

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.

Lissaboni lepingu artikli 267 kohaselt on üksnes Euroopa Kohus pädev tegema eelotsuseid, mis käsitlevad liidu institutsioonide õigusaktide kehtivust ja tõlgendamist.

Sissejuhatus (1333/2008)

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 hõlpsamini kasutatav kõikidele toiduahela ükskõik 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 grupe, 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 ülekandumisest tingituna proportsionaalselt sisaldada 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
	<p>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.</p> <p>Siia gruppi kuuluvad ka vastavad laktoosivabad tooted.</p>
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
	<p>Hapendatud piimatooted toodetakse hapendamise teel piimhapet tootvatest või aroomi kujundamist soodustavatest bakteritest tingitud iseenesliku hapnemise teel või piimhappe tekkeks vajalike bakterite või aroomi kujundamist soodustavate bakterite inokulatsiooni teel.</p> <p>Pett on või valmistamisel (nt hapendatud või hapendamata piima ja koore kokkulöömisel) järele jääv peaaegu rasvavaba vedelik. Petti (tuntud ka petipiimana) valmistatakse samuti suhteliselt madala rasvasisaldusega vedelal kujul piima hapendamise teel, kasutades samu võtteid, nagu on üldiselt kirjeldatud eespool, hapendatud piimatoodete puhul.</p> <p>Sellesse gruppi kuuluvad maitsestatud keefir, maitsestatud jogurt, maitsestatud jogurtijoogid ja maitsestatud airaan.</p> <p>Siia gruppi ei kuulu hapendatud koor, mis on grupis 1.6.</p>
1.3.	Maitsestatud hapendatud piimatooted, mida on pärast hapendamist kuumutatud
	<p>Siia kuulub pastöriseeritud või steriliseeritud pett.</p> <p>Siia gruppi ei kuulu hapendatud koor, mis on grupis 1.6.</p>
1.4.	Maitsestatud hapendatud piimatooted, sealhulgas kuumtöödeldud tooted
	<p>Siia gruppi kuuluvad kuumtöödeldud ja -töötlemata tooted. Neid tooteid võib kasutada magustoiduna. Muud magustoidud, mis ei kuulu siia gruppi, on grupis 16.</p> <p>Sellesse gruppi kuuluvad maitsestatud jogurt, maitsestatud jogurtijoogid ja maitsestatud airaan. Siia gruppi ei kuulu maitsestatud hapendatud koor, mis on grupis 1.6.3</p>

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 hapukoored (piimhappebakterjuuretisega hapendatud koor). Siia kuuluvad ka maitsestatud valmisvahukoored, 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), <i>Kaymak</i> , vahukoored (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 kalgendunud 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
	<p>Siia gruppi kuuluvad juustud, mis ei ole kohe pärast tootmist tarbimisvalmis, vaid mida peab säilitama sellise aja jooksul ja sellisel temperatuuril, mille tulemusel toimuvad vajalikud biokeemilised ja füüsilised muutused, mis iseloomustavad konkreetset juustu. Valminud juust võib olla pehme, poolkõva, kõva või eriti kõva. Siia gruppi kuuluvad:</p> <p>- <i>Provolone</i>: laagerdunud kõva / keskmiselt kõva venitatud juust.</p>
1.7.3.	Söödav juustukoorik
	<p>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. Tegelikuses on lubatud toiduvärvid mõeldud üksnes juustu pinnatötluseks.</p>
1.7.4.	Vadakujuust
	<p>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 piimatooteid 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:</p> <p>- <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.</p>
1.7.5.	Sulatatud juust
	<p>Siia gruppi kuuluvad määrítavad või tahked tooted, mis on saadud juustu, juustusegude ja muude piima koostisosade (nt piimarasv, -valk, -pulber ning eri koguses vesi) sulatamisel ja emulgeerimisel. Sulatatud juust võib olla maitsestatud või maitsestatamata.</p>
1.7.6.	Juustutooted, välja arvatud gruppi 16 kuuluvad tooted
	<p>Siia gruppi kuuluvad muud piimatooted kui juust, mis on saadud piimavalgu kalgendamisega seotud töötlemisel, ja/või piimast saadud tooted, mille lõplikud füüsilised ja organoleptilised omadused on sarnased juustu omadega.</p>
1.8.	Piimatoodete analoogid, sealhulgas joogivalgendajad
	<p>Siia gruppi kuuluvad tooted, milles piimavalgud või -rasv on osaliselt või täielikult asendatud mitte piimal põhinevate valkude, rasvade või õlidega. Sellesse gruppi kuuluvad ka mittepiimapõhised koore- ja juustuanaloogid ning ka joogivalgendajad ehk mittepiimapõhised kohvikreemid. Need on vedelad või granuleeritud ained, mis on mõeldud piima või koore asendamiseks kohvi, tee, kuuma šokolaadi või muude jookide lisandina. Mõned mittepiimapõhised kohvikreemid sisaldavad lõhna- ja maitseaineid, nagu vanill, sarapuupähkel või <i>Irish cream</i>. Mittepiimapõhistest kohvikreemidest on saadaval ka madala kalorsuse ja rasvasisaldusega variandid.</p>

1.9.	Söödavad kaseinaadid
	Söödavad kaseinaadid on määratletud direktiivis (EL) 2015/2203, mis käsitleb teatavaid inimestele toiduks ettenähtud kaseiine ja kaseinaate käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamist.
1.10.	Piimapõhised joogid ja sarnased tooted, mis on ette nähtud väikelastele*
	<p>See grupp hõlmab jooke, mis põhinevad ükskõik millise piimalooma piimal, või sarnaseid jooke (analooge) pulbri ja vedeliku kujul, mis põhinevad teraviljadel, seemnetel, pähkritel või kaunviljadel (sarnased taimsed joogid) ja mis on ette nähtud väikelastele.</p> <p>Nendel töödeldud valgupõhistel jookidel on piima välimus ja neid võib turule viia jookidena või pulbrina, mida tuleb lahjendada vees. Valk võib olla saadud piimast (enamasti lehma- või kitsepiimast) või taimedest (nt teraviljad, seemned, pähkliid või kaunviljad). Võib sisaldada lisatud vitamiine ja/või mineraalaineid vastavalt määrusele (EÜ) nr 1925/2006 vitamiinide, mineraaltoitainete ja teatud muude ainete toidule lisamise kohta.</p> <p>See grupp ei hõlma tooteid, mis on määratletud määrusega (EL) nr 609/2013 ja kuuluvad toidugruppi 13 „Teatavatele elanikkonnarühmadele ettenähtud toiduained, nagu on määratletud määruses (EL) nr 609/2013“.</p> <p>* Tootegrupp, mis on loodud ainult selleks, et reguleerida lisaainete kasutamist asjaomases toidus.</p>
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 ning rasvata kuivained peaaegu täielikult eemaldatakse piimast, 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
	Sellesse gruppi kuuluvad muud rasva- ja õliemulsioonid, sealhulgas nõukogu määruse (EÜ) nr 1234/2007 artiklis 115 ja XV lisas (asendatud määruse (EL) nr 1308/2013 artikliga 78 ja VII lisaga) määratletud võided ja vedelad emulsioonid.

