に塗布し、その後、一定期間安定化/熟成させます）。</p>
	<p>本カテゴリーには以下が含まれます。</p> <ul style="list-style-type: none"> - 乾保蔵のベーコンおよびハム：乾保蔵の後、4 日以上熟成させたもの。 - <i>Jamón curado</i>、<i>paleta curada</i>、<i>lomo embuchado y cecina</i> : 安定化期間が 10 日以上、熟成期間が 45 日超の乾保蔵品。 - <i>Presunto</i>、<i>presunto da pá</i>、および <i>paio do lombo</i> - : - <i>Jambon sec</i>、<i>jambon sel</i>、その他類似の乾保蔵製品 : 3 日間+1 日/kg の乾保蔵の後、1 週間の保蔵後の期間と 45 日~18 カ月の熟成/完熟期間。 - <i>Rohschinken</i>、<i>trockengepökelt</i> : 肉片の形状と重量に応じて、約 10~14 日間の漬込み期間の後、安定化/成熟させます。類似製品が含まれます。 - <i>Jamón curado</i>、<i>paleta curada</i> : 豚のハムや肩肉を、蹄や骨を含め、または含まずに、全体または部分的に使用し、香辛料、香味料、添加物を加えて保蔵過程後、洗浄し、寝かせるか保蔵し、温度管理された場所で乾燥・熟成させることで製造される食肉製品。 - <i>Lomo embuchado</i> : 漬込み過程を経た豚のロース肉に味付けし、天然または再構成した人工ケーシングに詰め、乾燥・熟成させた製品。 - <i>Cecina</i> : 家畜、家禽、狩猟動物の前足/後足を漬け込み、洗浄し、室温で寝かせる、または後熟させることで製造される肉製品。さらに、燻製処理が行われる場合もあります。
8.3.4.3	<p>その他の伝統的な保蔵製品（浸漬と保蔵処理の過程を組み合わせる、または亜硝酸塩および/または硝酸塩が複合製品に含まれている場合、または調理前の製品に浸漬液が注入される場合）</p>
	<p>本カテゴリーには以下が含まれます。</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Rohschinken</i>、<i>trocken-/nassgepökelt</i> : 乾保蔵と浸漬・保蔵を組み合わせる（浸漬液の注入なし）。肉片の形状と重量に応じて、約 14~35 日間の漬込み期間の後、安定化/成熟させます。 - <i>Jellied veal</i> および <i>brisket</i> : 浸漬液の注入後、2 日以上後に沸騰した水の中で最大 3 時間調理されます。 - <i>Rohwürste</i> (<i>Salami</i> および <i>kantwurst</i>) : 4 週間以上の熟成期間を経て、水分とタンパク質の比率が 1 対 7 未満となった製品。 - <i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> : 豚のひき肉と脂肪（または他の動物）を保蔵し、コショウとパプリカ、その他の香辛料で味付けした後、天然の、または再構成された人工ケーシングに詰めこみ、発酵および燻製を行い、温度管理の下、少なくとも 30 日間熟成・乾燥させることで製造されるソーセージ肉製品。

	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám</i> : 70°C まで加熱した後、8～12日間の乾燥・燻製過程を経た乾燥製品。 - <i>Poličan, hercules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás</i> : 14～30日の3段階の発酵過程を経た後、燻製にされる発酵製品。 - <i>Saucissons secs</i> : 亜硝酸塩が添加されていない生の発酵乾燥ソーセージ。18～22°C 以下 (10～12°C) の温度で発酵させた後、3週間以上の熟成／完熟期間があります。製品の水分とタンパク質の比率は1対7未満です。類似製品が含まれます。
9.	魚製品と水産製品
	本カテゴリーは、軟体動物、甲殻類、棘皮動物を含む魚製品と水産製品を対象とします。
9.1.	未加工の魚類と水産製品
	本カテゴリーは、Regulations (EC) No 853/2004、852/2004、および 1333/2008 によって定義される未加工製品を対象とします。洗浄、内臓除去、頭の切り落とし、三枚おろし、皮剥ぎ、切り分けなどが行われます。製品は、冷蔵、冷凍、急速冷凍できます。
9.1.1.	未加工の魚類
	本カテゴリーは、魚のグループを対象とします。これらの製品は、海や湖などで捕獲した際に腐敗や変質の防止を目的に冷蔵、氷上保存、冷凍されますが、それ以外は何も処理されていません。
9.1.2.	未加工の軟体動物と甲殻類
	本カテゴリーは、軟体動物と甲殻類のグループを対象とします。これらの製品は、海や湖などで捕獲した際に腐敗や変質の防止を目的に冷蔵、氷上保存、冷凍されますが、それ以外は何も処理されていません。
9.2.	軟体動物および甲殻類を含む魚加工品と水産加工品
	<p>本カテゴリーには、軟体動物および甲殻類を含む、燻製、発酵、乾燥、熱処理および／または塩漬けされた魚および水産物の製品が含まれます。これらの製品は、液体（水、塩水、油など）を加えて、もしくは加えずに缶に詰められ、または真空もしくは改良された大気下で包装されます。本カテゴリーは、魚のタンパク質を原料とし様々な形状に加工されるすり身や類似の製品、および魚のフィリング、魚のペースト、甲殻類のペーストも対象とします。また、調理または燻製にされる魚卵製品も含まれます。製品は、加工後に冷凍保存されることがあります。</p> <p>半調理済みの魚類および水産製品：マリネ、ピクルス、部分調理などの方法で処理され、保存期間が限られた、冷蔵保存（10°C 未満）が必要な製品。</p> <p>完全保存魚類および水産製品：低温殺菌または蒸気レトルトにより製造され、無菌性を保つために密閉容器に真空パックされた、保存期間が延長された製品。製品は、その汁のままパックされている場合と、オイルまたはソースを加えてパックされている場合があります。</p>
9.3.	魚卵

