

3. VERSIOON
EI KAJASTA TINGIMATA EUROOPA KOMISJONI
AMETLIKKE SEISUKOHTI

Juuni 2016

Juhenddokument, milles kirjeldatakse toidu lisaaineid käsitleva määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa E osas toodud toidugruppe

Toidu lisaaineid käsitleva määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa E osas toodud toidugruppe kirjeldava juhenddokumendi töötasid välja komisjoni talitused pärast konsulteerimist liikmesriikide toidu lisaainete ekspertide ja asjaomaste sidusrühmadega.

Gruppide kirjeldused võivad aidata liikmesriikide kontrolliasutustel ja toiduainetööstusel tagada, et toidu lisaaineid käsitlevaid õigusakte rakendatakse nõuetekohaselt.

Juhenddokument ei kajasta komisjoni ametlikku seisukohta ja selle eesmärk pole avaldada õiguslikult siduvat mõju.

ELi toimimise lepingu artikli 267 kohaselt on üksnes Euroopa Kohus pädev tegema eelotsuseid, mis käsitlevad liidu institutsioonide õigusaktide kehtivust ja tõlgendamist. Juhised ei ole heaks kiidetud määruse (EÜ) nr 1333/2008 artikli 19 punkti c alusel.

Sissejuhatus

Liidu loetelu lisaainetest, mida on lubatud toidus kasutada, ning nende kasutustingimused on esitatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määruse (EÜ) nr 1333/2008 (toidu lisaainete kohta) II lisas. Toidu lisaained on loetletud selliste toidugruppide kaupa, kus on lubatud vastavaid lisaaineid kasutada, nt kala ja kalatooted, marjad, puu- ja köögiviljad, piimatooted, kondiitritooted.

Loetelu abil saab hõlpsalt tuvastada teatud toiduainetes lubatud lisaaineid, tagades suurema läbipaistvuse. Uus loetelu on kergemini kättesaadav kõikidele toiduahela üksikõik mis osas osalevatele inimestele, olgu selleks tarbija, kontrolliasutused või toiduainetööstus. Suurem läbipaistvus võimaldab toidu lisaaineid nõuetekohaselt ja seetõttu ohutumalt kasutada.

Selle juhenddokumendi esitamise eesmärk on kirjeldada eri grappe, et tõhustada ühetaolist kohaldamist ja täitmist.

Tuleks märkida, et toidugruppide loomise ainus eesmärk on loetleda lubatud lisaained ja nende kasutustingimused. Toidugruppide kirjeldused ei ole seaduslikud tootenimetused ega ole mõeldud märgistamiseks.

Kui grupi pealkirjas viidatakse vertikaalsetele õigusaktidele, kohaldatakse nendes toodud määratlusi.

Peale gruppide kirjelduse kirjeldatakse juhenddokumendis II lisas olevaid toiduaineid, mis on kirjutatud kaldkirjas.

Toidugruppide süsteemis ei nimetata konkreetset liittoiduaineid (nt valmistoidud), sest need võivad sisaldada ülekandumise kaudu proportsionaalselt kõiki lisaaineid, mida on lubatud nende koostisosades kasutada.

Vajaduse korral ajakohastatakse seda juhenddokumenti, et anda lisaselgitusi.

	Juhenddokument, milles kirjeldatakse toidu lisaaineid käsitleva määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa E osas toodud toidugruppe
1.	Piimatooted ja nende analoogid
	Siia gruppi kuuluvad kõik piimatooted, mis on saadud ükskõik millise piimalooma (nt lehma, lamba, kitse, pühvli, eesli, hobuse) piimast, v.a tooted, mis kuuluvad gruppi 2 „Rasvad ja õlid“, gruppi 3 „Toidujää“, gruppi 14 „Joogid“ ning gruppi 16 „Magustoidud“. Siia gruppi kuuluvad ka piimatoodete analoogid (vt 1.8). Selles grupis tähendab „maitsestatud“ toode toodet, millele on lisatud ükskõik millist ainet, mis annab maitset ja/või lõhna (suhkur, magusaine, lõhna- ja maitseaine, puuviljavalmistis, vürtsid, köögiviljad jne); see on sõna „maitsestatud“ vastand. Siia gruppi kuuluvad ka vastavad laktoosivabad tooted.
1.1.	Maitsestatud pastöriseeritud ja maitsestatud steriliseeritud (sh kõrgkuumutatud) piim
	Siia gruppi kuuluvad täis-, rasvatu ja madala rasvasisaldusega piim ning vedela piimana tarbimiseks mõeldud piim (nt laktoosivabad tooted).
1.2.	Maitsestatud hapendatud piimatooted, sealhulgas naturaalne maitsestatud pett (välja arvatud steriliseeritud pett), mida ei ole pärast hapendamist kuumtöödeldud
	Hapendatud piimatooted toodetakse hapendamise teel piimhappe tekkeks vajalike bakterite või aroomi kujundamist soodustavate bakterite iseenesliku hapnemise teel või piimhappe tekkeks vajalike bakterite või aroomi kujundamist soodustavate bakterite inokulatsiooni teel. Pett on või valmistamisel (nt hapendatud või hapendamata piima ja koore kokkulöömisel) järele jääv peaaegu rasvavaba vedelik. Pett (tuntud ka petipiimana) valmistatakse samuti suhteliselt madala rasvasisaldusega vedelal kujul piima hapendamise teel, kasutades samu võtteid, nagu on üldiselt kirjeldatud eespool, hapendatud piimatoodete puhul. Siia gruppi ei kuulu hapendatud koor, mis on grupis 1.6.
1.3.	Maitsestatud hapendatud piimatooted, mida on pärast hapendamist kuumutatud
	Siia kuulub pastöriseeritud või steriliseeritud pett. Siia gruppi ei kuulu hapendatud koor, mis on grupis 1.6.
1.4.	Maitsestatud hapendatud piimatooted, sealhulgas kuumtöödeldud tooted
	Siia gruppi kuuluvad kuumtöödeldud ja -töötlemata tooted. Neid tooteid võib kasutada magustoiduna. Muud magustoidud, mis ei kuulu siia gruppi, on grupis 16. Siia gruppi ei kuulu maitsestatud hapendatud koor, mis on grupis 1.6.3.
1.5.	Veetustatud piim (täielikult või osaliselt veetustatud piimakonservid), nagu on määratletud direktiivis 2001/114/EÜ
	Siia gruppi kuuluvad nii osaliselt kui ka täielikult veetustatud piimakonservid (piimapulbrid ja kondenspiimad).
1.6.	Koor ja koorepulber
	Koor on piimaga võrreldes suhteliselt suure rasvasisaldusega vedel piimatoode. Siia kuuluvad kõik vedelad, poolvedelad ja pooltahked kooretooted. Koorepulber on piimatoode, mis saadakse vee osalise eemaldamisega koorest.
1.6.1.	Maitsestatud pastöriseeritud koor (välja arvatud vähendatud rasvasisaldusega koor)
	Sobiva kuumtöötamise teel pastöriseeritud koor
1.6.2.	Elusbakteritega hapendatud maitsestatud kooretooted ja asendustooted, mille rasvasisaldus on alla 20 %
	Siia gruppi kuuluvad maitsestatud tooted, mille rasvasisaldus on alla 20 %. Siia kuuluvad piima kalgendavate ensüümide toimel tekkinud paksendatud viskoosne koor ja hapukoore (piimhappebakterjuuretiseiga hapendatud koor). Siia kuuluvad ka maitsestatud valmisvahukoore, mis on tehtud hapendatud maitsestatud ja piimhappebakterite puhaskultuuridega hapendatud koorest, mille rasvasisaldus on alla 20 %, ning hapukooreasendajad.

	Asendustooted on selles kontekstis tooted, millel on samalaadne funktsionaalsus nagu piimatoodetel, ja need võivad sisaldada lisatud koostisosi (kuid need ei asenda ühtegi piima koostisosa).
1.6.3.	Muud koored
	Siia gruppi kuuluvad kõik gruppides 1.6.1 ja 1.6.2 nimetatud koored ning koorepulbrid, muu hulgas tooted, mida on töödeldud kõrgemal temperatuuril kui pastöriseerimisel (nt steriliseeritud ja kõrgkuumutatud koored), <i>clotted cream</i> (paks kollane koor), vahukoor (koor, mida klopitakse mikseri, vispli või kahvli abil, kuni see on õhuline ja kohev), muud väiksema rasvasisaldusega koored, mis ei kuulu gruppi 1.6.2. Maitsestatud vahukoored kuuluvad gruppi 5.4.
1.7.	Juust ja juustutooted
	Siia gruppi kuuluvad juust ja juustutooted, mis on määratletud toodetena, mille kalgendumine piimavalgu struktuuris on vesi ning rasv.
1.7.1.	Valmimata juust, välja arvatud gruppi 16 kuuluvad tooted
	Siia gruppi kuuluvad juustud, mis on kohe pärast tootmist tarbimisvalmis, nt toorjuust, valmimata juustud soolvees. Siia gruppi kuuluvad: - <i>mozzarella</i> : venitatud pehme juust; - <i>mascarpone</i> : pehme määratav toorjuust, mis on saadud piimakoore kalgendamisel happe ja kuumuse mõjul ning millele võib olla lisatud piima.
1.7.2.	Valminud juust
	Siia gruppi kuuluvad juustud, mis ei ole kohe pärast tootmist tarbimisvalmis, vaid mida peab säilitama sellise aja jooksul ja sellisel temperatuuril ning sellistel tingimustel, mille tulemusel toimuvad vajalikud biokeemilised ja füüsikalised muutused, mis iseloomustavad konkreetset juustu. Valminud juust võib olla pehme, poolkõva, kõva või eriti kõva. Siia gruppi kuulub - <i>Provolone</i> : laagerdunud kõva / keskmiselt kõva venitatud juust.
1.7.3.	Söödav juustukoorik
	Söödav juustukoorik on juustumassi välimine osa, millel on algul sama koostis nagu juustu sisemisel osal, kuid mis võib pärast soolvees hoidmist ja/või valmimist kuivada. Tegelikult on lubatud toiduvärvid mõeldud üksnes juustu pinnatöötlemiseks.
1.7.4.	Vadakujuust
	Siia gruppi kuuluvad tahked või rohkem või vähem pooltahked tooted, mis on saadud piimavadaku kontsentreerimise teel, lisades või mitte lisades sellesse piima, koort või muid piimatooted ja vajaduse korral kuni 5 % suhkruid, ning vajaduse korral kontsentreeritud toodet vormides. Siia kuuluvad ka vadakuvalgujuustud, mis on valmistatud peamiselt piimas sisalduvast vadakust ekstraheeritud vadakuvalkude kalgendamise teel. Siia gruppi kuulub: - <i>ricotta</i> : tahke värske piimatoode, mis on saadud vadaku kalgendamisel kuumuse või happe/kuumuse mõjul ning millele võib olla lisatud piima ja/või pehmet koort ja/või vadaku koort.
1.7.5.	Sulatatud juust
	Siia gruppi kuuluvad määratavad või tahked tooted, mis on saadud juustu, juustusegude ja muude piima koostisainete (nt piimarasv, -valk, -pulber ning eri koguses vesi) sulatamisel ja emulgeerimisel. Sulatatud juust võib olla maitsestatud või maitsestatamata.
1.7.6.	Juustutooted, välja arvatud gruppi 16 kuuluvad tooted
	Siia gruppi kuuluvad muud piimatooted kui juust, mis on saadud piimavalgu kalgendamise seotud töötlemisel, ja/või piimast saadud tooted, mille lõplikud füüsikalised ja organoleptilised omadused on sarnased juustu omadega.
1.7.6.	Piimatoodete analoogid, sealhulgas joogivalgendajad
	Siia gruppi kuuluvad tooted, milles piimavalgud või -rasv on osaliselt või täielikult <u>asendatud</u> mitte piimal põhinevate valkude, rasvade või õlidega. Siia gruppi kuuluvad ka mitte piimal põhinevad koore ja juustu analoogid ning joogivalgendajad.

2.	Rasvad ja õlid ning rasva- ja õliemulsioonid
	Siia gruppi kuuluvad kõik rasvapõhised tooted, mis on saadud taimsetest või loomsetest allikatest või nende segudest, sealhulgas merelistest allikatest.
2.1.	Peaaegu veetustatud rasvad ja õlid (välja arvatud veetustatud piimarasv)
	Söödavad rasvad ja õlid on toidud, mis koosnevad peamiselt taimset või loomset, sh merelist päritolu triglütseriididest.
2.2.	Peamiselt vesi-õlis tüüpi rasva- ja õliemulsioonid
2.2.1.	Või, kontsentreeritud või, võiõli ja veetustatud piimarasv
	Siia gruppi kuuluvad üksnes piimast saadud tooted ja/või tooted, mille saamiseks vesi peaaegu täielikult eemaldatakse piimast, ning rasvata kuivained nõukogu määruse (EÜ) nr 1234/2007 artikli 115 ja XV lisa järgi ning vedelad emulsioonid. Välja arvatud vähendatud rasvasisaldusega või.
2.2.2.	Muud rasva- ja õliemulsioonid, sealhulgas võided, nagu on määratletud määruses (EÜ) nr 1234/2007, ning vedelad emulsioonid.
	Siia gruppi kuuluvad muud rasva- ja õliemulsioonid, sealhulgas võided, nagu on määratletud nõukogu määruse (EÜ) nr 1234/2007 artiklis 115 ja XV lisas, ning vedelad emulsioonid. Hõlmatud tooted on järgmised: - piimarasvad (tahked, plastsed, peamiselt vesi-õlis-tüüpi emulsioonidena tooted, mida saadakse üksnes piimast ja/või teatavatest piimatoodetest, mille olulise väärtusega koostisosa on rasv): kolmveerandrasvane või, poolrasvane või, piimarasvavõie x %; - rasvad (tahked, plastsed, peamiselt vesi-õlis-tüüpi emulsioonidena tooted, mida saadakse tahketest ja/või vedelatest taimsetest ja/või loomsetest rasvadest; rasvasisaldusest võib piimarasv moodustada kuni 3 %: margariin, kolmveerandrasvane margariin, poolrasvane margariin, rasvavõided x %; - taimsetest ja/või loomsetest toodetest koosnevad rasvad (tahked, plastsed, peamiselt vesi-õlis-tüüpi emulsioonidena tooted, mis saadakse tahketest ja/või vedelatest taimsetest ja/või loomsetest inimtoiduks sobivatest rasvadest; rasvasisaldusest võib piimarasv moodustada 10–80 %): rasvasegu, kolmveerandrasvane rasvasegu, poolrasvane rasvasegu, rasvasegu võie x %; - vedelad emulsioonid: vedel margariin, mis püsib oma omaduste tõttu vedelas olekus isegi jahedates tingimustes ja mida kasutatakse tahke margariini või või alternatiivina.
2.3.	Pannile pihustatav taimne õli
	Pihustatav küpsetusõli on taimne õli, mida pihustatakse praepannile ja muudele kööginõudele, et vältida toidu kinnijäämist.
3.	Toidujää
	Toidujää on toiduaine, - mis on külmutatud vedelast olekust viskoossemasse tekstuuri; - mida säilitatakse, transporditakse, müüakse ja tarbitakse külmutatud olekus; - mis võib sisaldada kõiki toidu koostisosi, sealhulgas lisaaineid, mis on kehtivate õigusnormide kohaselt lubatud.
4.	Marjad, puu- ja köögiviljad
	Siia gruppi kuuluvad marjad, puu- ja köögiviljad, seemned, mugul- ja juurviljad, kaun- ja kõderviljad, merevetikad, pähklid ja seemned.
4.1.	Töötlemata marjad, puu- ja köögiviljad
	Siia gruppi kuuluvad kõik marjad, puu- ja köögiviljad, mis on määruse 1333/2008 artikli 3 kohaselt töötlemata.
4.1.1.	Värsked terved marjad, puu- ja köögiviljad
	Värskelt korjatud marjad, puu- ja köögiviljad
4.1.2.	Kooritud, tükeldatud ja hakitud marjad, puu- ja köögiviljad
	Siia gruppi kuuluvad töötlemata marjad, puu- ja köögiviljad, mis on näiteks kooritud,