	<p>Hõlmatud tooted on järgmised:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>piimarasvad</u> (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 %; - <u>rasvad</u> (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 %; - <u>taimsetest ja/või loomsetest toodetest koosnevad rasvad</u> (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 %; - <u>vedelad emulsioonid</u>: 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
	<p>Pihustatav küpsetusõli on taimne õli, mida pihustatakse praepannile ja muudele kööginõudele, et vältida toidu kinnijäämist.</p> <p>Tooted, mida ei kasutata koostisainena, vaid üksnes pagaritoodete vormist väljavõtmise hõlbustamiseks ja mis on liigitatud abiaineteks, ei kuulu siia toidugruppi, tingimusel et need vastavad määruse (EÜ) nr 1333/2008 abiaine määratlusele (nt taimne õli vahaga).</p>
3.	Toidujää
	<p>Toidujää on toiduaine,</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, juured ja mugulad, kõder- ja kaunviljad, merevetikad, pähklid ja seemned.
4.1.	Töötlemata marjad, puu- ja köögiviljad
	Siia gruppi kuuluvad kõik marjad, puu- ja köögiviljad, mis on töötlemata, nagu on määratletud määruse (EÜ) nr 1333/2008 artikli 3 lõike 2 punktis d.
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 tükeldatud. 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 kuivatatud, konserveeritud, pudelisse villitud marjad, puu- ja köögiviljad, marjad, puu- ja köögiviljad äädikas, õlis või soolvees; marja-, puuvilja- ja köögiviljavalmistised ning džemm, želeed ja tsitrusmarmelaadid ja muud sarnased tooted.
4.2.1.	Kuivatatud marjad, puu- ja köögiviljad
	<p>Marjad, puu- ja köögiviljad, milles on looduslikku veesisaldust vähendatud alla mikroorganismide kasvuks vajaliku koguse mõjutamata olulisi toitaineid. Näiteks on kuivatatud õunaviilud, rosinad, kuivatatud peenestatud või helvestatud kookospähkel, kuivatatud ploomid, kuivatatud ingver, kuivatatud seemed, kuivatatud tomatid ning kuivatatud läätsed, kuivatatud oad, kuivatatud herned. Toode võib, kuid ei pruugi olla ettenähtud rehüdreerimiseks enne tarbimist. Siia hulka kuuluvad köögiviljapulbrid, mis saadakse mahla kuivatamisel, nagu tomatipulber ja peedipulber.</p> <p>Termin „punased marjad ja puuviljad“ (viidatud ka gruppides 4.2.2, 4.2.3 ja 4.2.4.1) viitab punastele või purpursetele marjadele ja punastele või purpursetele luuviljadele, mille koor ja mahl/viljaliha on punased või purpursed.</p> <p>Termin „valge köögivili“ (viidatud ka gruppides 4.2.3 ja 4.2.4.1) hõlmab muu hulgas järgmisi köögivilju: kassaava, lillkapsas, valge seller, hiina redis, küüslauk ja valged sibulad, mädarõigas, maapirn, nuikapsas, porrulaugu valge osa, peterselli juur, pastinaak, kaalikas, valge spargel, valge peakapsas, valged seemed, valge redis, valge naeris ja valged kõderviljad.</p>
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.	Konserveeritud marjad, puu- ja köögiviljad

	<p>Täielikult konserveeritud toode, kus värsked marjad, puu- ja köögiviljad on puhastatud, lõpuks blanšeeritud ja asetatud vedeliku sisse konservipurkidesse, kottidesse, purkidesse või muudesse anumatesse ja kuumsteriliseeritud. Siia gruppi ei kuulu kompotid, mis on grupis 4.2.4.2.</p> <p>Konserveeritud toode, mis sisaldab köögivilja ja kastet, kuulub osaliselt gruppi 4.2.3. See muutub liittooduks, mille puhul võidakse kohaldada ülekandumise põhimõtet.</p>
4.2.4.	Marja-, puu- ja köögiviljavalmistised, välja arvatud 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
	<p>Siia gruppi kuuluvad töödeldud marjad, puu- ja köögiviljad, mis ei ole grupi 4.2 muudes alamgruppides; need võivad olla pärast töötlemist külmutatud. Termin „töödeldud 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 kookosjook.</p> <p>Siia gruppi kuuluvad:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>mostarda di frutta</i>: puuviljad sinepiga maitsestatud siirupis. <p>Muud kaunistused kui puuviljakaunistused kuuluvad gruppi 5.4 ja suhkrusiirupid gruppi 11. 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
	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.
4.2.5.	Džemm, želeed, tsitrusmarmelaadid ja sarnased tooted
	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> , pähkliivõi ja -võided, sh vähese kalorsusega tooted.
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 geelistatud sobiva tarretisetaolise konsistentsiga segu suhkrutest ja ühe või mitme puuviljaliigi mahlast ja/võivesilahustest.</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 suhkru ning tervete, 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.	Džemmide, 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 konsistentsiga segu suhkrutest ja ühe või mitme marja ja puuviljaliigi viljalihast ja/või püree ning veest (1000 g valmistoote 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 konsistentsiga segu veest, suhkrutest ja ühest või mitmest järgnevast tootest, mis on saadud tsitrusviljadest: puuvilja viljaliha, püree, mahl, vesilahused ning koored; - tsitrus-želeemarmelaad: seda nimetust võib kasutada siis, kui toode ei sisalda lahustumatuid aineid, välja arvatud väike kogus õhukeselt kooritud koort; - magustatud kastanipüree: sobiva konsistentsiga geelistatud segu veest, suhkrust ja vähemalt 380 g kastanipüree 1000 g valmistoote kohta; - <i>mermelada</i>: toode, mis on valmistatud suhkru 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.	Muud sarnased marja-, puu- ja köögiviljavõided
	<p>Siia kuuluvad kõik muud 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'i arvuga 55 või rohkem, puuviljasisaldus 45 % ja tumekreemjast kuni pruunikaspunase värvuseni;

	<p>- <i>crema de membrillo</i>: toode, mille valmistamiseks keedetakse läbi sõela aetud puuviljad suhkruga, kuni keedus muutub tahkeks, Brix'i arvuga 55 või rohkem, puuviljasisaldus 50 % ning helekreemja või õrnalt kollakaspruuni värvusega;</p> <p>- <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.</p>
4.2.5.4.	Pähklivõid ja -võided
	<p>Pähklivõi on pähklite purustamisel valmistatud määratav toiduaine. Sel on suur rasvasisaldus ja seda saab määrada nagu piimavõid. Näited: maapähklivõi (röstitud 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.	Töödeldud kartulitooted
	<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.</p> <p>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
	<p>Siia gruppi kuuluvad kõik kondiitritooted, mida nimetatakse ka kommideks või maiustusteks, v.a toidugrupid 5.1, 5.3 ja 5.4.</p> <p>See hõlmab igat tüüpi tooteid, mis sisaldavad peamiselt suhkrut (suhkrukondiitritooted) või mitte (vähendatud energiasisaldusega või ilma lisatud suhkruta) ning võivad sisaldada või mitte sisaldada kakaod. Siia kuuluvad kõvad kondiitritooted / kõvad kompvekid, nagu kommid ja pulgakommid, ja pehmed kondiitritooted / pastilaa-marmelaaditooted / närimiskommid, nagu puuvilja-kummikommid, tarretised ja suhkruvahust tooted / vahukommid, samuti sellised tooted, nagu pumati- ja koorekommid, lagrits, karamellkommid, iirised, nugatid, martsipan, <i>turrón</i> ja <i>mazapán</i>.</p> <p>Siia kuuluvad ka kondiitritooted (suhkrupõhised, tärklisepõhised, kakaopõhised,</p>