	魚卵は通常、洗って保蔵にし、透明になるまで熟成させます。その後、魚卵はガラスなどの適切な容器に詰められます。「キャビア」は、チョウ・ザメの仲間（例、ペルーガ）の魚卵だけを指します。キャビアの代替品は、様々な海水魚または淡水魚（例、ランプフィッシュ、タラ、ニシン）の魚卵から作られており、保蔵、香辛料、染色が行われ、防腐剤による処理も行われる場合があります。時には、魚卵を低温殺菌することもあります。調理または燻製された魚卵製品および魚卵ペーストはカテゴリ9.2に含まれますが、新鮮な魚卵はカテゴリ9.1に記載されます。
10.	卵および卵製品
	本カテゴリは、新鮮な殻付き卵とその他の卵製品を対象とします。
10.1.	未加工の卵
	本カテゴリは、加工されていない殻付きの卵を対象とします。
10.2.	加工卵および卵製品
	本カテゴリは、冷凍、脱水、乾燥、濃縮された卵および卵製品、ならびにゆで卵を対象とします。
11.	砂糖、シロップ、ハチミツ、卓上甘味料
	すべての砂糖規格品（11.1）、規格外製品（11.2）、ハチミツ（11.3）、および卓上甘味料（11.4）が含まれます。
11.1.	Directive 2001/111/EC によって定義される砂糖およびシロップ
	本カテゴリには、半白砂糖、砂糖または白砂糖、特白糖、砂糖液、転化糖液、転化糖シロップ、グルコース・シロップ、乾燥グルコース・シロップ、デキストロースまたはデキストロース水合物、デキストロースまたは無水デキストロース、フルクトースが含まれます。粉糖（アイシング用砂糖）、氷砂糖、および sugar loaf は含まれません。
11.2.	その他の砂糖とシロップ
	本カテゴリは、Directive 2001/111 の対象外である、無香料の砂糖とシロップ（砂糖精製過程の副産物、メープル・シロップ、粉糖、氷砂糖、sugar loaf など）を対象とします。特殊な砂糖と注入シロップは含まれません。例えば、カテゴリ5.4「デコレーション、コーティング、フィリング」に該当する、クッキー用のカラー・シュガー・トッピング、高級ベーカリー製品およびアイス用の香料入りシロップなどは対象外です。
11.3.	Directive 2001/110/EC で定義されているハチミツ
	ハチミツとは、ミツバチが、植物の蜜、植物の生体部分の分泌物、または植物の生体部分を吸う昆虫の排泄物から作り出す、天然の甘い物質です。本カテゴリは、「Baker's Honey」を含む、原産地や生産／販売形態に応じた主要なタイプのハチミツを対象とします。
11.4.	卓上甘味料
	Regulation (EC) No 1333/2008 の Article 3(g)に定義される「卓上甘味料」とは、他の食品添加物および／または食品成分を含む可能性があり、砂糖の代替品とし

	て最終消費者に販売することを目的とする、認可された甘味料の調整品を意味します。
11.4.1.	液状形態の卓上甘味料
	本カテゴリーは、砂糖の代替として食品／飲料に使用することを目的とした、液体の形態で販売される卓上甘味料を対象とします。
11.4.2.	粉末形態の卓上甘味料
	本カテゴリーは、砂糖の代替として食品／飲料に使用することを目的とした、粉体の形態で販売される卓上甘味料を対象とします。
11.4.3.	錠剤形態の卓上甘味料
	本カテゴリーは、消費前に液体に溶かすことを目的とした、錠剤の形態で販売される卓上甘味料を対象とします。
12.	塩、香辛料、スープ、ソース、サラダ、たんぱく質製品
	これは、風味や味を出すために食品に添加される物質（塩および塩代替品、ハーブ、香辛料、香味料および香料、酢、マスタード）、特定の調理済み食品、および大豆または他の原料に由来するタンパク質を主成分とする製品を含む、幅広いカテゴリーです。
12.1.	塩および塩代替品
	本カテゴリーは、食用の塩（塩化ナトリウム、CX STAN 150-1985 参照）および塩代替品を対象とします。これらの製品には、塩化アンモニウムや塩化カリウムが含まれている場合があります。
12.1.1.	塩
	塩は、主に食用の塩化ナトリウムを指します。食卓塩、ヨウ素とフッ素および／または葉酸を強化した塩、樹枝状（分岐）塩などがあります。
12.1.2.	塩代替品
	塩代替品は、食品中で塩の代わりに使用することを目的とした、ナトリウム含有量を減らした混合物です。
12.2.	ハーブ、香辛料、香味料
	本カテゴリーは、食品の風味や味を向上させる目的で使用される食品について説明します。
12.2.1.	ハーブおよび香辛料
	ハーブおよび香辛料は、植物の食用部分であり、それらが持つ天然の風味、混成、視覚的特性から、伝統的に食品に添加されています。本カテゴリーには、冷凍されたハーブと香辛料、ハーブと香辛料のみを含む混合物、および必要に応じて認可された添加物が含まれます。ハーブは、乾燥過程で燻製される場合があります。新鮮な状態で提供されるハーブは、カテゴリー4.1の「加工されていない果物および野菜」に該当します。
12.2.2.	香味料および調味料