	tükeldatud, korrastatud või riivitud.
4.1.3.	Külmutatud marjad, puu- ja köögiviljad
	Siia gruppi kuuluvad värsked marjad, puu- ja köögiviljad, mis võivad, kuid ei pruugi enne külmutamist olla blanšeeritud, poolitatud või түкeldatud. Toode võib olla külmutatud mahlas või suhkrusiirupis. Näideteks on külmutatud puuviljasalat ja külmutatud maasikad. Kui marju, puu- ja köögivilju on blanšeeritud selliselt, et nende algolek on oluliselt muutunud, võivad tooted kuuluda gruppi 4.2.4.1.
4.2.	Töödeldud marjad, puu- ja köögiviljad
	Siia gruppi kuuluvad marjad, puu- ja köögiviljad kuivatatuna, konservina, pudeldatuna, marjad, puu- ja köögiviljad äädikas, õlis või soolvees, marja-, puu- ja köögiviljavalmistised ning džemmid, želeed, tsitrusmarmelaadid ja sarnased tooted.
4.2.1.	Kuivatatud marjad, puu- ja köögiviljad
	Marjad, puu- ja köögiviljad, mille looduslikku veesisaldust on vähendatud alla mikroorganismide kasvuks vajaliku koguse, ilma et see mõjutaks olulisi toitaineid. Näideteks on kuivatatud õunaviilud, rosinad, kuivatatud peenestatud või helvestatud kookos, kuivatatud ploomid, kuivatatud ingver, kuivatatud seemed, kuivatatud tomatid ja kuivatatud läätsed, kuivatatud oad, kuivatatud herned. Toodet võidakse, kuid ei pruugita enne tarbimist rehüdreerida. Siia kuuluvad mahla kuivatamisel saadud köögiviljapulbrid, nt tomati- ja peedipulber. Termin „punane mari või puuvili“ (millele viidatakse ka gruppides 04.2.2, 04.2.3 ja 04.2.4.1) viitab punastele/purpursetele marjasortidele ning punastele/purpursetele luuviljasortidele, mille kest ja mahl/viljaliha on punased või purpursed. Termin „valge köögivili“ (millele viidatakse ka gruppides 04.2.3 ja 04.2.4.1) hõlmab muu hulgas järgmiseid köögivilju: kassaava, lillkapsas, valge seller, hiina redis, küüslauk ja valged sibulad, mädarõigas, maapirnid, nuikapsas, porrulaugu valged osad, juurpetersell, pastinaagid, kaalikad, valge spargel, valge peakapsas, valged seemed, valge redis, valge kaalikas ja valged kõderviljad.
4.2.2.	Marjad, puu- ja köögiviljad äädikas, õlis või soolvees
	Tooted, mis on valmistatud värskete köögiviljade või värskete marjade ja puuviljade töötlemisel soola ja/või äädikalahuse ning õliga, mis aitavad märgatavalt kaasa toiduainete säilivusele. Näited: marineeritud kapsas, marineeritud kurk, oliivid, marineeritud sibulad, marineeritud lillkapsas, marineeritud porgandid, seemed õlis, marineeritud artišoki südamed, marineeritud ploomid, marineeritud mango, marineeritud laim, marineeritud karusmarjad ja marineeritud arbuusikoor. Siia gruppi kuuluvad ka magushapud hoidised äädikas, õlis või soolvees.
4.2.3.	Marjad, puu- ja köögiviljad konservina ja pudeldatuna
	Täielikult konserveeritud toode, mille puhul värsked marjad, puu- ja köögiviljad puhastatakse, lõpuks blanšeeritakse, seejärel asetatakse vedeliku sisse konservikarpidesse, kottidesse, purkidesse või muudesse anumatesse ning kuumsteriliseeritakse. Siia gruppi ei kuulu kompotid, mis on grupis 4.2.4.2. Konserveeritud toode, mis sisaldab köögivilja ja kastet, kuulub osaliselt gruppi 4.2.3. See muutub liittooduks, mille puhul võidakse kohaldada ülekandumise põhimõtet.
4.2.4.	Marja-, puu- ja köögiviljavalmistised, v.a gruppi 5.4 kuuluvad tooted
	Siia gruppi kuuluvad sellised valmistised nagu viljaliha, püreed, kompotid ja sarnased tooted ning tervetest marjadest, puu- ja köögiviljadest või nende tükkidest valmistised, mis on saadud keetmisel suure suhkrusisaldusega vees. Siia gruppi ei kuulu äädikas, õlis või soolvees olevad tooted (kuuluvad gruppi 4.2.2) ega gruppi 4.2.3 kuuluvad tooted.
4.2.4.1.	Marja-, puu- ja köögiviljavalmistised, välja arvatud kompotid
	Siia gruppi kuuluvad töödeldud marjad, puu- ja köögiviljad, mis ei ole grupi 4.2 muudes alamgruppides; need võivad olla pärast töötlemist külmutatud. Termin „töödeldud

	<p>marjad, puu- ja köögiviljad“ alla kuuluvad sellised tooted nagu punaste marjade ja puuviljade hoidised, merevetikapõhised valmistised, mikrovetikate valmistised, puuviljapõhised kastmed, puuviljapõhine siirup, leemepõhised tarrendid, töödeldud oliivid ja oliivipõhised valmistised, köögiviljapüreed, -pulbrid ja -mahlad ning kookospiim.</p> <p>Siia gruppi kuulub:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>mostarda di frutta</i>: puuviljad sinepiga maitsestatud siirupis. <p>Muud kui puuviljakaunistused kuuluvad gruppi 5.4 ja suhkrusiirupid gruppi 11.</p> <p>Maitsestatud jookide valmistamiseks mõeldud kontsentreeritud marja- ja puuviljasiirupid kuuluvad gruppi 14.1.4.</p>
4.2.4.2.	Kompotid, välja arvatud gruppi 16 kuuluvad tooted
	<p>Kompott on ühest või mitmest sordist marjade või puuviljade söödava osa (tervelt või tükeldatult, sõelutud või sõelumata, ilma oluliselt kontsentreerimata) termilisel töötlemisel saadud toode. Võidakse kasutada suhkruid, vett, siidrit, vürtse ja sidrunimahla. Kõige tuntumad on õuna- ja virsikukompott.</p>
4.2.5.	Džemm, želeed, tsitrusmarmelaadid ja sarnased tooted
	<p>Siia gruppi kuuluvad direktiivis 2001/113/EÜ määratletud tooted ning muud marja-, puu- või köögiviljavõided, sealhulgas vähese kalorsuse ja suhkrusisaldusega tooted. Neil toodetel peab olema refraktomeetriga määratava lahustuva kuivaine sisaldus 60 % või rohkem (v.a teatavatel üksikjuhtudel, mis on määratletud direktiivi 2001/113/EÜ I lisa II osa kohastes asjaomastes õigusaktides), v.a nende toodete puhul, milles suhkrud on täielikult või osaliselt asendatud magusainetega. Siia gruppi kuuluvad ka muud marja-, puu- ja köögiviljavõided, nt <i>mermelada</i>, pähklivõi ja -võided, sh vähese kalorsusega tooted.</p>
4.2.5.1.	Ekstra džemm ja ekstra želee, nagu on määratletud direktiivis 2001/113/EÜ
	<p>„Ekstra džemm“ on sobiva tarretisetaolise konsistentsiga segu suhkrutest ja ühe või mitme puuvilja ja marjaliigi kontsentreerimata viljalihast ning veest.</p> <p>„Ekstra želee“ on eelistatud sobiva tarretisetaolise konsistentsiga segu suhkrutest ja ühe või mitme puuviljaliigi mahlast ja/või vesilahustest.</p> <p>1000 g valmis ekstra džemmi (vastavalt ekstra želee) valmistamiseks kasutatava viljaliha (vastavalt mahla ja/või vesilahuste) kogus peab üldjuhul olema vähemalt 450 g (vastavalt väiksem kui ekstra džemmi valmistamiseks sätestatud kogus).</p> <p>Siia gruppi kuuluvad:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ekstra <i>mermelada</i>: toode, mis on valmistatud suhkrust ja ühest või mitmest puuviljast, tükeldatud, purustatud, sõelutud või muul viisil töödeldud puuviljade keetmisel, kuni valmistis muutub paksuks või poolvedelaks. Puuviljasisaldus ei tohiks olla alla 50 %. Selle refraktomeetriga määratava lahustuva kuivaine sisaldus peab olema 40–60 %; - <i>pekmez</i> on traditsiooniline Horvaatia toode; see on sobiva paksenenud konsistentsiga toode, mis on valmistatud ühest või mitmest sordist puuviljade viljaliha ja/või püree keetmisel, millele võib, kuid ei pruugi olla lisatud suhkrut. <i>Pekmez</i>'ile on lubatud lisada suhkrut kuni 25 % võrreldes kogu puuviljakogusega.
4.2.5.2.	Džemm, želeed ja tsitrusmarmelaadid ning magustatud kastanipüree, nagu on määratletud direktiivis 2001/113/EÜ
	<p>Siia gruppi kuuluvad:</p> <ul style="list-style-type: none"> - džemm: sobiva tarretiselaadse konsistentsini segu suhkrutest ja ühe või mitme marja ja puuviljaliigi viljalihast ja/või püree ning veest (1000 g valmistoota valmistamiseks kasutatava puuvilja viljaliha ja/või püree kogus peab üldjuhul olema vähemalt 350 g); - želee: asjakohaselt geelistatud segu suhkrutest ja ühe või mitme puuviljaliigi mahlast ja/või vesilahustest; - tsitrusmarmelaad: sobiva tarretisetaolise konsistentsini segu veest, suhkrutest ja ühest või mitmest järgnevast tootest, mis on saadud tsitrusviljadest: puuvilja viljaliha, püree, mahl, vesilahused ning koored;