	kuivatatud puuviljapõhised), võided (kakaopõhised, piimapõhised, kuivatatud puuviljapõhised, rasvapõhised), suhkrustatud ja kristalliseeritud ning glasuuritud marjad, puu- ja köögiviljad, magus popkorn, magusad suupisted, šokolaadi imitatsioonid, šokolaadiasendajad ja kakaopõhised tooted, mida direktiiv 2000/36/EÜ ei hõlma, samuti tugevalt maitsestatud kurgupastillid ja hingeõhku värskendavad pisimaiustused (hingeõhku värskendavaid maiustusi, mille iseloomulik mõõde 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
	<p>Siia gruppi kuuluvad kõik grupis 5.2 määratletud kondiitritooted, mida tavaliselt kasutatakse toitude (nt valikpagaritooted, toidujää, karamell ning maiustused) kaunistamiseks, katmiseks ja/või täitmiseks. 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, ja maitsestatakse mis tahes maitset ja/või lõhna andva lisandiga), samuti aerosoolpudelites olev koor ja suhkruglasuurlehed toidu kaunistamiseks, katmiseks ja täitmiseks.</p> <p>Siia ei kuulu grupis 8.3.3 „Kestad, lihakatted ja kaunistused“ olevad tooted.</p> <p>Siia gruppi ei kuulu kakaost ja šokolaadist tooted, mida hõlmab toidugrupp 5.1. Küll aga hõlmab see grupp nende täidiseid, kaunistusi ja vaapasid, kui neid endid ei hõlma direktiiv 2000/36/EÜ. Välistatud on ka tooted, mis on hõlmatud toidugrupiga 11 „Suhkrud, siirupid, mesi ja lauamagusained“, ning puuviljapõhised katted ja täidised, mida hõlmab grupp 4.2.4.</p> <p>Toidu lisaained ise (nt värvid, glaseerained) ja nende valmistised, mis võivad sisaldada muid toidu lisaaineid või kandainetena kasutatavaid toidu koostisosi, sellesse toidugruppi ei kuulu ning nende kasutamine peab olema lubatud selle toiduaine toidugrupis, mille sees/peal neid kasutatakse.</p>
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 tärkliised
	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 tärkliised.
6.2.2.	Tärklised
	Tärklis 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 tärklis 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, kiirkaerhelbed, 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. Värsketel makarontoodetel 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 värske kartuli <i>gnocchi</i> .
6.4.5.	Makarontoodete täidised (ravioolid ja sarnased tooted)
	Värske, 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 (st 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, paneerimiseks mõeldud riivsaia 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> . Siia gruppi kuuluvad tooted, mis on valmistatud riisist, mida on leotatud, nõrutatud, aurutatud, sõtkutud ja vormitud koogi kujuliseks (nt Jaapani <i>mochi</i> , Korea <i>teuck</i>). Riisikookide täidiseid hõlmab vastav grupp, mis põhineb täidiste omadustel, nt grupid 5.4, 4.2.5 ja 3.
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) (olenevalt koostisest võivad piimakuklid kuuluda ka gruppi 7.2), 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 búzakenyér, Fehér és Félbarna kenyerek</i>
	<p><i>Pain courant français</i>: peamiselt järgmistest koostisainetest valmistatud saia-leivatooted: 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 pärmis 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 pärmis või pärmiasendajaga, toodetud taina sõtkumise, vormimise, kergitamise ja küpsetamise teel.</p>
7.2.	Valikpagaritooted
	<p>Siia gruppi kuuluvad magusad, soolased ja vürtsikad tooted, nt küpsised, koogid, muffinid, sõõrikud, biskviidid, makroonid (st ümmargused tooted, mis on valmistatud tavaliselt mandlitest, suhkruglasuurist/tuhksuhkrust ja munavalgetest), kuivikud, teraviljabatoonid, pirukad, kakukesed (skoonid), tuutud, vahvlid, krumpetid, pannkoogid, piparkoogid, ekleerid, sarvesaiad ning magustamata tooted, nt kreekerid, näkileivad ja leivaasendajad, sh valmistainad nende valmistamiseks* [või nende valmistamiseks mõeldud segud*]. See hõlmab ka biskviitkooke, <i>essoblaten</i>'e ja vahvli-paberit ning söödavat paberit (söödav paber ei viita paberile, vaid toidule, mis on turule lastud nimetuse all „söödav paber“ ja koosneb tavaliselt kuivatatud tärkliislehtedest või on valmistatud riisi- või kartulitärklisest, millel on eri paksus või tekstuur ja mida tarbitakse sellisena).</p> <p>Siin grupis tähendab kreeker kuiva küpsist (teraviljajahupõhine küpsetatud toode), nt soolased kreekerid, rukkikrõpsud, <i>matzo</i>.</p> <p>Kondiitritoodete kaunistusi, vaapasid ja täidiseid hõlmab vastav grupp, mis põhineb kaunistuste, vaapade ja täidiste omadustel, nt grupid 5.4, 4.2.5.</p> <p>* Kasutustasemed kehtivad lõpptootetele</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, raiatud, 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

Värske liha, sealhulgas peenestatud või hakitud liha, millele on lisatud toiduaineid, maitseainesegu või lisaaineid või mida on käideldud viisil, mis ei muuda liha siselihaskiudude struktuuri ega seega kaota värsket liha omadusi.

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 värsket liha omadusi.

Siia gruppi kuuluvad ka:

- *Ahjupraad*: lihavalmistis sea tükilihast. Rasvasisaldus alla 20 %, soolasisaldus (NaCl) 1,1–1,7 %. Lisatud on äädikas, maitseainesegud ja toidu lisaained. Toode on pritsitud ja tumbleeritud vaakumtumbleris 2 korda 30 minutit. Enne tarvitamist kuumtöödeldakse. Tüüpiliselt talvetoode.

- *Bifteki*: Kreekast ja Küprosel pärinev toode, mis on valmistatud üle 50 % hakklihast ning millele on lisatud saia-leivatooteid 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 %.

- *Bilá klobása*: Tšehhi lihatoode, mis on valmistatud sealihast; võimalik on kasutada ka veiseliha (maksimaalne sisaldus 20 %). Segu sisaldab soola, vürtse (tavaliselt pipar ja muskaatpähkel), saia või riivsaia ja vett. Eri tüüpi *Bilá klobása* retseptid võivad sisaldada ka piima ja/või koort, munasegu, sidrunikoort, dekstroosi ja lubatud lisaaineid. Segu on enamasti peeneks hakitud, kuid see võib sisaldada pooleldi hakitud liha. Kantakse söödavatesse (tavaliselt looduslikesse) kestadesse ja enamikul juhtudel segmenteeritakse tükid keerutamismeetodi teel.