	<p>香味料とは、食品の味、食感、および／または機能性を向上させるために必要に応じて添加される、食品成分の配合品です。一般的には、1種類以上のハーブおよび／または香辛料、およびその他の風味向上成分または風味付与成分が含まれています。調味料は通常、特定の味を付与する、または風味を高めるために食事に加えられます。FCSでいう「調味料」とは、オニオン・ソルト、ガーリック・ソルト、オリエンタル・シーズニング・ミックス（だし）、ご飯にかけるトッピング（海苔、ごま、香味料などが入ったふりかけ）などの香味料が含まれます。ケチャップ、マヨネーズ、マスタード、レリッシュなどの調味料ソースは含まれません。</p>
12.3.	<p>酢と希酢酸（水で4～30体積%に希釈）</p> <p>酢とは、農産物由来の液体やその他の物質（果物、穀物、果実酒、シードル、蒸留酒、モルトなど）をアルコールおよび／または酢酸で発酵させる生物学的過程や、モルト・ビネガーを減圧下で蒸留することで得られる液体をいいます。香辛料および果物などの植物やその一部、砂糖、塩、ハチミツおよび果汁を、風味付けのために添加されることがあります。</p> <p>本カテゴリーには、酢と同じように使用される場合に限り、希酢酸（4～30%）が含まれます。</p> <p>酢はEU法では定義されておらず（Regulation (EU) No 1308/2013, annex VII, part I I, point 17で定義されているワイン・ビネガーを除く）、酢酸を水で希釈して得られる製品をどのような名称で販売できるかを、加盟国の国内法で確認する必要があります*。</p> <p>*食品の販売名に関する欧州委員会の解釈通達（91/C 270/02）によれば、加盟国は、酢酸を水で希釈して得られる製品を、その管轄内で「酢」という名称で販売することを、それが他の加盟国で合法的にその名称で製造・販売されていたとしても、合法的に禁止することができます。</p>
12.4.	<p>マスタード</p> <p>「多くの場合脱脂されているマスタードシードを粉砕したものを、水、酢、塩、未熟なブドウの果汁、ブドウ・マスト、フルーツ・ジュース、アルコール飲料などの飲用可能な液体、油、その他の香辛料などの他の材料と混合して懸濁液化し、精製した香料料ソース」</p>
12.5.	<p>スープおよびブロス</p> <p>本カテゴリーは、即席スープや、消費前に再構成される濃縮製品（例：粉末状または半脱水）を対象とします。</p>
12.6.	<p>ソース</p> <p>本カテゴリーは、ソース、グレイビー、ビネグレット、マヨネーズ、ケチャップ、トマトベースのソース、サラダ・クリーム、ドレッシング、マリネなど、すぐに食べられる、脱水、または濃縮された製品を対象とします。乳化タイプのソースは、少なくとも部分的には、脂肪または水中油型のエマルジョンをベースにしています。非乳化タイプのソースには、バーベキュー・ソース、トマトケチャップ、チーズ・ソース、チリ・ソース、甘酢漬けソースなどがあります。</p> <p>本カテゴリーは、ソースのベースとなる野菜の調理品（カテゴリー4.2に属する）や、カテゴリー5.4に該当する製品、例えば、デコレーション、コーティン</p>

	グ、および／またはフィリングを目的とした非フルーツのトッピング、つや出し、コーティング、シロップ、スイート・ソースは対象としません。 本カテゴリーは、カテゴリー8.2.3 に該当する食肉製品のゼリー・コーティングや食肉のつや出し剤は対象としません。
12.7.	サラダおよびサンドイッチ用スプレッド
	本カテゴリーは、調理済みまたはドレッシング付きのサラダ、スプレッド可能なサラダ、ミート・サラダ、フィッシュ・サラダを対象とします。ポテト・サラダ、ナスのサラダ、tzatziki、lumis などの製品は、野菜ベースのサラダまたはサンドイッチ用スプレッドとみなされます。 本カテゴリーには、Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs für Feinkostsalate で定義されている <i>Feinkostsalat</i> が含まれます。 <i>Feinkostsalat</i> は、動物性および／または植物性の成分を補完的なソースで仕上げた、すぐに食べられる製品と説明されています。食肉製品、加工魚、甲殻類および／または軟体動物製品、野菜、果物、キノコ類、チーズ、卵、パスタ、米などを原料として製造することができます。
12.8.	イーストおよび酵母製品
	本カテゴリーには、ベーカリー製品やアルコール飲料の製造に使用されるパンの酵母およびパン種が含まれます。また、イースト抽出物などのイースト誘導体も対象とします。
12.9.	カテゴリー1.8 に該当する製品を除くたんぱく質製品
	本カテゴリーには、肉、魚、牛乳などの標準的な製品のタンパク質類似品または代替品が含まれ、ゼラチンや無香料大豆飲料も含まれます。これらの製品は、味の受容性を高めるために砂糖および／または香料を含むことがありますが、顕著な甘味および／または香料入りされた味はありません。
13.	Directive 2009/39/EC によって定義される特定の栄養上の目的で使用される食品
	本カテゴリーは、その特別な組成または製造工程により、通常の消費食品とは明確に区別でき、掲げる栄養目的に適しており、そのような適合性を示すような方法で販売されている食品を対象とします。
13.1.	乳幼児用食品
	本カテゴリーは、Directive 2006/141/EC で定義されている乳児用およびフォローアップミルク、Directive 2006/125/EC で定義されている乳児および幼児用のシリアル・ベースの加工食品およびベビー・フード、幼児用のその他の食品、および特別な医療目的のための乳児および幼児用の栄養食品を対象とします。これらの説明において、「乳児」とは、生後 12 カ月未満の子供を意味し、「幼児」とは、1 歳から 3 歳までの子供を意味するという定義を適用するものとします。
13.1.1.	Commission Directive 2006/141/EC によって定義される乳児用調整乳
	本カテゴリーは、生後数カ月の乳児が使用する食品で、適切な補完食が導入されるまでの間、その乳児の栄養要件を単独で満たすものを対象とします。
13.1.2.	Directive 2006/141/EC によって定義されるフォローアップミルク