	<ul style="list-style-type: none"> - tsitrus-želeemarmelaad: seda nimetust võib kasutada siis, kui toode ei sisalda lahustumatuid aineid, välja arvatud väike kogus õhukeselt kooritud koort; - magustatud kastanipüree: sobiva konsistentsini geelistatud segu veest, suhkrust ja vähemalt 380 g kastanipüreest 1000 g valmistoote kohta; - <i>mermelada</i>: toode, mis on valmistatud suhkrust ning tervete, tükeldatud, purustatud, sõelutud või muul viisil töödeldud puuviljade keetmisel, kuni valmistis muutub paksuks või poolvedelaks. Puuviljasisaldus ei tohiks olla alla 30 %. Selle refraktomeetriga määratava lahustuva kuivaine sisaldus peab olema 40–60 %.
4.2.5.3.	<p>Muud sarnased marja-, puu- ja köögiviljavõided</p> <p>Siia kuuluvad kõik marja-, puu- ja köögiviljapõhised võided, nt <i>crème de pruneaux</i> (ploomikreem) ning paks õunakaste. Siia gruppi kuuluvad:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>dulce de membrillo</i> (aivamarmelaad): toode, mille valmistamiseks keedetakse läbi sõela aetud puuviljad suhkruga, kuni keedus muutub tahkeks, Brix arvuga 55 või rohkem, puuviljasisaldus 45 % ja tumekreemjast kuni pruunikaspunase värvuseni; - <i>crema de membrillo</i>: toode, mille valmistamiseks keedetakse läbi sõela aetud puuviljad suhkruga, kuni keedus muutub tahkeks, Brix arvuga 55 või rohkem, puuviljasisaldus 50 % ning helekreemja või õrnalt kollakaspruuni värvusega; - <i>marmelada</i>: toode, mis on saadud küdoonia (<i>kweeper/coing/quitte/cotogna</i>) vahekesta keetmisel ning mis on sõelumisel või muul sarnasel viisil püreestatud, sisaldab 60 % või rohkem lahustuvat kuivainet, on tahke konsistentsiga ja sisaldab vähemalt 50 % (ekstra) või 40 % (tavaline) puuvilju.
4.2.5.4.	<p>Pähklivõid ja -võided</p> <p>Pähklivõi on pähklite purustamisel valmistatud määratav toiduaine. Sel on suur rasvasisaldus ja seda saab määrada nagu piimavõid. Näited: maapähklivõi (rõstitud ja jahvatatud maapähklitest valmistatud võie, millele on lisatud maapähkliõli), muud pähklivõid (nt india pähkli või) ning kõrvitsavõi. Siia gruppi ei kuulu direktiivis 2001/113/EÜ käsitletud magustatud kastanipüree ega pähkleid sisaldavad kakaopõhised võided (viimased kuuluvad gruppi 5.2).</p>
4.2.6.	<p>Töödeldud kartulitooted</p> <p>Siia gruppi kuuluvad järgmised kartulitooted: friikartulid, külmutatud või jahutatud erikartulitooted ja kuivatatud kartulitooted (helbed, terad, jahu). Siia gruppi ei kuulu kartuli-<i>gnocchi</i>'d, mis on grupis 6.4.4. Gruppi ei kuulu kartulipõhised suupisted, mis on grupis 15.1.</p>
5.	Kondiitritooted
	Siia kuuluvad kõik kakao- ja šokolaaditooted (5.1), muud kondiitritooted, mis võivad, kuid ei pruugi sisaldada kakaod (5.2), närimiskumm (5.3), kaunistused ja vaabad (5.4).
5.1.	Direktiiviga 2000/36/EÜ hõlmatud kakao- ja šokolaaditooted
	Siia gruppi kuuluvad igasugused kakao- ja šokolaaditooted, nagu on määratletud direktiivi 2000/36/EÜ I lisas: kakaovõi, kakaopulber, vähendatud rasvasisaldusega kakaopulber, šokolaadipulber, magustatud kakaopulber, šokolaad, piimašokolaad, hele piimašokolaad, valge šokolaad, täidisega šokolaad, <i>chocolate a la taza</i> , <i>chocolate familiar a la taza</i> ja šokolaadikompvek ja pralinee.
5.2.	Muud kondiitritooted, sealhulgas hingeõhku värskendavad pisimaiustused
	Siia gruppi kuuluvad kõvad ja pehmed magusad kondiitritooted, millele on või ei ole lisatud suhkrut, ning sellised tooted nagu suhkrust-, tärklise-, kakao- ja kuivatatud marja- ja puuvilja põhised kondiitritooted, kakaopõhised võileivakatted, piimapõhised võileivakatted, kuivatatud marja ja puuviljapõhised võileivakatted, rasvapõhised võileivakatted, dražeeritud, suhkrustatud või glasuuritud marjad, puu- ja köögiviljad, lagrits, nugatid, martsipan, <i>turrón</i> , <i>mazapán</i> , magus popkorn, suupisted, šokolaadiimitatsioon, šokolaadiasendajad ja kakaopõhised tooted, mida ei käsitleta direktiivis 2000/36/EÜ, ning tugeva maitsega värskendavad kurgupastillid ja hingeõhku värskendavad pisimaiustused (hingeõhku värskendavaid maiustusi, mille iseloomulik

	läbimõõt on üle 1,5 cm, ei loeta pisimaiustusteks).
5.3.	Närimiskumm
	Siia gruppi kuuluvad tooted, mis on valmistatud looduslikust või sünteetilisest närimiskummialusest, mis sisaldab lõhna- ja maitseaineid ning lõhna- ja maitseühendeid, (toiteväärtusega või -väärtuseta) magusaineid ning muid lisaaineid. Siia kuuluvad mullinärimiskumm ja hingeõhku värskendavad närimiskummid.
5.4.	Kaunistused, vaabad ja täidised, välja arvatud puuvilja- ja marjapõhised täidised, mis kuuluvad gruppi 4.2.4
	Siia gruppi kuuluvad kõik grupis 5.2 määratletud kondiitritooted, mida tavaliselt kasutatakse toitade kaunistamiseks, katmiseks ja/või täitmiseks, nt valikpagaritooted, toidujää, karamell ning maiustused. Lisaks kuuluvad siia muud kui puuviljakaunistused, glasuurid, vaabad, siirupid, magusad kastmed ja täidised ning maitsestatud vahukoored (koor, mida klopitakse mikseri, vispli või kahvli abil, kuni see on õhuline ja kohev, ning aerosoolpudelites olev koor) toidu kaunistamiseks, katmiseks ning täitmiseks. Siia ei kuulu grupis 8.2.3 olevad tooted. Siia gruppi ei kuulu direktiivis 2000/36/EÜ käsitletud šokolaaditooted, ent nende täidised, kaunistused ja vaabad kuuluvad sellesse gruppi, kui neid pole käsitletud direktiivis 2000/36/EÜ. Siia ei kuulu ka gruppi 11 kuuluvad tooted ega gruppi 4.2.4 kuuluvad puuvilja- ja marjapõhised kaunistused. Toidu lisaained ise (nt värvid, glaseerained) ja nende valmistised, mis võivad sisaldada muid toidu lisaaineid või kandainetena kasutatavaid toidu koostisosi, ei kuulu sellesse toidugruppi ja nende kasutamine peab olema lubatud selle toiduaine toidugrupis, mille sees/peal seda kasutatakse.
6.	Teravili ja teraviljatooted
	Siia gruppi kuuluvad töötlemata ja töödeldud tooted, mis on saadud teraviljast, ning mõnel juhul, nagu on kirjeldatud alamgruppides, mugul- ja juurviljadest, sojaubadest, kaun- ja kõderviljadest, v.a gruppi 7 „Pagaritooted“ kuuluvad tooted. Alamgrupi 6.2.2 tärglised võivad hõlmata ka muudest taimsetest allikatest pärit tärgliseid.
6.1.	Terved, purustatud või helvestatud terad
	Siia gruppi kuuluvad terved, kooritud, töötlemata teraviljad ja terad, mis võivad, kuid ei pruugi olla külmutatud. Näited: oder, mais, kaer, rukis, speltanisu, riis (sh rikastatud ja aurutatud riis), sorgo, soja ja nisu.
6.2.	Jahud ja muud jahutooted ning tärglised
	Peamised teraviljast (ning mõnel juhul juur-, mugul- ja kõderviljadest) jahutooted
6.2.1.	Jahud
	Peamised köögiviljadest, nt teravilja teradest, juur-, mugul- (nt kassaava), kaun- ja kõderviljadest, sojaoast, kartulitest jahutooted, v.a tärglised
6.2.2.	Tärglised
	Tärglis on D-glükoosi polümeer, mida esineb graanulitena teatud taimeliikides, eeskätt seemnetes (nt teraviljad, kõderviljad, mais, nisu, riis, oad, herned) ja mugulates (nt kartul). Polümeer koosneb D-anhüdrolükopüraanoosi ühikutest, mis kondenseeruvad alfa-glükosiidsidemete kaudu. Looduslik tärglis eraldatakse igale toormaterjalile omaste protsesside abil. Gruppi kuuluvad maltodekstriinid.
6.3.	Hommikusöögihelbed
	Siia gruppi kuuluvad kõik tarbimisvalmis, kiir- ja tavalised pudruhelbed, sh valtsitud teraviljad. Näited: <i>granola</i> -tüüpi hommikuhelbed, kiirkaerahelbed, maisihelbed, paisutatud nisu või riis, mitme vilja (nt riisi, nisu ja maisi) hommikusöögihelbed, müsliid, sojast või kliidest valmistatud hommikusöögihelbed ning ekstrudeeritud hommikusöögihelbed, mis on valmistatud teraviljajahust või -pulbrist.
6.4.	Makarontooted
	Makarontooted sisaldavad igasuguse kujuga tooteid, mis on saadud kõvanisumannast/-

	jahust või täiskõvanisumannast/-jahust ja veest ja/või munadest valmistatud taina ekstrudeerimise või vormimise teel. Makarontooted võivad, kuid ei pruugi olla kuivatatud.
	Võib kasutada muid teraviljajahusid; tainale võib spetsiaalse tekstuuri, värvi, omaduste või toiteväärtuse saamiseks lisada muid koostisosi (nt köögiviljad või vürtsid).
6.4.1.	Värsked makarontooted
	Siia gruppi kuuluvad makarontooted, mida tootmisprotsessi käigus kuumtöödeldakse, et tagada säilivus ja hügieen. Värske makarontoodete niiskusesisaldus on umbes 25 %. Siia gruppi ei kuulu makarontoodetel põhinevad valmistoidud.
6.4.2.	Kuivad makarontooted
	Siia gruppi kuuluvad makarontooted, mille niiskusesisaldus ei ületa tavaliselt 13 %. Siia gruppi kuuluvad ka kuivad eelkeedetud makarontooted, mis on kuumtöödeldud (eelkeedetud). Siia gruppi ei kuulu makarontoodetel põhinevad valmistoidud.
6.4.3.	Värsked eelkeedetud makarontooted
	Siia gruppi kuuluvad kuumtöödeldud värsked makarontooted (eelkeedetud). Siia gruppi ei kuulu makarontoodetel põhinevad valmistoidud.
6.4.4.	<i>Gnocchi</i>
	Siia gruppi kuuluvad tüüpilise joonitud pinnaga või ilma selleta väikesed pallid või torud, mis on valmistatud kartulitest ja/või nisujahust ja/või mannast ja/või soolast tehtud tainast. Võib lisada mune, piima, köögivilju ja väikese koguse rasva. Siia kuuluvad eelkeedetud <i>gnocchi</i> ja jahutatud värsked kartuli <i>gnocchi</i> .
6.4.5.	Makarontoodete täidised (ravioolid ja sarnased tooted)
	Värsked, keedetud või maitsestatud liha, kala, köögiviljade, juustu, <i>ricotta</i> ja muude sobivalt hakitud ning soola, riivsaia, kartulihelveste ja vürtsidega segatud koostisosade segu.
6.5.	Nuudlid
	Siia gruppi kuuluvad töödeldud (s.t kuumutatud, keedetud, aurutatud, küpsetatud, eelgeelistatud või külmutatud) tooted, mida on tavaliselt pärast töötlemist kuivatatud ning mis koosnevad peamiselt teraviljast ja veest valmistatud tainast. Siia kuuluvad kiirnuudlid, mida on enne tarbijale müümist eelgeelistatud, kuumutatud ja kuivatatud.
6.6.	Tainad
	Siia gruppi kuuluvad paneeringud ja tainad, mida tavaliselt kasutatakse nt liha, kala, kana, kartulitoodete jne katmiseks.
6.7.	Eelkeedetud või töödeldud teraviljatooted
	Siia gruppi kuuluvad eelkeedetud või töödeldud riisitooted, sh riisikoogid (üksnes idamaised) ja muud eelkeedetud teraviljatooted, nt kiirriis, <i>polenta</i> ja <i>Semmelknödelteig</i> .
7.	Pagaritooted
	Siia gruppi kuuluvad tooted, mis on valmistatud peamiselt teraviljajahust või teraviljast ja mida võib olla töödeldud, nt küpsetatud, aurutatud, ekstrudeeritud. Siia alla kuuluvad saia-leivatoodete ja tavaliste pagaritoodete (7.1) ning magusate või soolaste valikpagaritoodete (7.2) grupid. Valmistainad võib lisada igasse alamgruppi.
7.1.	Saia-leivatooted
	Siia gruppi kuuluvad kõik tavalised pagaritooted, nagu saia-leivatooted (nt sai, rukki-, täistera-, mitmevilja-, linnaseleib, pumpernikkel), kuklid (hamburgeri-, täistera-, piimakuklid), rõngassaiad (bagelid), pitaleib, mehhiko tortiljad ja aurutatud leivad. Siia gruppi kuuluvad leivapõhised tooted, nt krutoonid, leivatäidis, valmistainad (v.a paneeringud ja tainad, mis kuuluvad gruppi 6.6).
7.1.1.	Üksnes järgmistest koostisainetest valmistatud saia-leivatooted: nisujahu, vesi, pärm või juuretis, sool
7.1.2.	<i>Pain courant français; Friss buzakenyer, feher es felbarna kenyerek</i>