- *Burger meat*: lihaga segatud vähemalt 4 % köögivilju ja/või teraviljasaadusi.

- *Bräte*: traditsiooniline, levinud peamiselt Lõuna-Saksamaal (Baierimaal, Baden-Württembergis, Hessenis) (vorstiliha), toores, mõeldud kodus valmistamiseks (küpsetamiseks), peenhakitud segu, *umgerötet* (vinnutatud punane) NO₂ ja soolaga.

- *Breakfast sausage*: Iirimaalt ja Ühendkuningriigist pärit lihavalmistis. Selles tootes on liha hakitud nii, et lihas- ja rasvkude moodustavad ühtlase massi ning kiudained moodustavad rasvaga emulsiooni, andes tootele iseloomuliku väljanägemise. Muud koostisosade näited hõlmavad teravilja, vürtse ja ürte. Toodet müüakse üldjuhul söödavas kestas, kuid see võib olla ka ilma kestata. Seda müüakse üldjuhul toorena, sellel on kõrge veeaktiivsus ja neutraalsele lähedane pH-väärtus. Toodet tuleb hoida jahutatuna, seda küpsetatakse alati enne tarbimist ja seda saab praadida, grillida, röstida või kasutada traditsioonilistes retseptides, nagu *Bangers and Mash*, *Toad in the Hole* või *Sausage Rolls* või *Scottish Lorne* (ruudukujuline, kestata).

- *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 toidu 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 (st 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 toidu 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 %, tärklist 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.

- *Golonka peklowana*: Poola toode, mida pakutakse tarbijatele enne tarvitamist edasiseks kuumtöötlemiseks. Seda valmistatakse sea esi- või tagakootide soolaseguga töötlemise ning võimalik, et ka laagerdamise teel; kasutada võib nii naha ja luuga kui ka ilma naha või luuta toorainet. Rakendada võib kolme erinevat soolaseguga töötlemise meetodit: pritsimine, marineerimine või mõlema meetodi kombinatsioon, kasutades soolvett (vesi, sool, nitritid ning võimalusel maltodekstriinid ja muud lisandid, nt naatriumaskorbaat soolaseguga töötlemise tõhususe parandamiseks) ja/või maitseaineid, köögivilja- või vürtsileent või muid maitse parandamiseks lisatavaid koostisosi. Soolaseguga töötlemise aeg sõltub kasutatavast meetodist ja kestab 1–14 päeva. Soolaseguga töötlemise käigus võib rakendada kootide tumbleerimist. Kui kasutatakse marineerimist, võivad soolaseguga töödeldud koodid laagerduda 1–3 päeva (või kauem).

- *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, teisi müüakse värskena.

- *Kasseler*: traditsiooniline kogu Saksamaal ja Luksemburgis (suutsutatud seakarbonaad),

toores, mõeldud kodus valmistamiseks, soolatakse nitritiga (NO₂ ja sool).

- *Kebap*: Kreekast ja Küproselst pärinev toode, mis on valmistatud veise- ja/või lambahakklihast (üle 75 %), millele lisatakse saia-leivatooteid, 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 toidu 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 and butifarra fresca*: põllumajanduslooma värskest 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, karmiin, muud selles grupis lubatud lisaained). Naatriumkarbonaat annab iseloomuliku maitse ja seob liha. Tänu karmiinile säilib värske liha omapärane värvus pärast grillimist. Valmistis vormitakse käsitsi või automaatselt umbes 50 g silindrikujulisteks portsjoniteks ja grillitakse.

- *Pljeskavice*: Horvaatia lihavalmistisest toode 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 (st naatriumkarbonaat, karmiin, 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 eri 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 toidu 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 toidu lisaained. Toode on pritsitud, tumbleeritud vaakumtumbleris 2 korda 30 minutit ja seejärel marineeritud. Enne tarvitamist kuumtöödeldakse. Tüüpiliselt suvetoode.
- *Seftalia*: 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
- *Souvlaki* (vardaliha): Kreekast ja Küprosel pärit väikeste kuubikutena (mõõdukas 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. *Souvlaki*'t võib turustada värskelt või külmutatult. Lisatakse valke kuni 1 %, tärklisi kuni 1 %, köögiviljakiude ja suhkruid kuni 1 % ja lubatud lisaaineid.
- *Soutzoukaki*: 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 %.
- *Surfleisch*: traditsiooniline toode Saksamaal ja Austrias, soolvees marineeritud toored sealihatükid (nt *Surhaxen*), veiseliha (rind, keel), NO₂ abil. Hessenis kasutatakse terminit „Solber“. Mõeldud kodus valmistamiseks.
- *Sváteční klobása*: Tšehhi lihatoode, mis on valmistatud sealiha kasutades; võimalik on kasutada ka veiseliha (kuni 25 % kogumassist). Segu sisaldab soola, maitseaineid (tavaliselt pipar ja muskaatpähkel), saia või riivsaia, vett ja/või valget veini. Eri tüüpi *Sváteční klobása* retseptid võivad sisaldada ka piima ja/või koort, munasegu, sidrunikoort, dekstroosi ja lubatud lisaaineid. Segu võib olla peeneks hakitud, kuid see võib sisaldada ka poolpeenestatud lihatükke. Täidetakse söödavatesse (tavaliselt looduslikesse) kestadesse ja jäetakse segmenteerimata (ühes tükis).
- *Syrová klobása*: Tšehhi lihatoode, mis on valmistatud sealiha kasutades; võimalik on kasutada ka veiseliha (kuni 25 % kogumassist). Segu sisaldab soola, maitseaineid (tavaliselt pipar ja muskaatpähkel), saia või riivsaia, vett ja/või valget veini. Eri tüüpi *Syrová klobása* retseptid võivad sisaldada ka piima ja/või koort, munasegu, sidrunikoort, dekstroosi ja lubatud lisaaineid. Segu võib olla peeneks hakitud, kuid see võib sisaldada