	本カテゴリーは、適切な補完食が導入された際に乳児向けに使用する食品で、そのような乳児の段階的に多様化する食事において主要な液体要素を構成するものを対象とします。
13.1.3.	Commission Directive 2006/125/EC によって定義される、乳幼児用のシリアル・ベースの加工食品およびベビー・フード
	本カテゴリーは、地域社会の健康な4か月から12か月までの乳児および幼児の特定の要件を満たす食品を対象とします。「シリアル・ベースの加工食品」とその他の「ベビー・フード」で構成されています。ベビー・フードとは、生後4か月以上の子供を対象とする食品です（ Commission Directive 2006/125 の Article 8 参照）。
13.1.4.	その他の幼児用食品
	本カテゴリーは、幼児用のミルクベースの製品など、 Directive 2006/125/EC で標準化されていない幼児用食品を対象とします。
13.1.5.	Commission Directive 1999/21/EC によって定義される特別な医療目的の乳児および幼児用の栄養食品および乳児用の特殊調整乳
	本カテゴリーは、乳児および幼児の食事管理を目的とし、医師の監督下で使用される、特別に加工または調合された特定の栄養用途の食品を対象とします。
13.1.5.1	特別な医療目的の乳児用栄養食品および乳児用特殊調整乳
	本カテゴリーは、特別な医療目的のための乳幼児用栄養食品、および未熟児用調整乳、退院用調整乳、低・超低出生体重児用調整乳、母乳強化剤などの特別な調整乳を対象とします。
13.1.5.2	Directive 1999/21/EC によって定義される特別な医療目的の乳児および幼児用の栄養食品
	本カテゴリーは、乳児および幼児の食事管理を目的に、医師の監督下で使用される、特別に加工または調合された食品を対象とします。例えば、代謝障害や胃腸障害、単一または複数の食物アレルギーや不耐性（例、牛乳タンパク質アレルギーやタンパク質吸収不良）を持つ乳児および幼児の食事管理や、一般的な経管栄養などがあります。ベビー・フードとは、生後4か月以上の子供を対象とする食品です（ Commission Directive 2006/125 の Article 8 参照）。
13.2.	Directive 1999/21/EC で定義されている特別な医療目的の栄養食品（食品カテゴリー13.1.5の製品を除く）
	本カテゴリーは、患者の食事管理を目的とし、医師の監督下で使用される、特別に加工または調合された食品を対象とします。
13.3.	毎日の食糧総摂取量または個々の食事（毎日の食事の全部または一部）を置き換えることを目的とした体重管理ダイエット用の栄養食品
	本カテゴリーは、「すぐに食べられる」状態で提供される、または使用上の指示に従って調理される場合に、1日の総食事量の全部または一部を代替することが明示された食品（調整乳を含む）を対象とします。
13.4.	Commission Regulation (EC) No 41/2009 によって定義される、グルテンに耐性のない人に適した食品

	本カテゴリーは、グルテンに耐性のない人の特別な食事のニーズに応えるために、特別に製造、調合、および／または加工された食品を対象とします。
14.	飲料
	本カテゴリーは、ノンアルコール飲料（14.1）とアルコール飲料（14.2）のカテゴリーに分けられます。カテゴリー1に該当する製品は含まれません。
14.1.	ノンアルコール飲料
	本カテゴリーには、水および炭酸水（14.1.1）、果物および野菜のジュース（14.1.2）、果物および野菜のネクター（14.1.3）、香料入り炭酸飲料および非炭酸飲料、水ベース、乳製品ベース、シリアル・ベース、またはその他の食品ベースの飲料（14.1.4）、カテゴリー14.1.5に該当するコーヒー、紅茶、およびインフュージョンが含まれます。
14.1.1.	Directive 2009/54/ECによって定義される天然ミネラル水、および湧き水とその他すべてのボトル入りまたはパック入りのものを含む水
	本カテゴリーには、天然ミネラル水、湧き水、食卓用水、ソーダ水が含まれます。 「湧き水」は、Directive 2009/54/ECに定められた要件に準拠していなければなりません。 「調合された食卓炭酸水」には、天然ミネラル水や温泉水以外の水で、炭酸ガスの添加により炭酸化されている水や、ろ過などの適切な手段で処理されている水が含まれます。 「ソーダ水」は、炭酸ガスを人工的に注入した発泡性の水です。同義語：炭酸水、スパークリング・ウォーター、セルツァー、フィジー・ウォーター。水においては、発泡効果を得るために添加されたソーダは成分として扱われます。 本カテゴリーには、無香料冷凍水（角氷）も含まれます。
14.1.2.	Directive 2001/112/ECによって定義されるフルーツ・ジュース、および野菜ジュース
	本カテゴリーには、フルーツ・ジュース、濃縮フルーツ・ジュース、水抽出フルーツ・ジュース、および乾燥／粉末フルーツ・ジュースが含まれます。野菜ジュースは、Directive 2001/112/ECの対象外です。
14.1.3.	Directive 2001/112/ECによって定義されるフルーツ・ネクターおよび野菜ネクター、および類似製品
	本カテゴリーは、以下の混合物としてのフルーツ・ネクターを対象とします。 - 水、および／または糖類、および／またはハチミツ、および／または甘味料 - およびカテゴリー14.1.2に該当する製品、および／またはフルーツ・ピューレ、および／または濃縮フルーツ・ピューレ、および／またはこれらの製品の混合物。 本カテゴリーは、Directive 2001/112/ECの対象外である植物性ネクターも対象とします。
14.1.4.	香料入り飲料
	本カテゴリーには、香料入り炭酸飲料および非炭酸飲料、フルーツ・シロップ、スカッシュ、コーディアルなどの濃縮物、およびそれらを調製するための