	<p><i>Pain courant français</i>: peamiselt järgmistest koostisainetest valmistatud saia-leivatooded: leivajahu (nisu-, rukki-, meslinijahu), vesi, pärm ja/või juuretis, sool. Tehnoloogilisel eesmärgil võib lisada muid toidu koostisosi kooskõlas rahvuslike üldpõhimõtetega.</p> <p><i>Fehér kenyerek</i>: 100 % nisujahust sai, mis on valmistatud pärmiga või pärmiasendajaga, toodetud taina sõtkumise, vormimise, kergitamise ja küpsetamise teel.</p> <p><i>Félbarna kenyerek</i>: 85 % poolvalgest nisujahust ja 15 % heledast rukkijahust poolvalge leib, mis on valmistatud pärmiga või pärmiasendajaga, toodetud taina sõtkumise, vormimise, kergitamise ja küpsetamise teel.</p>
7.2.	Valikpagaritooted
	<p>Siia gruppi kuuluvad magusad, soolased ja vürtsikad tooted, sh valmistainad nende valmistamiseks, nt küpsised, koogid, muffinid, sõõrikud, biskviidid, kuivikud, teraviljabatoonid, pirukad, kakukesed (skoonid), tuutud, vahvlid, krumpetid, pannkoogid, piparkoogid, ekleerid, sarvesaiad ning magustamata tooted, nt kreekerid, näkileivad ja leivaasendajad. Siin grupis tähendab kreeker kuiva küpsist (teraviljajahupõhine küpsetatud toode), nt soodakreekerid, rukkinäkileivad, matsa (<i>matzot</i>).</p>
8.	Liha
	Siia gruppi kuuluvad igasugused liha-, linnu- ja ulukilihatooted. Siia gruppi kuuluvad ka rupsid ning kestad ja lihakatted.
8.1.	Värske liha, mis ei hõlma lihavalmistisi, nagu on määratletud määruses (EÜ) nr 853/2004
	<p>„Töötlemata“, nagu on määratletud määrustes (EÜ) nr 853/2004, 852/2004 ja 1333/2008, tähendab, et toitu ei ole käideldud nii, et selle algupära oleks oluliselt muutunud. Ent need võivad olla näiteks jaotatud, irrutatud, raiutud, konditustatud, hakitud, nülitud, viilutatud, kooritud, peenestatud, lõigatud, puhastatud, korrastatud, sügavkülmutatud, külmutatud, jahutatud, jahvatatud või kestad vabastatud, pakendatud või lahti pakitud.</p> <p>Töötlemata toores liha, linnu- ja ulukirümbad, jaotustükid ning hakkliha. Näited: veise- ja searümbad, värske toiduveri, värsked kanarümbad ja kanarümba osad, värsked veise-, sea-, lamba- või talleliha tükid, nt lihalõigud, veiste elundid (nt süda, neer, sooled), seakeeled ja -karbonaadid.</p>
8.2.	Lihavalmistised, nagu on määratletud määruses (EÜ) nr 853/2004
	<p>Värske liha, sealhulgas peenestatud või hakitud liha, millele on lisatud toiduaineid, maitseainesegu või lisaaineid või mida on töödeldud viisil, mis ei muuda liha siselihaskiudude struktuuri ega seega kaota värske liha omadusi.</p> <p>Lihavalmistised võivad kuuluda töötlemata või töödeldud toodete määratluse alla. Näiteks lihavalmistis kuulub töödeldud toodete määratluse alla, kui töötlemise määratluses nimetatud rakendatavad toimingud täielikult ei muuda liha siselihaskiudude struktuuri keskosani välja ega seega kaota värske liha omadusi.</p> <p>Siia gruppi kuuluvad ka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Ahjupraad</i>: lihavalmistis sea tükilihast. Rasvasisaldus alla 20 %, soolasisaldus (NaCl) 1,1–1,7 %. Lisatud on äädikas, maitseisandid ja lisaained. Toode on pritsitud ja tumbleeritud vaakumtumbleris 2 korda 30 minutit. Enne tarvitamist kuumtöödeldakse. Tüüpiliselt talvetoode. - <i>Bifteki</i>: Kreekast ja Küprosel pärinev toode, mis on valmistatud üle 50 % hakklihast ning millele on lisatud saia-leivatooted ja vähemalt 8 % eri köögivilju, maitseainesegu, muid toiduaineid ja selle grupi puhul lubatud lisaaineid, v.a toiduvärvid, ning lisaks toiduvärvina paprikaekstrakti (E 160c). Valke (muna, piima, soja) on lubatud lisada kuni 2 %, looduslikke kiudaineid ja suhkruid kuni 1,5 %. - <i>Burger meat</i>: lihaga segatud vähemalt 4 % köögivilju ja/või teraviljasaadusi. - <i>Bräte</i>: traditsiooniline, levinud peamiselt Lõuna-Saksamaal (Bavarias, Baden-Wuerttembergis, Hessenis) (vorstiliha), toores, mõeldud kodus valmistamiseks

(küpsetamiseks), peenhakitud segu, *umgerötet* (vinnutatud punane) NO₂ ja soolaga.

- *Breakfast sausage*: liha on hakitud nii, et lihas- ja rasvkude moodustavad ühtlase massi ning kiudained moodustavad rasvaga emulsiooni, andes tootele iseloomuliku väljanägemise.

- *Careta de cerdo adobada*: *adobo*-meetodil töödeldud Hispaania lihavalmistis sea põselihast. Tegemist on Hispaania traditsioonilise marineerimis- ja soolaseguga töötlemise meetodiga, mida rakendatakse temperatuuril 4–7 °C 2–5 päeva. See seisneb liha masseerimises või liha kastmises soolvette / soolvee pritsimises lihasse; seejärel lisatakse koostisosade ja vürtside (tavaliselt soola, paprika, küüslaugu, peterselli ja/või pune) segu ning lisaaineid, millele järgneb laagerdumine.

- *Ćevapčići*: Horvaatia lihavalmistis värskest eri liiki (veise, sea või lamba) hakklihast, mis sisaldab 0–24 % tahket rasva, soola, maitseainesegu (küüslauk, pipar jne) ja mõnikord muid toidu koostisosi (köögiviljad, juust jne) ning traditsiooniliselt kasutatavaid lubatud lisaaineid (s.t naatriumkarbonaat, karmiin, askorbiinhape, happesuse regulaatorid ja muud selle grupi toodetes lubatud lisaained). *Ćevapčići* on enamasti vormitud silindrikujuliseks, mõnikord lapikuks või ruudukujuliseks. Samuti võivad silindrikujulised portsjonid olla puittiku otsas (nn *šiš – ćevapčići*). *Ćevapčići* võib olla eri mõõtmete ja massiga. *Ćevapčići* on ette nähtud kasutamiseks eri viisil, kuid traditsiooniliselt grillil küpsetamiseks.

Costilla adobada de cerdo: *adobo*-meetodil töödeldud Hispaania lihavalmistis searibidest. Tegemist on Hispaania traditsioonilise marineerimis- ja soolaseguga töötlemise meetodiga, mida rakendatakse temperatuuril 4–7 °C 2–5 päeva. See seisneb liha masseerimises või liha kastmises soolvette / soolvee pritsimises lihasse, seejärel lisatakse koostisosade ja vürtside (tavaliselt soola, paprika, küüslaugu, peterselli ja/või pune) segu ning lisaaineid, millele järgneb laagerdumine.

- *Gyros*: valmistatud tervikuna ühte sorti lihast või eri sorti segudest. See võib olla sea-, veise-, lamba-, kana- jm liha. Lihalõigud segatakse kuivade või vedelate vee- või õlipõhiste maitseainesegu, soola ning lubatud lisa- ja sideainetega. Seejärel asetatakse lihavalmistis röstimiseks soojusallika ees pöörleva sobiva varustuse (pika vertikaalse praevarda) külge ning lõigatakse väikesteks viiludeks. Lisatakse valke kuni 2 %, tärklisi kuni 2 %, köögiviljakiude ja suhkruid kuni 1 % ja lubatud lisaaineid.

- *Gehakt*: hakkliha, mis ei ole valmistatud separaatoris; selle rasvasisaldus on kuni 25 %, see pärineb ühelt või mitmelt tapaloomalt, mille suurus on tükeldamisel, jahvatamisel või muul viisil töötlemisel rohkemal või vähemal määral vähenenud; seda saab sõtkuda nii, et on võimalik vormida eri kujusid.

- *Soome hall soolatud jõulusink*: sea reietükk/sink, millesse on pritsitud vett, soola, askorbaate (E 300–301) ja fosfaate (E 450, E 451) sisaldavat soolveelahust. Osa tooteid on pärast pritsimist külmutatud ning pakendatud ja müüdüd külmutatuna, teised müüakse värskena.

- *Kasseler*: traditsiooniline kogu Saksamaal (suutsutatud seakarbonaad), toores, mõeldud kodus valmistamiseks, soolatakse nitritiga (NO₂ ja sool).

- *Kebap*: Kreekast ja Küprosel pärinev toode, mis on valmistatud veise- ja/või lambahakklihast (üle 75 %), millele lisatakse saia-leivatoteid, eri köögivilju ja muid toiduaineid.

- *Kielbasa surowa typu kielbasa biala*: Poola toorvorstid, mida tarbitakse pärast kodus kuumtöötlemist (nt *biala kielbasa*); valmistatakse peenestatud lihast ja rasvast koos maitseainesegu ja vürtside ning lisaainetega; pritsitakse kestadesse.

- *Kielbasa surowa typo metka*: Poola toorvorstid, mida tarbitakse ilma kuumtöötlemata; valmistatakse peenestatud sea- või veiselihast ja rasvast (*metka tatarska* valmistatakse ainult veiselihast), lisatakse vett, maitseainesegu (sh sibulat) ja vürtse ning lisaaineid; pakendatakse/pritsitakse tehiskesta või muusse ümbrisesse.

- *Lomo adobado de cerdo*: *adobo*-meetodil töödeldud Hispaania lihavalmistis tervest sea seljatükist. Tegemist on Hispaania traditsioonilise marineerimis- ja soolaseguga töötlemise meetodiga, mida rakendatakse temperatuuril 4–7 °C 2–5 päeva. See seisneb liha masseerimises või liha kastmises soolvette / soolvee pritsimises lihasse, seejärel lisatakse koostisosade ja vürtside (tavaliselt soola, paprika, küüslaugu, peterselli ja/või pune) segu ning lisaaineid, millele järgneb laagerdumine.

- *Lomo adobado, pincho moruno, careta adobada, costillas adobadas*: *adobo*-meetodil (spetsiaalne marineerimisprotsess soola, vürtside ja maitseainetega, millele järgneb soolamine) töödeldud traditsioonilised Hispaania lihavalmistised. *Adobo*-protsessi on Hispaanias kasutatud toidu säilitamisel juba enne 15. sajandit.

- *Longaniza fresca* ja *butifarra fresca*: põllumajanduslooma värsket peenestatud lihast, rasvast ja/või söödavast rupsist tehtud lihavalmistis, mida on maitsestatud soola, pipra ja muude vürtside ning lisaainetega, segatud ja pritsitud kunst- või naturaalkesta.

- *Merguez*-tüüpi vorstid: traditsioonilised Prantsuse valmistised, mis on saadud loomaliha (tavaliselt härg (veis) ja/või lammas) ning rasva jahvatamisel ja segamisel. Nendele on iseloomulikud punane värvus ja vürtsikas maitse.

- *Mici*: traditsiooniliselt Rumeenias valmistatud ühe või mitme loomaliigi lihast, mis sarnaneb *burger meat*’iga (sea-, veise-, lamba-, linnuliha); seda on segatud soola, eri maitseainesegu ja lisaainetega (nt naatriumkarbonaat, karmin, muud selles grupis lubatud lisaained). Naatriumkarbonaat annab iseloomuliku maitse ja seob liha. Tänu karminiile säilib värskel liha omapärane värvus pärast grillimist. Valmistis vormitakse käsitsi või automaatselt umbes 50 g silindrikujulisteks portsjoniteks ja grillitakse.

- *Pljeskavice*: Horvaatia lihavalmistis värsket eri liiki (veise, sea või lamba) hakklihast, mis sisaldab 0–24 % tahket rasva, soola, maitseainesegu (küüslauk, pipar jne) ning mõnikord muid toidu koostisosi (köögiviljad, juust jne) ja traditsiooniliselt kasutatavaid lubatud lisaaineid (s.t naatriumkarbonaat, karmin, askorbiinhape, happesuse regulaatorid ja muud selle grupi toodetes lubatud lisaained). Tavaliselt on *Pljeskavice* vormitud eri paksuse ja kaaluga ovaalseteks või ümmargusteks kujunditeks ning mõnikord täidetakse see toidu eri koostisosadega. *Pljeskavice* on ette nähtud kasutamiseks mitmel viisil, kuid traditsiooniliselt grillil küpsetamiseks.

- *Pincho moruno*: *adobo*-meetodil sealihast valmistatud Hispaania lihavalmistis, mida tavaliselt müüakse praevardas küpsetatud lihana. Tegemist on Hispaania traditsioonilise marineerimis- ja soolaseguga töötlemise meetodiga, mida rakendatakse temperatuuril 4–7 °C 2–5 päeva. See seisneb liha masseerimises või liha kastmises soolvette / soolvee pritsimises lihasse, seejärel lisatakse koostisosade ja vürtside (tavaliselt soola, paprika, küüslaugu, peterselli ja/või pune) segu ning lisaaineid, millele järgneb laagerdumine.

- *Salsicha fresca*: värsked vorstitooted, mis on valmistatud hakklihast, maitsestatud soola, pipra ja muude vürtsidega ning surutud naturaalsesse või tehiskesta.

- *Šašlōkk*: lihavalmistis sea- või kanaliha kuubikutest või lõikudest. Rasvasisaldus alla 20 %, soolasisaldus (NaCl) 1,1–1,7 %. Lisatud on äädikas, maitselisandid ja lisaained. Toode on pritsitud, tumbleeritud vaakumtumbleris 2 korda 30 minutit ja seejärel marineeritud. Enne tarvitamist kuumtöödeldakse. Tüüpilisel suvetoode.