	<p>ka poolpeenestatud või jämedaid hakkliha tükke. Kantakse söödavatesse (tavaliselt looduslikesse) kestadesse ja enamikul juhtudel segmenteeritakse tükid keerutamismeetodi teel.</p> <p>- <i>Tatar wolowy (Danie tatarskie)</i>: ilma kuumtöötlemata tarbitavad Poola lihavalmistised, mis on tehtud peentükeldatud veiselihast, millele on lisatud vett, maitseaineseogu ja vürtse ning lisaaineid; pakendatud ümbrisesse.</p> <p>- <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 toidu lisaained ning mass on pritsitud naturaalselt või kunstkesta. Enne tarvitamist kuumtöödeldakse. Tüüpiliselt suvetoode.</p> <p>- <i>Vinná klobása</i>: Tšehhi lihatoode, mis on valmistatud sealihast kasutades; võimalik on kasutada ka veiseliha (kuni 15 % kogumassist). Segu sisaldab soola, maitseaineid (tavaliselt pipar ja muskaatpähkel), saia või riivsaia, valget veini ja vajaduse korral natuke vett. Eri tüüpi <i>Vinná klobása</i> retseptid võivad sisaldada ka piima ja/või koort, munasegu, sidrunikoort, dekstroosi ja lubatud lisaaineid. Segu on enamasti peeneks hakitud, kuid see võib sisaldada pooleldi hakitud liha tükke. Täidetakse söödavatesse (tavaliselt looduslikesse) kestadesse ja jäetakse segmenteerimata (ühes tükis).</p>
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. Siia gruppi kuuluvad:</p> <p>- <i>Sobrasada</i>: sea (või muude loomade) hakklihast ja rasvast valmistatud vorstitoode, mis on maitsestatud paprika, soola ning vürtsidega, segatud määritava pasta saamiseks, kaetud naturaalselt või taastatud kunstkesta, millele järgneb laagerdamine ja kuivatamine.</p> <p>- <i>Bratwurst</i>: sea- ja/või veiseliha (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.</p> <p>- <i>Leberkäse</i>: sea- ja/või veiseliha (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 kuumutamist.</p> <p>- <i>Julkorv, grynkorv, värmlandskorv ja fläskkorv</i>: traditsioonilised Rootsi toorvorstid, mis on valmistatud sea- ja/või veisehakklihast ja/või -rasvast. Valmistatakse emulsiooni</p>

	<p>omadustega või ilma, maitsestatakse soola ja vürtsidega, pannakse naturaal- või tehiskesta, millele sageli järgneb laagerdamine. Osas vorstides kasutatakse köögiviljakiude, nt teravilja või kartulit. Mõeldud kodus valmistamiseks.</p> <p>- <i>Pasturmas</i>: tugevalt veetustatud ja fermenteeritud-soolatud peenestatud lihast toode. Veetustamisele aidatakse kaasa tugeva surve kasutamise abil.</p> <p>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.</p> <p>- <i>Groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole and paleron de bœuf à la créole</i>: traditsioonilised tooted Prantsusmaa ülemereterritooriumidel (eelkõige Réunioni saarel, Prantsuse Kariibi saartel ja Prantsuse Guajaanas), millele on iseloomulik roosa värvus. Tooted valmistatakse seakärssade, seasabade, seajalgade või veise kaelalihaste leotamise teel roosakas soolvees. Tooted turustatakse kas soolvees või vaakumpakendatult ilma soolveeta. Soolasisaldus on vähemalt 70 g/kg, et tagada mikrobioloogiline stabiilsus ja pikk säilivusaeg (tavaliselt 12 kuud). Enne küpsetamist tuleb tooted vees soolast puhastada.</p> <p>- Mõiste „suured peekonid“ hõlmab kõiki sealihaga jaotustükke, nagu seljatükk, kõhutükk, abatükk ja seajala lihaskude. Jaotustükid on looma rümba tükeldamisel esimesena eraldatud lihalõigud, mis ei ole mõeldud müügiks ega tarnimiseks lõpptarbijale sellisel kujul, näiteks seljalihaga, välistükk (hõbetükk), kõht, sisetükk. Neid tükke soolatakse sellisena ja saadetakse edasi viilutamiseks või tükeldamiseks enne nende lõpptarbijale müümist.</p>
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: <i>foie gras</i> ja pasteetid, lihapasteetid, 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> <p>- <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.</p> <p>- <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.</p>

	<p>- <i>Foie gras entier</i>: maksatoode, mis sisaldab tervet nuummaksa või ühte või mitut nuumhane või -pardi maksasagarat ja maitseainesegu.</p> <p>- <i>Foie gras</i>: maksatoode, mis sisaldab nuumhane või -pardi maksasagarate tükke ja maitseainesegu.</p> <p><i>Le bloc de foie gras</i>: maksatoode, mis sisaldab hane või pardi taastatud <i>foie gras</i>'d ja maitseainesegu</p>
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 naturaalist materjalidest (nt sea- või lambasooltest) valmistatud söödavatele kestadele, mis täidetakse vorstiseguga. 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 ning nende kasutamine peab olema lubatud selle toiduaine toidugrupis, mille sees/peal neid kasutatakse.</p>
8.3.4.	Traditsioonilised soolatud lihatooted, mille kohta kehtivad nitritite ja nitraatide lisasätted
	<p>Grupp 8.3.4 hõlmab traditsioonilisi soolatud lihatooteid, mille puhul on sätestatud nitritite ja nitraatide kasutamise kohta spetsiifilised lisasätted, mis erinevad üldiste lihatoodete gruppide (8.3) sätetest. Muude toidu lisaainete puhul, välja arvatud nitritid ja nitraadid, kehtivad vastava üldise lihatoodete grupi (st grupp 8.3.1 või 8.3.2) sätted.</p> <p>Termin „traditsiooniliselt soolatud tooted“, mida kasutatakse piirangute/erandite veerus nitritite sätete juures gruppides 8.3.4.1, 8.3.4.2 ja 8.3.4.3, viitab toodetele, mis on valmistatud nendes gruppides nimetatud tootmismeetodite järgi.</p> <p>See hõlmab:</p> <p>(i) lihatooteid, mida on hoitud soolalahuses, mis sisaldab nitriteid, soola ja muid koostisosi; liigne soolalahus eemaldatakse soolalahuses leotamise lõpus;</p> <p>(ii) kuivsoolamise protsessi, mis hõlmab nitriteid, soola ja muid koostisosi sisaldava soolamissegu kuivalt kandmist liha pinnale; liigne kuivsoolamise sool eemaldatakse kuivsoolamise etapi lõpus, millele järgneb stabiliseerimis-/valmimisperiood;</p> <p>(iii) lihatooteid, milles nitritit kasutatakse mitme protsessi käigus:</p> <ol style="list-style-type: none"> märg- ja kuivsoolamine; või soolveelahuse sissepritsimine ja märgsoolamine; või soolveelahuse sissepritsimine ja kuivsoolamine; või liittoode ja märgsoolamine; või liittoode ja kuivsoolamine. <p>Juhul kui toidugruppides 8.3.4.1, 8.3.4.2 ja 8.3.4.3 on nitritite kohta erisätteid (nt <i>Wiltshire bacon</i>'i kohta), kohaldatakse nende erisätete maksimumtasemeid.</p>