	<p>粉末が含まれます。また、いわゆる「スポーツ」、「エネルギー」、「電解質」飲料も含めて、水、乳製品、穀物、種子、ナッツ、野菜、果物をベースにした飲料も含まれます。発酵物を含む場合があります。本カテゴリーには、カテゴリー14.1.1、14.1.2、14.1.3、14.1.5、および12.9に該当する製品は含まれません。</p> <p><i>Gaseosa</i> は、スペインの代表的な無色透明の飲料です。炭酸水に香料、糖分、および／または甘味料、および認可された添加物を加えたもので、ワインと混ぜて飲むのが一般的です。</p>
14.1.5.	<p>コーヒー、コーヒーとチコリの抽出物、お茶、ハーブとフルーツ茶、コーヒー代替品、コーヒー・ミックス、「ホット飲料」のためのミックス剤</p>
	<p>すぐに飲める製品（缶詰や瓶詰など）と、そのミックス、インスタント・ミックス、濃縮液が含まれます。</p> <p>コーヒー抽出物、チコリ抽出物、コーヒー／紅茶／ハーブ・ベースの飲料に関する Directive 1999/4/EC の対象製品も含まれます。コーヒー製品の製造のために処理されたコーヒー豆も含まれます。</p> <p>コーヒー／紅茶香料入り飲料、チョコレート・ミルク・パウダー／飲料は、食品カテゴリー14.1.4に入ります。</p>
14.1.5.1	<p>コーヒー、コーヒー抽出物</p>
	<p>本カテゴリーには、<u>(ソリュブル) コーヒー抽出物</u>や<u>ソリュブルまたはインスタント・コーヒーの製造で処理されたコーヒー豆</u>（主に胚乳からなるコーヒー植物の種子）が含まれます。</p> <p>「コーヒー」とは、コーヒー豆 (<i>Coffea arabica</i> または <i>Coffea robusta</i>) を焙煎、粉砕、または焙煎と粉砕の両方によって調製された製品を指します。焙煎したコーヒー豆と挽いたコーヒーがあります。</p> <p><u>コーヒードリンク/飲料</u>は、抽出したコーヒー豆または挽いたコーヒーを原料としています。カフェインレスとノンカフェインのコーヒーが含まれます。</p> <p>「<u>コーヒー抽出物</u>」、「<u>ソリュブル・コーヒー抽出物</u>」、「<u>ソリュブル・コーヒー</u>」または「<u>インスタント・コーヒー</u>」とは、焙煎したコーヒー豆から水のみを媒体として抽出して得られる濃縮物であり、酸または塩基の添加を伴う加水分解の過程はありません。<u>コーヒー抽出物</u>は、技術的に除去することができない不溶性物質やコーヒー由来の不溶性油分以外には、コーヒーの可溶性成分と混成成分のみを含んでいなければなりません。コーヒーベースの乾燥物含有量は、Directive 1999/4/EC の規定に準拠しなければなりません。</p> <p><u>固形またはペースト状のコーヒー抽出物</u>には、コーヒーの抽出に由来する物質以外の物質が含まれてはなりません。</p> <p><u>液体コーヒー抽出物</u>は、焙煎の有無にかかわらず、食用の糖類を重量の 12% を超えない割合で含むものとします。</p> <p>本カテゴリーには、ソリュブル・コーヒー、コーヒー・クリスタル、コーヒー・パウダーとも呼ばれる、すぐに使える粉末または顆粒形態の<u>無香料インスタント・コーヒー</u>が含まれます。濃縮液体状の無香料インスタント・コーヒーも含まれます。本カテゴリーには、缶入りの液体コーヒーが含まれます。</p>
14.1.5.2	<p>その他</p>
	<p>本カテゴリーは、茶、ハーブおよびフルーツ茶、香料入り茶のインフュージョン、香料入りインスタント・コーヒー、香料入り焙煎コーヒー、コーヒー代用</p>

品、(2-in-1 または 3-in-1) コーヒー・ミックス、および「ホット飲料」用ミックス (ホット・カップチーノ飲料用パウダーなど) を対象とします。

コーヒー／紅茶香料入り飲料、チョコレート・ミルク・パウダー／飲料は、食品カテゴリー14.1.4に入ります。

茶 (「無香料茶」) とは、*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntz 種の1種以上の品種の葉および葉芽から作られた製品で、一般的には葉に湯または沸騰水を注いで調製されます。茶には様々な種類があります (例、紅茶、緑茶、白茶、黄茶、プーアル茶、くき茶、ウーロン茶)。本カテゴリーには、(カフェイン／テインがほとんど除去された) カフェインレス／テインレス茶、茶濃縮液、(カフェインレス／テインレス) インスタントまたはソリュブル茶、または茶の抽出物 (茶を水で抽出して作られた乾燥水溶性固形物) が含まれます。

ハーブおよびフルーツ茶とは、ローズヒップ、カモミール、ペパーミント、ライボス、薬草、マテ茶など、ハーブや香辛料などの植物を湯で煎じて作る飲料で、通常はテインを含みません (玄米¹茶 (*Hyeonmi cha*) など)。これらの飲料は、真のお茶 (茶樹 (*Camellia sinensis*) の葉を発酵させて調製される) や、テインレスのお茶とは区別されます。これらの飲料は、一般的に解釈されている「茶」と区別するために、ハーブやフルーツ使用の抽出物やハーブティーと呼ばれているため、ハーブティーまたは抽出物と表示されています。

ハーブおよびフルーツ茶には、(玄米と緑茶のブレンド (玄米茶) など)、お茶を成分に配合したハーブやフルーツ茶のブレンドも含まれます。本カテゴリーには、フルーツやハーブの濃縮抽出物やインスタント・ハーブ・茶が含まれます。

ハーブおよびフルーツ茶の原料は、茶樹 (*Camellia sinensis*) を起源としない植物または植物の一部です。

「茶」と「ハーブおよびフルーツ茶」は、それぞれ乾燥した製品と (煎じた) 飲料の両方を対象とします。

また、ジャスミン・ティー、ストロベリー香料入り紅茶、レモン香料入り紅茶などの**香料入りティー・抽出物**もあります。これは、香料入り茶やハーブ・茶を調製するためのインスタント製品も対象とします。

香料入りインスタント・コーヒーは、挽いたコーヒーにバニラ、キャラメル、シナモン、オレンジ、ココナッツ、チョコレート、ピーナッツ・バター、アーモンド、クルミ、ヘーゼル・ナッツ、ブランデー、ラム酒などの香料入りを加えて、粉末や顆粒状にした、すぐに使える粉コーヒーです。

香料入り焙煎コーヒーは、上記のような香料入りを加えて煎じる焙煎コーヒーです。

コーヒー代替品は、コーヒー以外の製品で、通常はカフェインを含まず、コーヒーを模倣／代替するために使用されます。一般的には、穀物 (例、大麦やライ麦など)、植物の根 (例、チコリ、タンポポ、ビートルートなど)、糖蜜など