	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Seftalia</i>: traditsiooniline Küprose lihavalmistis, mis tehakse (sea- või sea ja veise sega-) hakklihast. Hakkliha maitsestatakse vürtsidega ning segatakse sibulate ja peterselliga. Lihapallid valmistatakse ja keeratakse rasvikus ning neid tarbitakse grillitult. - <i>Souvlaki</i> (vardaliha): Kreekast ja Küprosel pärit väikeste kuubikutena (mõõdud vahemikus 2 × 2 × 2 kuni 5 × 5 × 5 cm) toode, mis on valmistatud puitvarda otsa lükitud tervetest lihatükkidest. Lihatükid võib segada maitseaineseguga (vürtsid, oliiviõli või muud toiduained), soola ja lubatud lisaainetega (askorbaadid, atsetaadid, tsitraadid ja laktaadid) ning sideainetega ja seejärel lükatakse väikese puitvarda külge. <i>Souvlaki</i>'t võib turustada värskelt või külmutatult. Lisatakse valke kuni 1 %, tärklisi kuni 1 %, köögiviljakiude ja suhkruid kuni 1 % ja lubatud lisaaineid. - <i>Soutzoukaki</i>: Kreekast ja Küprosel pärinev toode, mis on valmistatud üle 50 % hakklihast ning millele on lisatud saia-leivatooted ja vähemalt 8 % eri köögivilju, maitseainesegu, muid toiduaineid ja selles grupis lubatud lisaaineid, v.a toiduvärvid, ning lisaks toiduvärvina paprikaekstrakti (E 160c). Valke (muna, piima, soja) on lubatud lisada kuni 2 %, looduslikke kiudaineid ja suhkruid kuni 1,5 %. - <i>Surfleisch</i>: traditsiooniline toode Saksamaal ja Austrias, soolvees marineeritud toored sealihatükid (nt <i>Surhaxen</i>), veiseliha (rind, keel), NO₂ abil. Hessenis kasutatakse terminit „Solber“. Mõeldud kodus valmistamiseks. - <i>Tatar</i> (<i>Danie tatarskie</i>): ilma kuumtöötlemata tarbitavad Poola lihavalmistised, mis on tehtud peentükeldatud veiselihast, millele on lisatud vett, maitseainesegu ja vürtse ning lisaaineid; pakendatud ümbrisesse. - <i>Toorvorst</i>: toores vorst, peenestatud (5–7 mm) sea- või kanalihast. Rasvasisaldus alla 25 %, soolasisaldus (NaCl) 1,1–1,7 %. Lisatud on äädikas, maitselisandid ja lisaained ning mass on pritsitud kunst- või naturaalkesta. Enne tarvitamist kuumtöödeldakse. Tüüpiliselt suvetoode.
8.3.	Lihatooted
	<p>Liha töötlemisel või selliste töödeldud toodete edasisel töötlemisel saadud töödeldud tooted, mille lõikepinnalt on näha, et neil ei ole enam värsket liha omadusi. Töötlemine tähendab tegevust, mis muudab algtoodet oluliselt, sealhulgas kuumutamine, suitsutamine, soolaseguga töötlemine, laagerdamine, kuivatamine, marineerimine, ekstraheerimine, ekstrudeerimine või nende protsesside kombinatsioon.</p>
8.3.1.	Kuumtöötlemata töödeldud liha
	<p>Siia gruppi kuuluvad töötlemismeetodid (nt soolaseguga töötlemine (<i>curing</i>), suitsutamine, kuivatamine, fermenteerimine, marineerimine, laagerdamine), mis aitavad liha säilitada ja pikendavad selle säilivusaega. Näited: soolaseguga töödeldud ja kuivatatud sink, fermenteeritud ja kuivatatud vorstid.</p> <p>Siia gruppi kuuluvad:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Sobrasada</i>: sea (või muude loomade) hakklihast ja rasvast valmistatud vorstitooted, mis on maitsestatud paprika, soola ning vürtsidega, segatud määritava pasta saamiseks, kaetud naturaalsel- või taastatud kunstkestaga, millele järgneb laagerdamine ja kuivatamine. - <i>Bratwurst</i>: sea- ja/või veiselihast (või muude loomade lihast), soolast, veest ning vürtsidest valmistatud vorstitoode, soolatud (vähemalt 1,5 % soola) või vinnutatud (vähemalt 1,5 % soola ja 0,4–0,6 % naatriumnitraati), hakitud, et saada määritava vorstitäidis (<i>spreadable sausage filling</i>), ja pritsitud söödavasse kesta; vahetoode, mis on ette nähtud söömiseks pärast kuumutamist. - <i>Leberkäse</i>: sea- ja/või veiselihast (või muude loomade lihast), soolast, veest ning vürtsidest valmistatud vorstitoode, soolatud (vähemalt 1,5 % soola) või vinnutatud (vähemalt 1,5 % soola ja 0,4–0,6 % naatriumnitraati), hakitud, et saada küpsetusvormi pandav määritava vorstitäidis; vahetoode, mis on ette nähtud söömiseks pärast

	<p>kuumutamist.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Julskinka</i> ning (Rootsi) traditsiooniline soolatud sea- ja veiseliha: liha sisse pritsitakse soolveelahust (tavaliselt soola 2,3–3 %), mis sisaldab säilitusainena nitraate (kõige rohkem 150 mg toote kg kohta) ja muid lisaaineid (askorbiinhape või askorbaadid ja mõnikord fosfaat), ning seda võidakse seejärel tumbleerida, laagerdada või kasta soolveelahusesse. Mõeldud kodus valmistamiseks. - <i>Julkorv, grynkorv, värmlandskorv</i> ja <i>fläskkorv</i>: traditsioonilised Rootsi toorvorstid, mis on valmistatud sea- ja/või veisehakklihast ja/või -rasvast. Valmistatakse emulsiooni omadustega või ilma, maitsestatakse soola ja vürtsidega, pannakse naturaalselt või tehiskesta, millele sageli järgneb laagerdamine. Osas vorstides kasutatakse köögiviljakiude, nt teravilja või kartulit. Mõeldud kodus valmistamiseks. - <i>Pasturmas</i>: tugevalt veetustatud ja fermenteeritud-soolatud peenestatud lihast toode. Veetustamisele aidatakse kaasa tugeva surve kasutamise abil. Valmistatakse peamiselt veiselihast (ka lamba- ja kitselihast), mis on lõigatud 12–20 cm laiusteks, umbes 5–8 cm paksusteks ning 40–50 cm pikkusteks ribadeks. See valmib kolmeastmelise protsessi käigus, mis koosneb soolamisest, kokkusurumisest ja soolaseguga töötlemisest (<i>salting, pressuring, curing</i>). Soolamine toimub alati kuivas keskkonnas ja kestab 7–10 päeva. Pärast soolamist loputatakse liha ohtra külma veega ja riputatakse spetsiaalsetesse ruumidesse üles veetustamiseks. Veetustamise ajal surutakse liha kokku, et soodustada niiskuse kadu. Kui veetustamine lõpeb, kaetakse lihatükid väljast segumassiga, mis sisaldab küüslauku, põld-lambaläätse (tuntud ka kui <i>Trigonella</i>), punast pipart ja muid maitseainesegusid/vürtse. Seejärel jäetakse liha kuivamiseks ja väliskihi stabiliseerimiseks samasse ruumi, kus varem toimus veetustamine.
8.3.2.	Kuumtöödeldud töödeldud liha
	<p>Siia kuuluvad küpsetatud (sealhulgas soolatud ja küpsetatud, suitsutatud ja küpsetatud ning kuivatatud ja küpsetatud), kuumtöödeldud (sealhulgas steriliseeritud) ja konserveeritud lihalõigud. Näited: steriliseeritud vorst, soolaseguga töödeldud küpsetatud sink, soolaseguga töödeldud küpsetatud sea abatükk, kanalihakonserv ja sojakastmes keedetud lihatükid (<i>tsukudani</i>).</p> <p>Siia gruppi kuuluvad:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Libamáj egészben</i> (naturaalne hanemaks): maksatoode, millest vähemalt 90 % koosneb ühest või mitmest nuumhane maksasagarast ning mida on vaid soolatud ja kuumtöötlemise abil säilitatud. - <i>Libamáj tömbben</i> (hanemaksaplokk): maksatoode, mis võib olla asetatud searasvaviiluga vooderdatud vormi; selle maksapasteedi osa sisaldab vähemalt 85 % hanemaksa ilma rasvata ja koos nähtavate maksatükkidega; seda säilitatakse kuumtöötlemise abil. - <i>Foie gras entier</i>: maksatoode, mis sisaldab tervet nuummaksa või ühte või mitut nuumhane või -pardi maksasagarat ja maitseainesegu. - <i>Foie gras</i>: maksatoode, mis sisaldab nuumhane või -pardi maksasagarate tükke ja maitseainesegu. - <i>Le bloc de foie gras</i>: maksatoode, mis sisaldab hane või pardi taastatud <i>foie gras</i>'d ja maitseainesegu.
8.3.3.	Kestad, lihakatted ja kaunistused
	<p>Termin „lihakaunistused“ hõlmab tooteid, mida kasutatakse lihatoodete pinna kaunistamiseks.</p> <p>Termin „kestad“ viitab kollageenist, tselluloosist või naturaalselt materjalidest (nt sea- või lambasooltest) valmistatud söödavatele kestadele, millesse pritsitakse vorstisegu. Siia gruppi kuuluvad lihatoodete želeekatted ja liha glaseerained.</p> <p>Toidu lisaained ise (nt värvid) ja nende valmistised, mis võivad sisaldada muid toidu lisaaineid või kandainetena kasutatavaid toidu koostisosi, sellesse toidugruppi ei kuulu</p>

	ning nende kasutamine peab olema lubatud selle toiduaine toidugrupis, mille sees/peal neid kasutatakse.
8.3.4.	Traditsioonilised soolatud lihatooted, mille kohta kehtivad nitritite ja nitraatide lisaäted
8.3.4.1	Traditsioonilised märgsoolatud lihatooted, mida töödeldakse soolamise teel lahuses, mis sisaldab nitriteid ja/või nitraate, keedusoola ning muid koostisaineid
	<p>Siia gruppi kuuluvad:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Wiltshire'i tüüpi peekon ja sink</i>: liha sisse pritsitakse soolveelahust, millele järgneb 3–10 päeva kestev märgsoolamine. Soolveelahus sisaldab muu hulgas mikrobioloogilisi starterkultuure. - <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeza (salgados), toucinhofumado</i>: märgsoolamine 3–5 päeva jooksul. Toodet ei kuumtöödelda ja sellel on kõrge veeaktiivsus. - <i>Soolatud keel</i>: selles grupis hõlmab termin „soolatud keel“ üksnes keeli, mida on vähemalt neli päeva märgsoolatud ja eelkeedetud. - <i>Kylmäsavustettu poronliha renkött</i>: liha sisse pritsitakse soolveelahust, millele järgneb märgsoolamine. Sooldumisaeg on 14–21 päeva, millele järgneb 4–5 nädala pikkune laagerdumine külmas suitsus. - <i>Bacon, filet de bacon</i>: märgsoolamine 4–5 päeva temperatuuril 5–7 °C, laagerdumine tavaliselt 24–40 tundi temperatuuril 22 °C, võib järgneda suitsutamine 24 tunni vältel temperatuuril 20–25 °C ning 3–6 nädalat hoidmist temperatuuril 12–14 °C. - <i>Rohschinken, nassgepökelt</i>: sooldumisaeg olenevalt lihatüki kujust ja kaalust on umbes 2 päeva 1 kg kohta, millele järgneb stabiliseerumine/laagerdumine. <p>Siia kuuluvad samalaadsel viisil valmistatud tooted.</p>
8.3.4.2.	Traditsioonilised kuivsoolatud lihatooted (tooted soolatakse kuivsoolamisseguga, mis sisaldab liha pinnale kantud nitriteid ja/või nitraate, soola ning muid koostisaineid, ning sellele järgneb stabiliseerumine või laagerdumine)
	<p>Siia gruppi kuuluvad:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Kuivsoolatud peekon ja sink</i>: kuivsoolamine, millele järgneb vähemalt 4päevane laagerdumisaeg. - <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i>: kuivsoolamine, millele järgneb vähemalt 10päevane stabiliseerumisaeg ja üle 45päevane laagerdumisaeg. - <i>Presunto, presunto da pá ja paio do lombo</i>: - <i>Jambon sec, jambon sel</i> ja teised sarnased kuivsoolatud tooted: kuivsoolamine 3 päeva vältel + 1 p/kg, millele järgnevad ühenädalane soolamisjärgne periood ning 45 päeva kuni 18 kuu pikkune valmimisperiood. - <i>Rohschinken, trockengepökelt</i>: sooldumisaeg olenevalt lihatüki kujust ja kaalust on 10–14 päeva, millele järgneb stabiliseerumine/laagerdumine. Siia kuuluvad sarnased tooted. - <i>Jamón curado, paleta curada</i>: sea tagasingist või abatükist valmistatud lihatooted, terved või tükeldatud, sõrgade ja luudega või ilma, ning soolatud vürtside, maitseainesegu ja lisaainetega, millele järgneb pesemine, seista laskmine või järelsoolamine ning kuivatamine ja laagerdamine kontrollitud temperatuuril. - <i>Lomo embuchado</i>: sea seljatükkidest valmistatud toode, mis on soolaseguga töödeldud, maitsestatud ja pritsitud naturaalsel või kunstkesta, millele järgneb kuivatamine ning laagerdamine. - <i>Cecina</i>: kodukabjaliste, lindude ning ulukite ees- ja tagaveeranditest valmistatud lihatoode, mis on soolaseguga töödeldud, millele järgneb pesemine, seista laskmine või järelsoolamine toatemperatuuril. Lisaks võib seda suitsutada.
8.3.4.3.	Muud traditsiooniliselt soolatud tooted (märg- ja kuivsoolamist kasutatakse kombineeritult või sisaldab liittoode nitriteid ja/või nitraate või on tootesse enne kuumtöötlemist pritsitud soolalahust)

	<p>Siia gruppi kuuluvad:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i>: kuiv- ja märgsoolamist kasutatakse kombineeritult (ilma soolveelahuse sissepritsimiseta). Sooldumisaeg olenevalt lihatüki kujust ja kaalust on umbes 14–35 päeva, millele järgneb stabiliseerumine/laagerdumine. - <i>Jellied veal ja brisket</i>: soolveelahuse sissepritsimine, millele järgneb kõige varem kahe päeva pärast kuni kolmetunnine vees keetmine. - <i>Rohwürste (Salami ja kantwurst)</i>: tootel on vähemalt 4nädalane laagerdumisaeg ning vee ja valkude suhe on alla 1,7. - <i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i>: sea (või muude loomade) hakklihast ja rasvast valmistatud vorstitooted, soolatud, maitsestatud pipra ja paprika ning muude vürtsidega, pritsitud naturaal- või taastatud kunstkesta, fermenteeritud ja suitsutatud, laagerdunud ja kuivanud vähemalt 30 päeva kontrollitud temperatuuril. - <i>Vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám</i>: kuivatatud toodet kuumutatakse temperatuuril kuni 70 °C, millele järgneb 8–12päevane kuivatamis- ja suitsutamisprotsess. - <i>Poličan, hercules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikas</i>: fermenteeritud toote 14–30päevasele kolmeastmelisele fermenteerimisprotsessile järgneb suitsutamine. - <i>Saucissons secs</i>: fermenteeritud ja kuivatatud toorvorst, millesse ei ole lisatud nitriteid. Toodet fermenteeritakse temperatuuril 18–22 °C või madalamal temperatuuril (10–12 °C) ja seejärel lastakse tootel vähemalt kolm nädalat valmida. Toote vee ja valkude suhe on alla 1,7. Siia kuuluvad sarnased tooted.
9.	Kala ja kalatooted
	Siia gruppi kuuluvad kala ja kalatooted, sh molluskid, vähilaadsed ja okasnahksed.
9.1.	Töötlemata kala ja kalatooted
	Siia gruppi kuuluvad töötlemata tooted, nagu on määratletud määrustes (EÜ) nr 853/2004, 852/2004 ja 1333/2008. Tooted võivad olla puhastatud, roogitud, peata, fileeritud, nahata, tükeldatud jne. Tooted võivad olla jahutatud, külmutatud ja sügavkülmutatud.
9.1.1.	Töötlemata kala
	See grupp hõlmab kalade gruppi. Need tooted on töötlemata, välja arvatud mädanemise ja riknemise vältimiseks jahutamine, jääs hoidmine või külmutamine pärast merest, järvest või muudest veekogudest püüdmist.
9.1.2.	Töötlemata molluskid ja vähilaadsed
	See grupp hõlmab molluskite ja vähilaadsete gruppi. Need tooted on töötlemata, välja arvatud mädanemise ja riknemise vältimiseks jahutamine, jääs hoidmine või külmutamine pärast merest, järvest või muudest veekogudest püüdmist.
9.2.	Töödeldud kala ja kalatooted, sh molluskid ja vähilaadsed
	<p>Siia gruppi kuuluvad suitsutatud, fermenteeritud, kuivatatud, kuumtöödeldud ja/või soolatud kala ja kalatooted, sh molluskid ning vähilaadsed. Need tooted võivad olla muu hulgas konservikarpides ja/või vedelikes (nt vees, soolvees, õlis) või pakendatud vaakumisse või modifitseeritud atmosfääri. Siia gruppi kuuluvad ka surimi ja sarnased tooted, mis on saadud kalavalkudest ning töödeldud eri kujudesse, samuti kalatäidised ning kala- ja vähilaadsete pasteedid. Lisaks kuuluvad siia kuumutatud või suitsutatud kalamarjatooted. Tooted võivad olla pärast töötlemist külmutatud.</p> <p>Kala ja kalatoodete preservid: piiratud säilivusajaga tooted, mida on töödeldud sellistel meetoditel nagu marineerimine ja osaline kuumutamine ning mis tuleb hoida jahedas (alla 10 °C).</p> <p>Kala ja kalatoodete konservid: pikema säilivusajaga tooted, mis on valmistatud pastöriseerimise või auruga autoklaavimise teel ja pakendatud õhukindlasse vaakumpakendisse, et tagada steriilsus. Tooted võivad olla pakendatud omas mahlas või lisatud õlis või kastmes.</p>