	<p>Mõiste „samalaadsed tooted“. Määrus (EÜ) nr 1333/2008 sisaldab sõnu „ja samalaadsed tooted“ paljude lihatoodete juures, mille puhul on antud nitritite või nitraatide kasutamiseks erandid. Õigusaktides puudub määratlus selle kohta, mida mõeldakse termini „samalaadsed tooted“ all, kuid neid kirjeldatakse kehtetu direktiivi 2006/52/EÜ põhjenduses 5 kui „tooted, mida direktiivis konkreetselt ei nimetata, kuid mida traditsiooniliselt toodetakse sarnasel viisil“ ning need saab vajaduse korral rühmitada vastavalt määruse (EÜ) nr 1333/2008 artiklitele 19 ja 28. „Samalaadsete toodete“ puhul tuleks toote sarnasuse üle otsustamiseks kasutada tootmismeetodeid, mida on kirjeldatud määruse II lisa E osa toidugruppide 8.3.4.1, 8.3.4.2 ja 8.3.4.3 piirangute/erandite veerus ja käesolevas juhendis. Näiteks kui mõni teine traditsiooniline toode on toodetud sarnaselt mõnele määruses nimetatud tootele ja tootmismeetodite võrdlemisel, võiks seda toodet pidada „samalaadseks tooteks“, oleks selle suhtes kohaldatav sama piirnorm kui nimetatud toote suhtes. Kuna mõiste põhineb tootmismeetodite võrdlemisel, võivad „samalaadsed tooted“ olla mis tahes eri loomaliikidest (nt hobuse-, veise-, lamba-, ulukiliha), tingimusel et neid toodetakse sarnaselt määruses nimetatud tootele. Juhenddokument loetleb ainult mõned näited „samalaadsete toodete“ kohta (st nimekirja ei ole ammendav), kuna „samalaadsete toodete“ tuleks kaaluda juhtumipõhiselt, võttes arvesse eespool kirjeldatud põhimõtet.</p>
8.3.4.1.	<p>Traditsioonilised määrgsoolatud lihatooted, mida töödeldakse soolamise teel lahuses, mis sisaldab nitriteid ja/või nitraate, keedusoola ning muid koostisaineid</p>
	<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 määrgsoolamine. Soolveelahus sisaldab muu hulgas mikrobioloogilisi starterkultuure. - <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinhofumado</i>: määrgsoolamine 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 määrgsoolatud ja eelkeedetud. - <i>Kylmäsavustettu poronliha renkött</i>: liha sisse pritsitakse soolveelahust, millele järgneb määrgsoolamine. Sooldumisaeg on 14–21 päeva, millele järgneb 4–5 nädala pikkune laagerdumine külmas suitsus. - <i>Bacon, filet de bacon</i>: määrgsoolamine 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 ühe kg kohta, millele järgneb stabiliseerumine/laagerdumine. <p>Siia kuuluvad samalaadsel viisil valmistatud tooted.</p>
8.3.4.2.	<p>Traditsioonilised kuivsoolatud lihatooted (tooted soolatakse kuivsoolamisseguga, mis sisaldab liha pinnale kantud nitriteid ja/või nitraate, soola ja muid koostisaineid, ning sellele järgneb stabiliseerumine või laagerdumine)</p>

	<p>Siia gruppi kuuluvad:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>kuivsoolatud peekon</i>: kuivsoolamisele järgneb vähemalt 4-päevane laagerdumine. Sarnaste toodete näited: <i>Panceta curada, pancetta lardo e guanciale salati a secco</i>. - <i>Kuivsoolatud sink</i>: kuivsoolamisele järgneb vähemalt 4-päevane laagerdumine. Sarnaste toodete näited: kuivsoolatud ja külmsuitsutatud sink, <i>sušená šunka</i>, kuivsoolatud <i>Filet d'Anvers, speck, bresaola, carpaccio di bresaola, carne salada, coppa</i> või <i>capocollo, ossocollo, culatello, culatta, culaccia, fiocco di prosciutto, spalla cruda stagionata</i>, kuivsoolatud <i>lonza</i> ja <i>mocetta</i>. - <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i>: kuivsoolamine, millele järgneb vähemalt 10-päevane stabiliseerumisaeg ja üle 45-päevane laagerdumisaeg. - <i>Presunto, presunto da pá</i> ja <i>paio do lombo</i>: kuivsoolatud 10–15 päeva, millele järgneb 30–45-päevane stabiliseerumisaeg ning laagerdamine kestab vähemalt 2 kuud. - <i>Jambon sec, jambon sel</i> ja teised sarnased kuivsoolatud tooted: kuivsoolamine 3 päeva vältel + 1 päev/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 naturaalselt või kunstkesta, millele järgneb kuivatamine ning laagerdamine. Sarnase toote näide on <i>lomito curado</i>. - <i>Cecina</i>: kodukabjaliste, lindude ning ulukite ees- ja tagaveeranditest valmistatud lihatoode, mis on soolaseguga töödeldud, millele järgneb pesemine, seista laskmine või järellaagerdamine toatemperatuuril. Lisaks võib seda suitsutada.
8.3.4.3.	<p>Muud traditsiooniliselt soolatud tooted (märg- ja kuivsoolamist kasutatakse kombineeritult või sisaldab liittoode nitriteid ja/või nitraate või on tootesse enne kuumtöötlemist pritsitud soolalahust)</p>
	<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</i> ja <i>brisket</i>: soolveelahuse sissepritsimine, millele järgneb kõige varem kahe päeva pärast kuni kolmetunnine vees keetmine. - <i>Rohwürste (Salami ja kantwurst)</i>: tootel on vähemalt 4-nädalane 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