¹ 種子と穀物は同じように使われていますが、植物学的には完全に同じではありません。米の場合、粒は玄米とそれを包む粃で構成されています。玄米は、植物の真果 (穎花と呼ばれる果実の一種) であり、種子とその周囲の果肉から構成されています。 <http://www.cropsreview.com/cereal-crops.html>

の植物由来の物質から抽出されます。植物材料は、ソリュブル抽出物に加工する前に焙煎されることもあります。

コーヒー代替品は、プレーンな液体抽出物および／またはインスタントの粉末や顆粒として販売され、複数の植物性物質で作られるものや、コーヒー抽出物がブレンドされたり、香料入りされたものがあります。

穀物とは、一般的に「シリアル」または「穀粒」と呼ばれるもので、イネ科に属する特定のイネの食用の種子です。例えば、小麦、トウモロコシ／コーン、米、大麦、ソルガム、オート麦、ライ麦、キビ、ライ小麦などがあります。

コーヒーの代替品としては、焙煎された穀物飲料が一般的です。焙煎された穀物飲料とは、1種類以上の穀物を焙煎し、市販用に粒状または粉末状に加工して、後で水に混ぜて飲む飲料です。この製品は、コーヒーや紅茶に代わるカフェインフリーの製品として広く販売されています。一般的な原料として、トーストされた／麦芽を加えた大麦やライ麦などがあります。

焙煎チコリの根を挽いたものは、単独またはコーヒーと混ぜて、コーヒー代替品として使用されています。「チコリ」とは、*Cichorium Intybus* L.の根で、キクニガナの生産には使用されず、通常は飲料の調製に使用されるもので、乾燥および焙煎するために適切に洗浄されたものを意味します。「チコリ抽出物」、「ソリュブル・チコリ」または「インスタント・チコリ」とは、焙煎したチコリから水のみを媒体として抽出して得られた濃縮物であり、酸または塩基の添加を伴う加水分解の過程はありません。チコリベースの乾物含有量は、Directive 1999/4/ECの規定に準拠していなければなりません。

固形またはペースト状のチコリ抽出物に含まれる、チコリに由来しない物質は重量比で1%以下とします。

液体チコリ抽出物は、焙煎されているかどうかにかかわらず、重量比で35%を超えない範囲で食用の糖類を含むことが認められています。

たんぽぽ「コーヒー」は、タンポポの根から作られるコーヒーの代用品です。焙煎されたタンポポの根の部分と飲料は、見た目も味もコーヒーに似ています。

コーヒーの代替品にはいくつかの種類があります。例えば、大麦／ライ麦／チコリ／イチジクの混合物、焙煎大麦／麦芽／チコリ／ライ麦の混合物、焙煎大麦／焙煎大麦麦芽／焙煎チコリの混合物、大麦／チコリ／麦芽／イチジク／赤ビート抽出物の混合物、ポストラム（焙煎した小麦ふすま、小麦、糖蜜を原料とする）、モルトベースの香料入り飲料などです。

(2-in-1 または 3-in-1) コーヒー・ミックスおよび「ホット飲料」用ミックス（例：ホット・カップチーノ飲料用パウダー）は、インスタント・コーヒーに乳製品または非乳製品のクリーマー、砂糖、および／または調整乳／ココア、キャラメル、バニラ・エキス、香料、塩、リキユールなどの他の成分を加えた粉末状のプレミックスです。お湯や水などの液体を加えて調製することができます。本カテゴリーには、家庭で飲料を作るための粉末、ホット・ドリンクを作るための粉末、自動販売機用のコーヒーベースの飲料、チョコレート／カップチーノ香料入りの飲料、香料入りインスタント・カップチーノ製品が含まれます。

缶／ボトル入りのコーヒーベースの飲料は、スーパーマーケットやコンビニエンス・ストア、または自動販売機などで販売されている、すぐに飲める商品で

	す。温かいものと、冷たいものがあります（冷蔵の缶入りカップチーノ飲料など）。
14.2.	アルコール飲料（アルコールフリーおよび低アルコール対応品を含む）
	アルコールフリーおよび低アルコール対応品は、アルコール飲料と同じカテゴリーに含まれます。これには、ビール、モルト飲料、ワイン、シードル、ペリー、果実酒、醸造酒、ハチミツ酒、混成ワインベースの製品の、アルコールフリーおよび低アルコール対応品が含まれます。
14.2.1.	ビールおよび麦芽飲料
	（麦芽）穀類やその他のデンプン、および／または特定の食用糖類を原料とし、ホップ、酵母、水を加えて醸造したアルコール飲料。例えば、エール、ブラウン・ビール、ヴァイス・ビール、ピルスナー、ラガー・ビール、ウッドブルイン・ビール、Obergariges Einfachbier、ライト・ビール、テーブル・ビール、モルト・リカー、ポーター、スタウト、バーレイワインなどがあります。
14.2.2.	Regulation (EC) No 1234/2007 によって定義されるワインやその他の製品、およびアルコールフリーの対応品
	本カテゴリーは、R(EC)No 1234/2007の ANNEX XIb に定義されている、ワイン、まだ発酵中の新しいワイン、リキュール・ワイン、スパークリング・ワイン、高品質のスパークリング・ワイン、高品質の混成スパークリング・ワイン、炭酸ガス入りスパークリング・ワイン、セミ・スパークリング・ワイン、炭酸ガス入りセミ・スパークリング・ワイン、ブドウのマスト、部分的に発酵させたブドウのマスト、干しブドウから抽出した部分的に発酵させたブドウのマスト、濃縮ブドウのマスト、精留された濃縮ブドウのマスト、干しブドウのワイン、過熟ブドウのワイン、ワイン・ビネガーを対象とします。本カテゴリーには、カテゴリー14.1.2 に該当するグレープ・ジュースは含まれません。
14.2.3.	シードルおよびペリー
	リンゴ（シードル）や洋ナシ（ペリー）から作られる果実酒。本カテゴリーには以下が含まれます。 - <i>Cidre bouché</i> : 新鮮なリンゴのマスト、または新鮮なリンゴと洋ナシの混合マストを発酵させ、水を加えて、または加えずに製造される製品。無水炭酸の含有量は、瓶内で自然発酵させた <i>cidres bouchés</i> では最低 3 g/l、その他の <i>cidres bouchés</i> では 4 g/l です。
14.2.4.	果実酒および醸造酒
	カテゴリー14.2.2 および 14.2.3 の対象となる飲料を除く、果物から作られたワイン、および穀物（米など）を含むその他の農産物から作られたワインを含みます。これらのワインは、スティルまたはスパークリングです。例えば、ライス・ワイン（日本酒）、スパークリング・ワインやスティル果実酒などがあります。本カテゴリーは以下も対象とします。 - イギリスのワインやシェリーは、通常、ブドウのマストを輸入して作られています。