9.3.	Kalamari
	Tavaliselt kalamari pestakse ja soolatakse ning kalamarjal lastakse valmida, kuni see muutub läbipaistvaks. Seejärel pakendatakse kalamari klaas- või muusse sobivasse anumasse. Termin „kaaviar“ viitab üksnes tuuraliste (nt beluuga) kalamarjale. Kaaviariasendajad on valmistatud mitme mere- ja mageveekala (nt merivarblane, tursk ja heeringas) kalamarjast, mis on soolatud, vürtsitatud ja värvitud ning mida võib olla töödeldud säilitusainega. Vahetevahel võidakse kalamarja pastöriseerida. Kuumutatud või suitsutatud kalamarjatooted ja kalamarjapasteet kuuluvad gruppi 9.2; värske kalamarja leiab grupist 9.1.
10.	Muna ja munatooted
	Siia gruppi kuuluvad kõik värsked koorega munad ja muud munatooted.
10.1.	Töötlemata munad
	Siia gruppi kuuluvad töötlemata koorimata munad.
10.2.	Töödeldud muna ja munatooted
	Siia gruppi kuuluvad munad ja munatooted, mis võivad olla külmutatud, veetustatud, kuivatatud või kontsentreeritud, ning keedetud munad.
11.	Suhkrud, siirupid, mesi ja lauamagusained
	Siia kuuluvad kõik standarditud suhkrud (11.1), standardimata tooted (11.2), mesi (11.3) ja lauamagusained (11.4).
11.1.	Suhkrud ja siirupid, nagu on määratletud direktiivis 2001/111/EÜ
	Siia gruppi kuuluvad poolvalge suhkur, suhkur ehk valge suhkur, ekstra valge suhkur, suhkrulahus, invertsuhkrulahus, invertsuhkrusiirup, glükoosisiirup, kuivatatud glükoosisiirup, dekstroos või dekstroosmonohüdraat, dekstroos või veevaba dekstroos, fruktoos. Siia ei kuulu tuhk-, kristalliseerunud suhkur ja peasuhkrud.
11.2.	Muud suhkrud ja siirupid
	Siia gruppi kuuluvad maitsestatamata suhkrud ja siirupid, mida ei käsitleta direktiivis 2001/111, sealhulgas suhkru rafineerimise kõrvalsaadused, vahtrasiirup, tuhksuhkrud, kristalliseerunud suhkrud ning peasuhkrud. Siia ei kuulu erisuhkrud ja vedelad siirupid, nt küpsiste värvilised suhkrukaunistused ja valikpagaritoodete maitsestatud siirupid ning glasuurid, mis kuuluvad gruppi 5.4 „Kaunistused, vaabad ja täidised“.
11.3.	Mesi, nagu on määratletud direktiivis 2001/110/EÜ
	Mesi on looduslik magusaine, mida valmistavad <i>Apis mellifera</i> mesilased taimede nektarist või elusate taimeosade eritistest või elusatest taimeosadest toituvate putukate eritistest. Siia gruppi kuuluvad mee peamised liigid päritolu ja tootmis-/esitusviisi järgi, sh pagarimesi.
11.4.	Lauamagusained
	Määruse (EÜ) nr 1333/2008 artikli 3 lõike 2 punkti g kohaselt on lauamagusaine lubatud magusaine, mis võib sisaldada teisi toidu lisaaineid ja/või toidu koostisosi ning mis on suhkruasendajana ette nähtud müügiks lõpptarbijale.
11.4.1.	Lauamagusained vedelal kujul
	Siia gruppi kuuluvad vedelal kujul müüdavad lauamagusained, mis on mõeldud kasutamiseks suhkruasendajana toitudes või jookides.
11.4.2.	Lauamagusained pulbri kujul
	Siia gruppi kuuluvad pulbri kujul müüdavad lauamagusained, mis on mõeldud kasutamiseks suhkruasendajana toitudes või jookides.
11.4.3.	Lauamagusained tableti kujul
	Siia gruppi kuuluvad tableti kujul müüdavad lauamagusained, mis tuleb enne tarbimist vedelikes lahustada.
12.	Soolad, vürtsid, supid, kastmed, salatid ja valgutooted
	Siia laia gruppi kuuluvad ained, mis lisatakse toidule lõhna ja maitse andmiseks (sool ja soolaasendajad, maitsetaimed, vürtsid, maitseainesegud, äädikad ja sinepid), teatud

	valmistoidud ning peamiselt valgust koosnevad tooted, mis on saadud sojaubadest või muudest allikatest.
12.1.	Sool ja soolaasendajad
	Siia gruppi kuuluvad söögisool (naatriumkloriid, vt CX STAN 150-1985) ja soolaasendajad. Need tooted võivad sisaldada ammonium- ja kaaliumkloriidi.
12.1.1.	Sool
	Sool tähendab eeskätt toidus kasutatavat naatriumkloriidi. Siia alla kuuluvad lauasool, jodeeritud, fluoreeritud ja/või foolhappega rikastatud sool ning dendriitne sool.
12.1.2.	Soolaasendajad
	Soolaasendajad on vähendatud naatriumisisaldusega segud, mis on ette nähtud kasutamiseks toidus soolaasendajana.
12.2.	Maitsetaimed, vürtsid ja maitseainesegud
	See grupp kirjeldab toiduaineid, mille kasutamise eesmärk on tugevdada toidu lõhna ja maitset.
12.2.1.	Maitsetaimed ja vürtsid
	Maitsetaimed ja vürtsid on taimede söödavad osad, mida lisatakse traditsiooniliselt toiduainetele nende looduslike lõhna-, maitse-, aroomi ja visuaalsete omaduste pärast. Siia gruppi kuuluvad külmutatud maitsetaimed ja vürtsid, segud, mis sisaldavad üksnes maitsetaimi ja vürtse ning vajaduse korral lubatud lisaaineid. Need maitsetaimed võivad olla kuivatamise käigus suitsutatud. Värsked maitsetaimed kuuluvad gruppi 4.1 „Töötlemata marjad, puu- ja köögiviljad“.
12.2.2.	Maitseainesegud ja maitselisandid
	Maitseainesegu on toidu koostisosade segu, mis on lisatud selleks, et parandada toidu maitset, söömiskvaliteeti ja/või funktsionaalsust. Tavaliselt sisaldab see üht või mitut maitsetaimi ja/või vürtsi ning muid lõhna ja maitset tugevdavaid või andvaid koostisosi. Maitselisandit lisatakse toidule tavaliselt konkreetse maitse andmiseks või selle lõhna ja maitse tugevdamiseks. Termin „maitselisandid“, nagu on kasutatud toidugruppide süsteemis (FCS), hõlmab selliseid maitseaineid nagu sibulasool, küüslaugusool, idamaine maitseainesegu (<i>dashi</i>), riisile puistatav segu (<i>furikake</i> , mis sisaldab nt kuivatatud merevetikahelbeid, seesamiseemneid ja maitseaineid), kuid see ei hõlma maitseainekastmeid, nagu ketšup, majonees, sinep või vürtsikastmed.
12.3.	Äädikad ja lahjendatud äädikhape (lahjendatud veega 4–30 mahuprotsendini)
	Äädikas on vedelik, mis on saadud vedelike või muude põllumajanduslikku päritolu ainete (nt marjad, puuviljad, teravili, marja- ja puuviljavein, siider, destilleeritud alkohol, linnas) alkohol- ja/või äädikhappekäärimise bioloogilise protsessi käigus või linnaseädika vaakumdestilleerimisel. Võidakse lisada lõhna ja maitse andmise eesmärgil taimi või taimeosi, sh vürtse ja puuvilju, suhkrut, soola, mett, puuviljamahlu. Siia gruppi kuulub lahjendatud äädikhape (4–30 %) üksnes siis, kui seda kasutatakse samal viisil nagu äädikaid. Äädikaid ei ole ELi õigusaktides määratletud (v.a veiniäädikas, mis on määratletud määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punktis 17); kui soovitakse kindlaks teha, mis nimetuse all võib äädikhappe veega lahjendamisel saadud toodet turustada, tuleks vaadata liikmesriikide siseriiklike õigusakte*. * Kooskõlas komisjoni tõlgendava nimetuste teatisega, mille alusel toiduaineid müüakse (91/C 270/02), võib liikmesriik keelata oma riigis seaduslikult äädika nimetuse all sellise toote müügi, mis on saadud äädikhappe lahjendamisel veega, isegi kui see toode on mõnes teises liikmesriigis seaduslikult selle nime all toodetud ja turule viidud.
12.4.	Sinep
	„Maitseainekaste (<i>condiment sauce</i>), mis on valmistatud jahvatatud, sageli rasvatustatud sinepiseemnetest, mis on segatud seguks muude koostisosadega (nt vesi, äädikas, sool, küpsemata viinamarjade mahl, viinamarjavirre, marja- ja puuviljamahl, alkohoolne jook

	või muud joodavad vedelikud, õli ja muud võrtsid) ning rafineeritud“
12.5.	Supid ja puljongid
	Siia gruppi kuuluvad kasutusvalmis supid ja kontsentreeritud (nt pulbri kujul või poolveetustatud) tooted, mis tuleb enne tarbimist taastada.
12.6.	Kastmed
	Siia gruppi kuuluvad kasutusvalmis, veetustatud või kontsentreeritud tooted, sh kaste, soust, vinegrett, majonees, ketšup ja tomatipõhised kastmed, salatikoor, salatikaste, marinaadid ning sarnased tooted. Emulgeeritud kastmed põhinevad vähemalt osaliselt rasva või õli emulsioonil vees. Emulgeerimata kastmete alla kuuluvad muu hulgas grillikaste, tomatiketšup, juustukaste, tšillikaste, magushapu dipikaste jne. Siia gruppi ei kuulu kastme põhjaks olevad köögiviljavalmistised (need on grupis 4.2) ning gruppi 5.4 kuuluvad tooted, nt muud kui puuviljapõhised kaunistused, glaseerained, katted, siirupid, magusad kastmed kaunistamiseks, katmiseks ja/või täitmiseks. Siia gruppi ei kuulu ka lihatoodete želeekatted ja liha glaseerained, mis on grupis 8.2.3.
12.7.	Salatid ja võileivakatted
	Siia gruppi kuuluvad valmis- ehk kastmega salat, määratav salat, liha- või kalasalat. Kartulisalatit, baklažaanisalatit, tzaatikit, hummust ja sarnaseid tooteid peetakse köögiviljapõhisteks salatiteks või võileivakateteks. Siia gruppi kuulub <i>feinkostsalat</i> , nagu on toodud määratluses <i>Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs für Feinkostsalate</i> , milles kirjeldatakse <i>feinkostsalat</i> 'it kui sobiva kastmega kasutusvalmis toodet, mis on valmistatud loomsetest ja/või taimsetest koostisosadest. Selle võib valmistada lihatoodete, töödeldud kala-, vähilaadsete ja/või molluskitoodete, köögi- ja puuviljade, marjade, seente, juustu, munade, makarontoodete ning riisi põhjal.
12.8.	Pärm ja pärmitooted
	Siia gruppi kuuluvad pagaripärm ja juuretis, mida kasutatakse pagaritoodete ja alkoholsete jookide valmistamiseks. Siia kuuluvad ka pärmi derivaadid, nt pärmiekstraktid.
12.9.	Valgutooted, välja arvatud gruppi 1.8 kuuluvad tooted
	Siia gruppi kuuluvad valgu analoogid või tavatoodete, nt liha, kala või piima asendajad, sealhulgas želatiin ja maitsestatud sojajoogid. Need tooted võivad sisaldada suhkrut ja/või lõhna- ja maitseainet, et parandada maitset, ent neil puudub rõhutatud magus maitse ja/või maitsestatud maitse.
13.	Eritoiduks ettenähtud toiduained, nagu on määratletud direktiivis 2009/39/EÜ
	Siia gruppi kuuluvad toiduained, mida saab nende erilise koostise või valmistusviisi tõttu selgesti eristada tavatoidust ning mida sobib kasutada väidetaval toitumise eesmärgil ja mida turustatakse nii, et sellisele sobivusele on viidatud.
13.1.	Imiku- ja väikelapsetoidud
	Siia gruppi kuuluvad imiku piimasegud ja jätkupiimasegud, nagu on määratletud direktiivis 2006/141/EÜ, imikute ja väikelaste teraviljapõhised töödeldud toidud ning muud imiku- ja väikelapsetoidud, nagu on määratletud direktiivis 2006/125/EÜ ning meditsiinilisel näidustusel kasutamiseks ettenähtud toidud. Neis deskriptorites kasutatakse järgmisi mõisteid: imikud – alla 12 kuu vanused lapsed; väikelapsed – ühe kuni kolme aasta vanused lapsed.
13.1.1.	Imiku piimasegud, nagu on määratletud komisjoni direktiivis 2006/141/EÜ
	Siia gruppi kuuluvad esimestel elukuudel imikutele ette nähtud toidud, mis sellistena rahuldavad selles vanuses imikute toitumisvajadused kuni sobiva lisatoidu kasutuselevõtmiseni.
13.1.2.	Jätkupiimasegud, nagu on määratletud komisjoni direktiivis 2006/141/EÜ
	Siia gruppi kuuluvad imikutele pärast sobiva lisatoidu kasutuselevõtmist ette nähtud toidud, mis on selles vanuses imikute peamiseks vedelikuallikaks järk-järgult mitmekülgsemaks muutuv toiduvalikus.