	<p>muude vürtsidega, pritsitud naturaal- või taastatud kunstkesta, fermenteeritud ja suitsutatud, laagerdunud ja kuivanud vähemalt 30 päeva kontrollitud temperatuuril.</p> <p>- <i>Vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám</i>: kuivatatud toodet kuumutatakse temperatuuril kuni 70 °C, millele järgneb 8–12-päevane kuivatamis- ja suitsutamisprotsess.</p> <p>- <i>Poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikas</i>: fermenteeritud toote 14–30-päevasele kolmeastmelisele fermenteerimisprotsessile järgneb suitsutamine.</p> <p>- <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.</p> <p>- <i>Svensk julskinka</i> ja Rootsi traditsiooniline soolatud sea- ja veiseliha: lihasse pritsitakse soolalahust (tavaliselt 2,3–3 % soola), mis sisaldab säilitusainena nitriteid ja muid lisaaineid (askorbiinhape või askorbaadid ning mõnikord fosfaadid) ning võib seejärel läbida tumbleerimise, laagerdamise või kastmise soolalahusesse. Sellesse gruppi kuuluvad nii kuumtöötlemata kui ka kuumtöödeldud tooted. Steriliseeritud tooted ei kuulu siia. Lisatud kogus tähistab kogu nitritite kogust, mis on lisatud tootmisprotsessi jooksul.</p> <p>- <i>Svensk leverpastej</i>: Rootsi lihatoode; liha, rasv ja/või söödavad sooled lõigatakse ja peenestatakse, segatakse maitseainete ja teiste koostisosadega ning seejärel pakitakse kuumtöötlemiseks. Kuumtöötlemist teostab toidukäitleja.</p> <p><i>Mettwurst</i> ja <i>Teewurst</i>: Saksa pehmed, määrdeks sobivad, soolaseguga töödeldud ja fermenteeritud toorvorstid, mis võivad olla suitsutatud, kõrvaldades värsket liha omadused. Sarnaste toodete näited: <i>maceška, čajovka, métský salám</i> ja <i>métska saláma</i>.</p>
9.	Kala ja kalatooted
	Siia gruppi kuuluvad kala ja kalatooted, sh molluskid, vähilaadsed ja okasnahksed.
9.1.	Töötlemata kala ja kalatooted
	<p>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.</p> <p>Fileed on ebaühtlase suuruse ja kujuga kalaviilud, mis on eemaldatud samaliigilise kalarümba selgrooga paralleelselt lõigates ning viilude osad on lõigatud nii, et pakendamine oleks hõlpsam. Fileed võivad turustamisel olla nii nahaga kui ka nahata, luudega või luudeta, kuid ilma selgroota.</p>
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>See kategooria hõlmab kalamarjatooteid, välja arvatud need, mis kuuluvad gruppi 9.3, ning sisaldab ka kalamarjapastat. Kõik teised kalamarjad kuuluvad gruppi 9.3, v.a värske kalamari, mis kuulub gruppi 9.1.</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
	<p>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. Kalamari võib mõnel juhul olla pastöriseeritud. Kuumutatud või suitsutatud kalamarjatooted ja kalamarjapasteet kuuluvad gruppi 9.2; värske kalamari kuulub toidugruppi 9.1.</p> <p>Kalamarja võib turustada emaste kalade kalamarja sisaldavate munasarjade kujul (nt merluusimari, tursamari, meripoisurimari jne). Need tooted, mille välimus ei ole sarnane kaaviarile, võivad läbida erinevaid töötlemismeetodeid, mis määravad nende kuuluvuse toidugruppi. Näiteks kuuluvad keedetud ja suitsutatud tooted gruppi 9.2; soolatud ja laagerdatud tooted gruppi 9.3; ning emaste kalade töötlemata munasarjad, mis sisaldavad kalamarja, kuuluvad gruppi 9.1.</p>
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, tuhk-suhkrud, 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
	Meena käsitletakse looduslikku magusat ainet, mida toodavad <i>Apis mellifera</i> mesilased taimede nektarist ning elusate taimeosade ja neist 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 suhkru asendajana toitudes või jookides.
11.4.2.	Lauamagusained pulbri kujul
	Siia gruppi kuuluvad pulbri kujul müüdavad lauamagusained, mis on mõeldud kasutamiseks suhkru asendajana 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 ammoonium- 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
	<p>Maitsetaimed ja vürtsid pärinevad tavaliselt botaanilistest allikatest ning võivad olla dehüdreeritud, jahvatatud või säilitatud tervetena. Maitsetaimed ja vürtsid on taimede söödavad osad, mida lisatakse traditsiooniliselt toiduainetele nende looduslike lõhna-, maitse- ja aroomiomaduste pärast.</p> <p>Maitsetaimed koosnevad taimeosadest, eelkõige lehtedest ja mõnikord vartest; maitsetaimede näideteks on koriander, salvei, petersell, basiilik, pune, rosmariin, majoraan, estragon, aed-harakputk, loorberileht, piparmünt või tüümian.</p> <p>Vürts tähendab igasugust kuivatatud, lõhnastatud, aromaatsset või vürtsikat söödavat taime- või aromaattaimet, tervet, purustatud või jahvatatud kujul. See on taimeosa või sellest taimeosast saadud pulber, mida lisatakse toidule maitse ja aroomi andmiseks. Vürtsid valmistatakse taimeosadest, mis ei kuulu maitsetaimede hulka, näiteks seemned, koor, juured, õied või viljad. Vürtside näideteks on muskaatpähkel, köömned, kardemon ja koriander (seemned), kassia ja kaneel (koor), ingver (jahvatatud), nelk (õienupp) ja muskaatpähkel, must, valge või punane pipar, piment ja tähtaniis (vili). Igal vürtsil on unikaalne aroom ja maitse. Nende peamine funktsioon toidus on maitse andmine, mitte toiteväärtuse suurendamine.</p> <p>Taimeosad, mida on traditsiooniliselt kasutatud toitade valmistamisel aromaatsete koostisosadena, näiteks sibul, küüslauk ja seller, turustatuna pulbri, helveste või graanulite kujul, kuuluvad gruppi 4.2.1 „Kuivatatud marjad, puu- ja köögiviljad“.</p> <p>Sellesse gruppi kuuluvad ka külmutatud maitsetaimed ja vürtsid, ainult maitsetaimi ja vürtsi sisaldavad segud ning konkreetsete toodete puhul piiratud arv lubatud toidu lisaaineid. Maitsetaimed võivad olla kuivatamise käigus suitsutatud.</p>

	Värskel kujul 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 maitsetaime 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)
	<p>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.</p> <p>Siia gruppi kuulub lahjendatud äädikhape (4–30 %) üksnes siis, kui seda kasutatakse samal viisil nagu äädikaid.</p> <p>Äädikaid ei ole ELi õigusaktides määratletud (v.a veiniäädikas); kui soovitakse kindlaks teha, mis nimetuse all võib äädikhappe veega lahjendamisel saadud toodet turustada, tuleks vaadata liikmesriikide riigisiseseid õigusakte*. Sellesse gruppi ei kuulu veiniäädikas. Veiniäädikas on määratletud määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punktis 17 ja kuulub seega gruppi 14.2.2.</p> <p>* Vastavalt komisjoni tõlgendavale teatisele toiduainete müüginimede kohta (91/C 270/02) võib liikmesriik õiguspäraselt keelata oma territooriumil veega lahjendatud äädikhapest saadud toodete turustamise nimetusega „äädikas“, isegi kui need tooted on teises liikmesriigis seaduslikult toodetud ja turustatud selle nimetuse all.</p>
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 vürtsid) 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

	<p>rasva või õli emulsioonil vees. Emulgeerimata kastmete alla kuuluvad muu hulgas grillikaste, tomatiketsšup, juustukaste, tšillikaste, magushapu dipikaste jne.</p> <p>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.</p> <p>Siia gruppi ei kuulu ka lihatoodete želeekatted ja liha glaseerained, mis on grupis 8.3.3.</p>
12.7.	Salatid ja võileivakatted
	<p>Siia gruppi kuuluvad valmis- ehk kastmega salat, määratav salat, liha- või kalasalat. Kartulisalatit, baklažaanisalatit, tzatzikit, hummust ja sarnaseid tooteid peetakse köögiviljapõhisteks salatiteks või võileivakateteks.</p> <p>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.</p>
12.8.	Pärm ja pärmitooted
	Siia gruppi kuuluvad pagaripärm ja juuretis, mida kasutatakse pagaritoodete ja alkoholsete jookide valmistamiseks. Siia kuuluvad ka pärimi 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 maitsestatamata 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.	Teatavatele elanikkonnarühmadele ettenähtud toiduained, nagu on määratletud määruses (EL) nr 609/2013
	See grupp hõlmab toiduaineid, mis on mõeldud teatavate selgelt määratletud haavatavate elanikkonnarühmade toitumisvajaduste rahuldamiseks ja mille suhtes kohaldatakse määruse (EL) nr 609/2013 erisätteid. Need toiduained on imiku piimasegu, jätkupiimasegu, teraviljapõhine töödeldud toit, muu imikutoit, meditsiinilisel näidustusel kasutamiseks ettenähtud toit ja kehakaalu alandamiseks ettenähtud päevase toidu asendaja, nagu on määratletud määruse (EL) nr 609/2013 artiklis 2.
13.1.	Imiku- ja väikelapsetoidud
	<p>See grupp hõlmab imiku piimasegu, jätkupiimasegu, teraviljapõhist töödeldud toitu ja imikutoitu ning meditsiinilisel näidustusel kasutamiseks ettenähtud toitu, mis on välja töötatud imikute ja väikelaste toitumisvajaduste rahuldamiseks, nagu on määratletud määruses (EL) nr 609/2013.</p> <p>Käesolevate kirjelduste puhul kasutatakse järgmisi mõisteid: „imik“ – alla 12 kuu vanune laps; „väikelaps“ – ühe- kuni kolmeaastane laps.</p>