	<p>- ポーランドの政令で定義された製品：ustawa z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (追加変更のある Dz. U. z 2011 r. Nr 120, poz. 690):</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>wino owocowe markowe</i> - <i>wino owocowe wzmocnione</i>, - <i>wino owocowe aromatyzowane</i>, - <i>wino z soku winogronowego</i>, - <i>aromatyzowane wino z soku winogronowego</i>, <p><i>wino owocowe markowe</i> (マーク果実酒) - 果実をアルコール発酵させた実際のアルコール度数が体積比で 8.5%~15%である発酵アルコール飲料。アルコールを添加せず、サッカロースまたはフルーツ・マストのみで甘味をつけることが可能で、6 カ月以上熟成させます。</p> <p><i>wino owocowe wzmocnione</i> (補強果実酒) - 果物をアルコール発酵させた発酵アルコール飲料で、アルコールを添加して製造され、甘味を加えることも可能で、実際のアルコール度数は体積比で 16%~22%。</p> <p><i>wino owocowe aromatyzowane</i> (混成果実酒) - 実質的なアルコール度数が体積比で 8.5%~18%の、ブドウ由来以外の物質で香り付けされた、体積比 75%超の果実酒を配合した発酵アルコール飲料。アルコールの添加が可能。</p> <p><i>wino z soku winogronowego</i> (ブドウ果汁からのワイン) - ブドウ果汁をアルコール発酵させた発酵アルコール飲料で、実際のアルコール度数は体積比 8.5%~18%。アルコールの添加が可能。</p> <p><i>aromatyzowane wino z soku winogronowego</i> (グレープ・ジュースの混成ワイン) - 発酵アルコール飲料で、実際のアルコール度数は体積比で 6.5%~18%で、香り付けされており、体積比 75%超のブドウ果汁ワインを配合したもの。アルコールの添加が可能。</p>
14.2.5.	ハチミツ酒
	ハチミツ、モルト、および香辛料、またはハチミツだけを発酵させて作られるアルコール・リキュール。ハチミツ酒が含まれます。
14.2.6.	Regulation (EC) No 110/2008 によって定義されるスピリッツ飲料
	例えば、ラム酒、ウイスキー、グレイン&ワイン・スピリッツ、ブランデー、ヴァインブランド、フルーツ・スピリッツ、ウォッカ、ジン、パスティス、リキュールなどです。
14.2.7.	Regulation (EEC) No 1601/91 によって定義される混成ワインベースの製品
	本カテゴリーには、以下の 3 つのサブカテゴリーがあります。Regulation (EEC) No 1601/91 で定義されている「混成ワイン」、「混成ワインベースの飲料」、「混成ワイン製品のカクテル」で、アルコールを含まないものや低アルコールのものも含まれます。

14.2.7.1	混成ワイン
	本 Regulation で定義された 1 つ以上のワイン製品から得られた飲料で、ブドウのマストおよび／または発酵中のブドウのマストが加えられることもあり、アルコールが添加され、香料入りされています。実際のアルコール度数は体積比で 14.5%以上 22%未満です。
14.2.7.2	混成ワインベースの飲料
	1 種類以上のワインから得られる飲料で、ブドウのマストや部分的に発酵させたブドウのマストを加えることができ、香料入りされ、実際のアルコール度数は体積比で 7%以上 14.5%未満です。
14.2.7.3	混成ワイン製品カクテル
	ワインおよび／またはブドウのマストを原料とする、香料入り飲料で、実際のアルコール度数は体積比 7%未満です。
14.2.8.	アルコール飲料とノンアルコール飲料の混合物を含むその他のアルコール飲料、およびアルコール度数 15%未満のスピリッツ飲料
	<p>14.2.1～14.2.7 のカテゴリーに含まれない、アルコール飲料とノンアルコール飲料の混合物や、アルコール度数が 15%未満のスピリッツなど、その他すべてのアルコール飲料を含みます。本カテゴリーには、ブドウのマストをベースにした発酵飲料が含まれ、これはブドウのマストを発酵させて製造されるスパークリング・アルコール飲料で、アルコール度数 (% v/v) は 4.5～5.5 です。</p> <p>ポーランドの政令で定義された製品：<u>ustawa z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina</u> (追加変更のある Dz. U. z 2011 r. Nr 120, poz. 690)が含まれます:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>nalewka na winie owocowym,</i> - <i>aromatyzowana nalewka na winie owocowym,</i> - <i>nalewka na winie z soku winogronowego,</i> - <i>aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego</i> - <i>napój winny owocowy lub miodowy</i> - <i>aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy,</i> - <i>wino owocowe niskoalkoholowe,</i> - <i>aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe.</i> <p><i>nalewka na winie owocowym</i> (果実酒のチンキ) - 60%超の果実酒または酒精強化果実酒を配合し、エチルアルコールに浸漬した果実由来の液体が 10%以上含まれる、実質的な度数が体積比で 17%～22%の発酵アルコール飲料で、アルコールの添加が可能です。</p> <p><i>aromatyzowana nalewka na winie owocowym</i> (果実酒の混成チンキ) - 果実酒または酒精強化果実酒を 60%超、エチルアルコールに浸漬した果実由来の液体を 10%以上配合した、実質的な度数が 17%から 22%の混成発酵アルコール飲料で、アルコールを添加できます。</p> <p><i>nalewka na winie z soku winogronowego</i> (ぶどう果汁由来のワインのチンキ) - 実際のアルコール度数が体積比で 17%から 22%の発酵アルコール飲料で、体積比</p>