13.1.3.	Imikute ja väikelaste teraviljapõhised töödeldud toidud ning muud imikutoidud, nagu on määratletud komisjoni direktiivis 2006/125/EÜ
	Siia gruppi kuuluvad eritoidud, mis vastavad 4–12 kuu vanuste tervete imikute ja väikelaste erilistele vajadustele ühenduses. See hõlmab teraviljapõhiseid töödeldud toite ja muid imikutoite. Imikutoidud on toidud, mis on ette nähtud vähemalt nelja kuu vanustele lastele (vt komisjoni direktiivi 2006/125 artikkel 8).
13.1.4.	Muud väikelapsetoidud
	Siia gruppi kuuluvad väikelapsetoidud, mida ei ole direktiiviga 2006/125/EÜ määratletud, nt väikelastele ettenähtud piimapõhised tooted.
13.1.5.	Meditsiinilisel näidustusel kasutamiseks ettenähtud toidud, nagu on määratletud komisjoni direktiivis 1999/21/EÜ, ja imikute eritoidud
	Siia gruppi kuuluvad eritoidud, mis on eriliselt töödeldud või koostatud ning mõeldud imikute ja väikelaste toitmiseks arsti juhendamise all.
13.1.5.1.	Imikute ja väikelaste meditsiinilisel näidustusel kasutamiseks ettenähtud toidud ning imikute eritoidud
	Siia gruppi kuuluvad imikute meditsiinilisel näidustusel kasutamiseks ettenähtud toidud ja imikute eritoidud, nt enneaegsete imikute piimasegud, haiglast väljakirjutamise järel kasutatavad piimasegud, väikese või väga väikese sünnikaaluga imikute piimasegud ning rinnapiimaasendajad.
13.1.5.2.	Imikute ja väikelaste meditsiinilisel näidustusel kasutamiseks ettenähtud toidud, nagu on määratletud direktiivis 1999/21/EÜ
	Siia gruppi kuuluvad toidud, mis on eriliselt töödeldud või koostatud ning mõeldud imikute ja väikelaste toitmiseks arsti juhendamise all. Siia kuuluvad näiteks ainevahetus- või seedekulglahäirete või ühe või mitme toiduallergia või -talumatusega (nt lehmapiimavalgu allergia, valkude imendumishäire) imikute ja väikelaste dieetraviks mõeldud toidud ning üldise sondiga toitmiseks mõeldud toidud. Imikutoidud on toidud, mis on ette nähtud vähemalt nelja kuu vanustele lastele (vt komisjoni direktiivi 2006/125 artikkel 8).
13.2.	Meditsiinilisel näidustusel kasutamiseks ettenähtud toidud, nagu on määratletud direktiivis 1999/21/EÜ (välja arvatud toidugrupi 13.1.5 tooted).
	Siia gruppi kuuluvad toidud, mis on eriliselt töödeldud või koostatud ning mõeldud patsientide toitmiseks arsti juhendamise all.
13.3.	Kehakaalu alandamiseks ettenähtud toidud, mis asendavad kogu päevase toidu või toidukorra (kogu päevane toidukogus või selle osa)
	Siia gruppi kuuluvad toidud (sealhulgas segud), mis kasutusvalmina või kasutusjuhiste kohaselt valmistatuna on spetsiaalselt ette nähtud kogu päevase toidu või selle osa asendamiseks.
13.4.	Toiduained gluteenitalumatusega inimestele, nagu on määratletud komisjoni määruses (EÜ) nr 41/2009
	Siia gruppi kuuluvad toidud, mis on spetsiaalselt toodetud, valmistatud ja/või töödeldud gluteenitalumatusega inimeste toitumisvajaduste järgi.
14.	Joogid
	See põhigrupp on jagatud mittealkohoolsete (14.1) ja alkohoolsete (14.2) jookide laiemateks gruppideks. Siia ei kuulu grupis 1 olevad tooted.
14.1.	Mittealkohoolsed joogid
	Siia gruppi kuuluvad vesi ja gaseeritud vesi (14.1.1), puuvilja- ja marjamahlad ning köögiviljamahlad (14.1.2), puuvilja- ja marjanektarid ning köögiviljanektarid (14.1.3), maitsestatud gaseeritud ja gaseerimata, vee-, piima-, teravilja- või muu toiduaine põhised joogid (14.1.4), kohv, tee ja gruppi 14.1.5 kuuluvad teed.
14.1.1.	Vesi, sealhulgas looduslik mineraalvesi, nagu on määratletud direktiivis 2009/54/EÜ, ning allikavesi ja muu pudelisse villitud või pakendatud vesi

	<p>Siia gruppi kuuluvad looduslikud mineraalveed, allikaveed, lauaveed ja gaseeritud veed. Allikavesi peab vastama direktiivis 2009/54/EÜ kehtestatud nõuetele.</p> <p>Valmis laua- ja gaseeritud vesi hõlmab vett, v.a looduslik mineraal- ja allikavesi, mida võidakse gaseerida süsinikdioksiidi lisamise teel ning töödelda filtreerimise ja muude sobivate meetodite abil.</p> <p>Gaseeritud vesi on kihisev vesi, mida on süsinikdioksiidiga tehnikult laetud.</p> <p>Sünonüümid on karboniseeritud vesi, mullivesi, selters või kihisev vesi. Vee kihisemise jaoks lisatavat soodat peetakse koostisosaks.</p> <p>Siia gruppi kuulub ka maitsestatamata külmutatud vesi (jääkuubikud).</p>
14.1.2.	<p>Puuvilja- ja marjamahlad, nagu on määratletud direktiivis 2001/112/EÜ, ning köögiviljamahlad</p>
	<p>Siia gruppi kuuluvad puuviljadest ja marjadest mahl, mahl kontsentreeritud mahlast, kontsentreeritud mahl, tõmmismahl ning mahlapulber. Direktiivis 2001/112/EÜ ei ole käsitletud köögiviljamahlu.</p>
14.1.3.	<p>Puuvilja- ja marjanektarid, nagu on määratletud direktiivis 2001/112/EÜ, ning köögiviljamahlad</p>
	<p>Siia gruppi kuuluvad puuvilja- ja marjanektarid järgmiste ainete segudena:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vesi ja/või suhkrud ja/või mesi ja/või magusained; - gruppi 14.1.2 kuuluvad tooted ja/või marja- ja puuviljapüree ja/või kontsentreeritud marja- ja puuviljapüree ja/või nende toodete segu. <p>Siia gruppi kuuluvad ka köögiviljanektarid, mida ei käsitleta direktiivis 2001/112/EÜ.</p>
14.1.4.	<p>Maitsestatud joogid</p>
	<p>Siia gruppi kuuluvad maitsestatud gaseeritud ja gaseerimata joogid, kontsentraadid, nt marja- ja puuviljasiirupid, mehud ja kordialid ning pulbrid nende valmistamiseks. Siia kuuluvad vee-, piima-, teravilja-, seemne-, pähkli-, köögivilja-, marja- või puuviljapõhised joogid, sealhulgas nn spordi-, energia- või elektrolüüdijoogid. Need võivad sisaldada ensüüme.</p> <p>Siia gruppi ei kuulu tooted, mis on gruppides 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.5 ja 12.9.</p> <p><i>Gaseosa</i> on tüüpiline Hispaania värvitu jook. See koosneb gaseeritud veest, millesse on lisatud lõhna- ja maitseaineid, suhkruid ja/või magusaineid ning lubatud lisaaineid; tavaliselt tarbitakse veiniga segatult.</p>
14.1.5.	<p>Kohv, tee, taime-, marja- ja puuviljateed, sigur; tee, taime-, marja-, puuviljateed, siguriekstraktid; taime-, marja-, puuvilja- ja teraviljavalmistised tõmmiste jaoks, samuti selliste toodete segud ja lahustuvad segud</p>
	<p>Siia kuuluvad kasutusvalmis tooted (nt konservid) ning nende segud ja kontsentraadid. Näited: siguripõhised kuumad joogid (<i>postum</i>), riisitee, matetee ning kuumade kohvi- ja teejookide segud (nt lahustuv kohv, kuuma <i>cappuccino</i> pulber).</p>
14.1.5.1.	<p>Kohv, kohviekstraktid</p>
	<p>Siia gruppi kuuluvad töödeldud kohvioad (kohvitaime seeme, millest enamiku moodustab endosperm) kohvitoodete ja -ekstraktide valmistamiseks. See on kontsentreeritud toode, mis on saadud röstitud kohviubadest ekstraheerimise teel ning mille puhul ekstraheerimisvahendina kasutatakse ainult vett ja välistatakse igasugune happe või aluse lisamist eeldav hüdroolüüs. Kohvile taandatud kuivainesisaldus peab vastama direktiivi 1999/4/EÜ tingimustele. Tahke või pastataoline kohviekstrakt ei tohi sisaldada aineid, mis ei pärine kohvi ekstraheerimisest. Vedel kohviekstrakt võib sisaldada röstitud või röstimata söödavaid suhkruid, kuid mitte üle 12 % massist. Siia kuulub maitsestatamata lahustuv kohv.</p>
14.1.5.2.	<p>Muud</p>
	<p>Siia gruppi kuuluvad kohvipõhised joogid, maitsestatud lahustuv kohv, maitsestatud röstitud kohv, kohviasendajad, tee, taime-, marja- ja puuviljateed ning muud kuumad teraviljajoogid. Kohvi- ja teemaitsestatud joogid kuuluvad gruppi 14.1.4.</p>

	<p><u>Tee</u> on saadud üksnes ja eranditult hiina teepõõsa (<i>Camellia sinensis</i> L. O. Kuntze) noortest võrsetest ning on toodetud sobivate protsesside abil, et valmistada joogikõlblik teetõmmis (nt must, roheline ja valge tee, <i>pu erh</i>, <i>kukicha</i> jne).</p> <p><u>Taime-, marja- ja puuviljatee</u> materjalid on taimed või taimeosad, mis ei pärine hiina teepõõsalt (<i>Camellia sinensis</i> L. O. Kuntze) ning on mõeldud toiduainena kasutamiseks, lastes sel värskelt keenud vees tõmmata (nt piparmündi-, rooibose-, matetee). Siia alla kuuluvad ka taime-, marja- ja puuviljateede segud, kus tee on väike koostisosas.</p> <p>Termin „tee“ seoses „taime-, marja- ja puuviljateega“ hõlmab nii kuiva toodet kui ka jooki (teejook).</p> <p>Saadaval on ka maitsestatud teed ning taime-, marja- ja puuviljateed, nt jasmiinitee, riisitee (<i>Genmaicha</i>), maasika- või sidrunimaitseline must tee jne.</p>
14.2.	Alkohoolsed joogid, sealhulgas nende mittealkohoolsed või väikese alkoholisisaldusega analoogid
	Mittealkohoolsete ja väikese alkoholisisaldusega jookide analoogid kuuluvad samasse gruppi nagu alkohoolsed joogid. Siia kuuluvad mittealkohoolsete ja väikese alkoholisisaldusega õlled ning linnasejookide, veinide, õuna- ja pirnisiidrite, puuvilja- ja marjaveinide ning muude kääritamise teel puuviljadest ja muust toormest valmistatud alkohoolsete jookide ning veinisegude, mõdu ja aromatiseeritud veinipõhiste toodete analoogid.
14.2.1.	Õlu ja linnasejoogid
	(Linnastatud) teraviljast, muudest tärkliisallikatest ja/või teatavatest inимtoiduks ettenähtud suhkrutest, humalast, pärmist ning veest pruulitud alkohoolsed joogid. Näited: ale-tüüpi õlu, tume õlu, nisuõlu (<i>weiss</i>), pilsner, <i>lager</i> -tüüpi õlu, <i>oud bruin</i> -tüüpi õlu, <i>Obergariges Einfachbier</i> , lahja (<i>light</i>) õlu, lauaõlu, linnaseõlu (<i>liquor</i>), porter, kange tume õlu (<i>stout</i>) ja odravein.
14.2.2.	Vein ja muud tooted, nagu on määratletud määruses (EÜ) nr 1234/2007, ning vastavad mittealkohoolsed joogid
	Siia gruppi kuuluvad vein, kääriv toorvein, liköörvein, vahuvein, kvaliteetvahuvein, aromaadne kvaliteetvahuvein, gaseeritud vahuvein, poolvahuvein, gaseeritud poolvahuvein, viinamarjavirre, osaliselt kääritatud viinamarjavirre, kuivatatud viinamarjadest saadud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, kontsentreeritud viinamarjavirre, puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirre, kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein, üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein ja veiniäädikas, nagu on määratletud määruse (EÜ) nr 1234/2007 XIb lisas.
	Sellesse gruppi ei kuulu viinamarjamahl, mis on grupis 14.1.2.
14.2.3.	Õuna- ja pirnisiider
	Õuntest (<i>cider</i>) ja pirnidest (<i>perry</i>) valmistatud puuviljaveinid. Siia gruppi kuulub: <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cidre bouché</i>: värskete õunte mahla või värskete õunte ja pirnide mahla kääritamise teel saadud toode, mida on ekstraheeritud vee abil või ilma. See sisaldab süsihappeanhüdriidi vähemalt 3 g/l pudelis loomuliku käärimise teel saadud <i>cidres bouchés</i>'ide puhul ja 4 g/l muude <i>cidres bouchés</i>'ide puhul.
14.2.4.	Puuvilja- ja marjaveinid ning muud kääritamise teel valmistatud alkohoolsed joogid puuviljadest ja muust toormest ning veinisegud
	Siia gruppi kuuluvad puuviljadest valmistatud veinid, välja arvatud gruppides 14.2.2 ja 14.2.3 olevad joogid, ning muudest põllumajandussaadustest, sealhulgas teraviljast (nt riisist) valmistatud veinid. Need võivad olla gaseerimata või gaseeritud. Näited: riisivein (<i>sake</i>) ning gaseeritud ja gaseerimata marja- ja puuviljaveinid. Siia gruppi kuuluvad ka <ul style="list-style-type: none"> - Briti vein ja šerri, mis on tavaliselt valmistatud viinamarjavirde importimisel; - tooted, mis on määratletud Poola seaduses: <i>ustawa z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. z 2011 r. Nr 120, poz. 690</i> koos hilisemate muudatustega):