	<p>60%超のブドウ果汁由来のワインと 10%以上のエチルアルコールに浸漬した果実由来の液体が配合され、アルコールを添加することも可能です。</p> <p><i>aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego</i> (ぶどう果汁由来ワインの混成チンキ) - 混成発酵アルコール飲料で、実際アルコール度数は体積比で 17%~22%で、度数が体積比 60%超のブドウ果汁由来のワインと、10%以上のエチルアルコールに浸漬された果実による液体を配合したもの。アルコールを加えることも可能です。</p> <p><i>napój winny owocowy lub miodowy</i> (果実酒またはハチミツ酒ベースの飲料) - アルコールを添加せずに、果実酒またはハチミツ酒から製造され、それらの製品を少なくとも 50%含む、実際アルコール度数が体積比で 4.5~15%の混成発酵アルコール飲料。</p> <p><i>aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy</i> (果実酒またはハチミツ酒ベースの混成飲料) - アルコールを添加せずに、果実酒またはハチミツ酒から製造され、それらの製品を少なくとも 50%含む、実際アルコール度数が体積比で 4.5~15%の発酵アルコール飲料。</p> <p><i>wino owocowe niskoalkoholowe</i> (混成低アルコール果実酒) - 果実のアルコール発酵により、またはアルコールを一部物理的に除去した果実酒から、アルコールを添加せずに製造された、実際アルコール度数が体積比で 0.5%~8.5%の発酵アルコール飲料。</p> <p><i>aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe</i> (混成低アルコール果実酒) - 果実のアルコール発酵により、またはアルコールを一部物理的に除去した果実酒から、アルコールを添加せずに製造された、実際アルコール度数が体積比で 0.5%~8.5%の混成発酵アルコール飲料。</p>
15.	すぐに食べられる惣菜およびスナック菓子
	本カテゴリーは、ジャガイモ、シリアル、小麦粉、デンプンをベースにしたスナックや加工ナッツを対象とします。
15.1.	ジャガイモ、シリアル、小麦粉、デンプンを使ったスナック菓子
	本カテゴリーのデンプンは、穀類、根類および塊類、豆類およびマメ科植物を原料としています。香料入りの有無にかかわらず、通常は塩味の、すべての風味のあるスナックを含みます。例えば、ポテト・チップス、塩味のポップコーン、プレッツェル、クラッカーなどです。
15.2.	ナッツ加工品
	本カテゴリーは、スナックとして消費される、加工済みのナッツや、ヒマワリの種などの類似の加工済みの種子を対象とします。ドライロースト、ロースト、マリネ、ボイルなどの方法で加工されたあらゆるタイプのホール・ナッツが含まれ、殻付き、殻なし、塩付き、塩なしのいずれも対象とします。ここでは、ヨーグルト、シリアル、ハチミツをかけたナッツ、ドライ・フルーツ/ナッツ/シリアルを組み合わせたスナック(「トレイル・ミックス」など)に分類されます。

16.	カテゴリー1、3、4に該当する製品を除いたデザート
	<p>本カテゴリーは、通常は香料入りされる甘い製品を対象とします。これには、乳製品、脂肪、果物や野菜、シリアル、卵、水をベースにした製品が含まれます。例えば、Crème brûlée、フラン、パンナコッタ、Bayrische Crème、レモン・カード、ジャンケット、そしてあらゆる種類のプリンです。本カテゴリーには以下が含まれます。</p> <ul style="list-style-type: none"> - クリスマス・プディング：小麦粉、スエット、ドライ・フルーツ、ブランデー、香辛料で作られています。 - Pascha：クワルクなどの乳製品でできており、通常はアーモンドやレーズンで味付けされています。 - Ostkaka：このプリンのベースは、牛乳とレンネットで作られた凝乳チーズであり、分離したホエイを取り除き、主にクリーム、卵、アーモンドが添加されます。 - Frugtgrød：果物（通常はベリー類）、砂糖、デンプン、様々な添加物から作られます。 <p>本カテゴリーは、カテゴリー1「乳製品および類似食品」、カテゴリー3「食用氷」、カテゴリー4「果物および野菜」またはカテゴリー7.2.「高級ベーカリー製品」に該当する製品は対象としません。</p>
17.	European Parliament および Council の Directive 2002/46/EC に定義されている、乳幼児用補助食品を除く補助食品
	<p>本カテゴリーは、通常の食事を補うことを目的とする、栄養学的または生理学的効果を持つ栄養素またはその他の物質を単独または組み合わせて濃縮した、投与前の食品を対象とします。これらは、カプセル、パステューユ、錠剤、ピルなどの形状、粉末の小袋、液体のアンプル、ドロップ・ディスペンシング・ボトル、および少量単位で摂取するように設計されたその他同様な液体や粉末の形状で販売されます。</p>
17.1.	乳幼児向けの栄養補助食品を除く、固形で供給される栄養補助食品
	<p>本カテゴリーには、錠剤、粉末、顆粒状の補助食品が含まれます。特に、飲む前に液体に溶かす錠剤（発泡性タブレット）、ピル、パステューユ、液体を含むカプセル（魚油サプリメント）、および少量単位で摂取するように設計されたその他の粉末の形態を対象とします。</p>
17.2.	乳幼児向けの栄養補助食品を除く、液体の形で供給される栄養補助食品
	<p>本カテゴリーには、液体のアンプル、ドロップ・ディスペンシング・ボトルなど、液体で販売され、液体で摂取される補助食品が含まれます。</p>
18.	乳幼児用を除く、カテゴリー1～17に該当しない加工食品
	<p>原則として、複合食品（例：調理済みまたは合成食品）の添加物の認可は、Regulation (EC) 1333/2008 の Article 18(1) (a)および(c)の対象となります。添加物の追加使用が必要な場合にのみ、ここに掲載されることとなります。</p>