	<ul style="list-style-type: none"> - <i>wino owocowe markowe</i>; - <i>wino owocowe wzmacnione</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> (puuvilja margivein): kääritatud alkohoolne jook, mille tegelik alkoholisisaldus on 8,5–15 mahuprotsenti, valmistatud puuviljade alkoholikääritamise tulemusena, ilma alkoholi lisamata, võib olla magustatud ainult sahharoosi või puuviljavirdega, laagerdunud vähemalt kuus kuud;</p> <p><i>wino owocowe wzmacnione</i> (kangendatud puuviljavein): kääritatud alkohoolne jook, mille tegelik alkoholisisaldus on 16–22 mahuprotsenti, valmistatud puuviljade alkoholikääritamise tulemusena, ilma alkoholi lisamata, võib olla magustatud;</p> <p><i>wino owocowe aromatyzowane</i> (aromatiseeritud puuviljavein): kääritatud alkohoolne jook, mille tegelik alkoholisisaldus on 8,5–18 mahuprotsenti, aromatiseeritud muude kui viinamarjadest saadud ainetega, kombineeritud üle 75 mahuprotsendi puuviljaveiniga, sellele võib olla lisatud alkoholi;</p> <p><i>wino z soku winogronowego</i> (viinamarjamahlast valmistatud vein): kääritatud alkohoolne jook, mille tegelik alkoholisisaldus on 8,5–18 mahuprotsenti, valmistatakse viinamarjamahla alkoholikääritamise teel, sellele võib olla lisatud alkoholi;</p> <p><i>aromatyzowane wino z soku winogronowego</i> (viinamarjamahlast valmistatud aromatiseeritud vein): kääritatud alkohoolne jook, mille tegelik alkoholisisaldus on 6,5–18 mahuprotsenti, aromatiseeritud, kombineeritud üle 75 mahuprotsendi viinamarjamahlast valmistatud veiniga, sellele võib olla lisatud alkoholi.</p>
14.2.5.	Mõdu
	Kääritatud meest, linnasest ja vürtsidest või lihtsalt meest valmistatud alkohoolne jook. Siia kuulub meevein.
14.2.6.	Piiritusjoogid, nagu on määratletud määruses (EÜ) nr 110/2008
	Näited: rumm, Whisky ehk Whiskey, teraviljast ja veinist valmistatud kange alkohoolne jook, Brandy ehk Weinbrand, puuviljadest valmistatud kange alkohoolne jook, viin, džinn, pastis, liköör.
14.2.7.	Aromatiseeritud veinijoogid, nagu on määratletud määruses (EÜ) nr 1601/91
	See grupp hõlmab järgmist kolme alamgruppi: aromatiseeritud veinid, aromatiseeritud veinijoogid ja aromatiseeritud veinikokteileid, nagu on määratletud määruses (EMÜ) nr 1601/91, ning siia kuuluvad ka selle mittealkohoolsed ja väikese alkoholisisaldusega analoogid.
14.2.7.1.	Aromatiseeritud veinid
	Ühest või mitmest määruses määratletud veinitootest saadud jook, millele võib olla lisatud viinamarjavirret ja/või käärivat viinamarjavirret; sellele on lisatud alkoholi ja see on maitsestatud. Selle tegelik alkoholisisaldus on 14,5–22 mahuprotsenti.
14.2.7.2.	Aromatiseeritud veinijoogid
	Ühest või mitmest veinist saadud jook, millele võib olla lisatud viinamarjavirret ja/või osaliselt kääritatud viinamarjavirret; see on maitsestatud ja selle tegelik alkoholisisaldus on 7–14,5 mahuprotsenti.
14.2.7.3.	Aromatiseeritud veinikokteileid
	Veinist ja/või viinamarjavirdest saadud jook, mis on maitsestatud ning mille tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 7 mahuprotsenti.
14.2.8.	Muud alkohoolsed joogid, sealhulgas alkohoolsete ja mittealkohoolsete jookide segud ning alkohoolsed joogid piiritusesisaldusega alla 15 %
	Siia kuuluvad kõik muud alkohoolsed joogid, mis ei ole gruppides 14.2.1–14.2.7, nt alkohoolsete ja mittealkohoolsete jookide segud ning piiritusjoogid, mille alkoholisisaldus on alla 15 mahuprotsendi. Siia gruppi kuulub kääritatud viinamarjavirdel

põhinev jook, mis on viinamarjavirde kääritamisel saadud 4,5–5,5 mahuprotsendilise alkoholisisaldusega gaseeritud alkohoolne jook.

Siia kuuluvad järgmised tooted, mis on määratletud Poola seaduses: ustawa z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. z 2011 r. Nr 120, poz. 690 koos hilisemate muudatustega):

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

nalewka na winie owocowym (puuviljaveinil põhinev nalivka): kääritatud alkohoolne jook, mille tegelik alkoholisisaldus on 17–22 mahuprotsenti, kombineeritud üle 60 mahuprotsendi puuviljaveini või kangendatud puuviljaveiniga ja vähemalt 10 % etüülalkoholis leotatud puuviljadest saadud vedelikuga, sellele võib olla lisatud alkoholi;

aromatyzowana nalewka na winie owocowym (puuviljaveinil põhinev aromatiseeritud nalivka): kääritatud alkohoolne jook, mille tegelik alkoholisisaldus on 17–22 mahuprotsenti, kombineeritud üle 60 mahuprotsendi puuviljaveini või kangendatud puuviljaveiniga ja vähemalt 10 % etüülalkoholis leotatud puuviljadest saadud vedelikuga, sellele võib olla lisatud alkoholi;

nalewka na winie z soku winogronowego (viinamarjamahlast valmistatud veinil põhinev nalivka): kääritatud alkohoolne jook, mille tegelik alkoholisisaldus on 17–22 mahuprotsenti, kombineeritud üle 60 mahuprotsendi viinamarjamahlast valmistatud veini ja vähemalt 10 % etüülalkoholis leotatud puuviljadest saadud vedelikuga, sellele võib olla lisatud alkoholi;

aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego (viinamarjamahlast valmistatud veinil põhinev aromatiseeritud nalivka): kääritatud alkohoolne jook, mille tegelik alkoholisisaldus on 17–22 mahuprotsenti, kombineeritud üle 60 mahuprotsendi viinamarjamahlast valmistatud veini ja vähemalt 10 % etüülalkoholis leotatud puuviljadest saadud vedelikuga, sellele võib olla lisatud alkoholi;

napój winny owocowy lub miodowy (puuvilja- või meeveinil põhinev jook): kääritatud alkohoolne jook, mille tegelik alkoholisisaldus on 4,5–15 mahuprotsenti; valmistatakse puuviljaveinist või mõdest, sisaldab vähemalt 50 % neist toodetest, sellele ei ole lisatud alkoholi;

aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy (aromatiseeritud puuvilja- või meeveinil põhinev jook): kääritatud alkohoolne jook, mille tegelik alkoholisisaldus on 4,5–15 mahuprotsenti, aromatiseeritud, valmistatakse puuviljaveinist või mõdest, sisaldab vähemalt 50 % neist toodetest, sellele ei ole lisatud alkoholi;

wino owocowe niskoalkoholowe (väikese alkoholisisaldusega puuviljavein): kääritatud alkohoolne jook, mille tegelik alkoholisisaldus on 0,5–8,5 mahuprotsenti, valmistatakse alkoholikäätamise teel puuviljadest või puuviljaveinist, millest on füüsikaliste meetodite teel alkohol osaliselt eemaldatud, sellele ei ole lisatud alkoholi;

aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe (aromatiseeritud väikese alkoholisisaldusega puuviljavein): kääritatud alkohoolne jook, mille tegelik alkoholisisaldus on 0,5–8,5 mahuprotsenti, aromatiseeritud, valmistatakse alkoholikäätamise teel puuviljadest või puuviljaveinist, millest on füüsikaliste meetodite teel alkohol osaliselt eemaldatud, sellele ei ole lisatud alkoholi.

15. **Kasutusvalmis vürtsikad tooted ja suupisted**

	Siia gruppi kuuluvad kartuli-, teravilja-, jahu- või tärklisepõhised suupisted ja töödeldud pähklid.
15.1.	Kartuli-, teravilja-, jahu- ja tärklisepõhised suupisted
	Selles grupis pärineb tärkliis tera-, juur-, mugul-, kõder- ja kaunviljadest. Siia kuuluvad kõik võrtsikad suupisted, tavaliselt soolased, lisatud lõhna- ja maitseainetega või ilma. Näited: kartulikrõpsud, soolane popkorn, soolapulgad, kreekerid.
15.2.	Töödeldud pähklid
	Siia gruppi kuuluvad suupistena tarbitavad töödeldud pähklid ja sarnased töödeldud seemned, nt päevalilleseemned. See hõlmab kõiki terveid pähkleid, mida on töödeldud nt kuivrõstimise, rõstimise, marineerimise või keetmise teel, koorega või ilma, soolatud või soolamata. Siia liigitatakse jogurti, teravilja ja meega kaetud pähklid ning kuivatatud puuviljadest, pähklitest ja teraviljast koosnevad suupisted (nt suupistesevad).
16.	Magustoidud, välja arvatud gruppide 1, 3 ja 4 tooted
	Siia gruppi kuuluvad tavaliselt maitsestatud ja magusa maitsega tooted. Siia kuuluvad piima-, rasva-, marja-, puu- ja köögivilja-, teravilja-, muna- ja veepõhised tooted, nt brüleekreem (<i>crème brûlée</i>), <i>flan</i> , <i>panna cotta</i> , <i>Bayrische Crème</i> , sidrunivõie (<i>lemon curd</i>), igasugused piimakreemid ja pudingud. Siia gruppi kuuluvad: <ul style="list-style-type: none"> - <i>Jõulupuding</i>: valmistatakse jahust, plomirasvast, kuivatatud puuviljadest, brändist ja võrtsidest. - <i>Pasha</i>: valmistatakse kohupiimast ja muudest piimatoodetest, tihti võrtsitatakse mandlite ning rosinatega. - <i>Ostkaka</i>: pudingu põhjaks on piimast ja laabist valmistatud kohupiim; eraldatud vadak visatakse minema ning peamiselt lisatakse koort, mune ja mandleid. - <i>Fruktgrød</i>: valmistatakse puuviljadest (tavaliselt marjadest), suhkrust, tärkliisest ja mitmesugustest lisaainetest. Siia gruppi ei kuulu tooted, mis kuuluvad gruppi 1 „Piimatooted ja nende analoogid“, gruppi 3 „Toidujää“, gruppi 4 „Marjad, puu- ja köögiviljad“ või gruppi 7.2 „Valikpagaritooted“.
17.	Toidulisandid, nagu on määratletud Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivis 2002/46/EÜ, välja arvatud imikute ja väikelaste toidulisandid
	Siia gruppi kuuluvad eeldoseeritud toiduained, mille kasutamise eesmärk on tavatoitu täiendada ja mis on inimesele toitainete või muude toitainelise või füsioloogilise toimega ainete kontsentreeritud allikaks, üksikult või kombineeritult annustena, näiteks kapslite, pastillide, tablettidena vms kujul, pulbrikotikeste, vedelikuampullide, tilgutuspudelitena, ning muul sellisel kujul, mis on ette nähtud vedeliku või pulbri tarvitamiseks väikeste mõõdetud kogustena.
17.1.	Toidulisandid tahkel kujul, sealhulgas kapslites, tablettides ja muul kujul, välja arvatud närimistablettidena
	Siia gruppi kuuluvad toidulisandid tablettide, pulbri või graanuli kujul. Siia kuuluvad muu hulgas enne tarbimist vedelikus lahustatavad (kihisevad) tabletid, tabletid, pastillid, vedelikku sisaldavad kapslid (kalaõlilisandid) ja muud pulbrilised vormid, mis on mõeldud tarvitamiseks väikeste mõõdetud kogustena.
17.2.	Toidulisandid vedelal kujul
	Siia gruppi kuuluvad vedelal kujul müüdavad ja vedelikena tarbitavad toidulisandid, nt vedelikuampullid, tilgutuspudelid ning muud sellisel kujul vedelikud.
17.3.	Toidulisandid siirupi või närimistablettide kujul
	Siia gruppi kuuluvad siirupi või närimistablettide kujul müüdavad ja sellisel kujul tarbimiseks mõeldud toidulisandid (nt närimis- ja geelkapslid ning muul näritaval kujul toidulisandid, v.a närimistabletid).
18.	Töödeldud tooted, mis ei kuulu gruppi 1–17, välja arvatud imiku- ja väikelapsetoidud
	Liittoidus (nt valmis- või liitroad) lisaainete lubamist käsitlevad peamiselt määruse (EÜ)

	1333/2008 artikli 18 lõike 1 punktid a ja c. Need võib siin loetleda üksnes juhul, kui nõutakse lisaainete täiendavat kasutamist.
--	---