13.1.1.	Imiku piimasegud, nagu on määratletud määruses (EL) nr 609/2013
	Määruse (EL) nr 609/2013 kohaselt hõlmab see grupp imikutele esimestel elukuudel ettenähtud ja nende toitumisvajadusi kuni sobiva lisatoidu kasutuselevõtmiseni ainsa toiduallikana rahuldavat toitu.
13.1.2.	Jätkupiimasegud, nagu on määratletud määruses (EL) nr 609/2013
	Määruse (EL) nr 609/2013 kohaselt hõlmab see grupp imikutele pärast sobiva lisatoidu kasutuselevõtmist ettenähtud toitu, mis on imikute peamiseks vedelikuallikaks järkjärgult mitmekesisemaks muutuv toiduvalikus.
13.1.3.	Teraviljapõhised töödeldud toidud ning muud imikutoidud, nagu on määratletud määruses (EL) nr 609/2013
	<p>Määruse (EL) nr 609/2013 kohaselt hõlmab see grupp nii „teraviljapõhist töödeldud toitu“ kui ka „imikutoitu“.</p> <p>Määruse (EL) nr 609/2013 kohaselt on „teraviljapõhine töödeldud toit“ selline toit, mis on ette nähtud tervete imikute eritoitumisvajaduste rahuldamiseks võõrutusperioodil ja tervete väikelaste lisatoiduks ja/või nende järkjärguliseks kohanemiseks tavatoiduga. Need kuuluvad ühte järgmistest määruses (EL) nr 609/2013 loetletud gruppidest:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lihtsad teraviljatoidud, mille valmistamiseks on lisatud või tuleb lisada piima või muid sobivaid vedelikke; - teraviljatoidud, millele on lisatud suure valgusisaldusega toitu ja mille valmistamiseks on lisatud või tuleb lisada vett või muud valguvaba vedelikku; - pastatooted, mida tarvitatakse pärast vees või muus sobivas vedelikus keetmist; - kuivikud ja küpsised, mida tarvitatakse kas valmiskujul või peenestatuna vee, piima või muu sobiva vedeliku lisamisel. <p>Määruse (EL) nr 609/2013 kohaselt on „imikutoit“ selline toit, mis on ette nähtud tervete imikute eritoitumisvajaduste rahuldamiseks võõrutusperioodil ja tervete väikelaste lisatoiduks ja/või nende järkjärguliseks kohanemiseks tavatoiduga, välja arvatud teraviljapõhine töödeldud toit ja piimal põhinevad joogid ja sarnased väikelastele ettenähtud tooted.</p> <p>Märkus: toidugrupp 13.1.4 kaotati määrusega (EL) 2025/2058</p>
13.1.5.	Imikute ja väikelaste meditsiinilisel näidustusel kasutamiseks ettenähtud toidud, nagu on määratletud määruses (EL) nr 609/2013
	Määruse (EL) nr 609/2013 kohaselt hõlmab see grupp toitu, mis on eriliselt töödeldud või koostatud ja ette nähtud kasutamiseks meditsiinilise järelevalve all olevate patsientide (imikute ja väikelaste) jaoks.
13.1.5.1.	Imikute meditsiinilisel näidustusel kasutamiseks ettenähtud toidud, nagu on määratletud määruses (EL) nr 609/2013

	Määruse (EL) nr 609/2013 kohaselt hõlmab see grupp toitu, sh piimasegusid, mis on eriliselt töödeldud või koostatud ja ette nähtud kasutamiseks meditsiinilise järelevalve all olevate patsientide (imikute) jaoks. See toit on ette nähtud täielikuks või osaliseks toitumiseks patsientidele (imikutele), kellel on piiratud, kahjustunud või häirunud võime tavatoidu või teatavate selles sisalduvate toitainete või metaboliitide manustamiseks, seedimiseks, imendumiseks, metaboliseerimiseks või eritamiseks või kellel on muud meditsiiniliselt kindlaks tehtud toitumisvajadused, mille rahuldamist ei ole võimalik tagada üksnes tavatoitumise muutmisega.
13.1.5.2.	Üle neljakuustele imikutele ja väikelastele meditsiinilisel näidustusel kasutamiseks ettenähtud toidud, nagu on määratletud määruses (EL) nr 609/2013
	Määruse (EL) nr 609/2013 kohaselt hõlmab see grupp toitu, mis on eriliselt töödeldud või koostatud ja ette nähtud kasutamiseks meditsiinilise järelevalve all olevate patsientide (väikelaste) jaoks. See toit on ette nähtud täielikuks või osaliseks toitumiseks patsientidele, kellel on piiratud, kahjustunud või häirunud võime tavatoidu või teatavate selles sisalduvate toitainete või metaboliitide manustamiseks, seedimiseks, imendumiseks, metaboliseerimiseks või eritamiseks või kellel on muud meditsiiniliselt kindlaks tehtud toitumisvajadused, mille rahuldamist ei ole võimalik tagada üksnes tavatoitumise muutmisega.
13.2.	Meditsiinilisel näidustusel kasutamiseks ettenähtud toidud, nagu on määratletud määruses (EL) nr 609/2013 (v.a toidugruppi 13.1.5 kuuluvad tooted)
	Määruse (EL) nr 609/2013 kohaselt hõlmab see grupp toitu, mis on eriliselt töödeldud või koostatud ja ette nähtud kasutamiseks meditsiinilise järelevalve all olevate patsientide jaoks. See toit on ette nähtud täielikuks või osaliseks toitumiseks patsientidele, kellel on piiratud, kahjustunud või häirunud võime tavatoidu või teatavate selles sisalduvate toitainete või metaboliitide manustamiseks, seedimiseks, imendumiseks, metaboliseerimiseks või eritamiseks või kellel on muud meditsiiniliselt kindlaks tehtud toitumisvajadused, mille rahuldamist ei ole võimalik tagada üksnes tavatoitumise muutmisega.
13.3	Kehakaalu alandamiseks ettenähtud päevase toidu asendaja, nagu on määratletud määruses (EL) nr 609/2013
	Määruse (EL) nr 609/2013 kohaselt hõlmab see grupp toitu, mis on spetsiaalselt ette nähtud kehakaalu alandamiseks vähendatud energiasaldusega toitumise puhul ning millega asendatakse toidukäitleja juhiste kohasel kasutamisel kogu päevane toit. See ei hõlma gruppi 18.2 kuuluvaid tooteid, st määruses (EL) nr 432/2012 osutatud toidukorra toidu asendajaid kehakaalu alandamise eesmärgil. Märkus: toidugrupp 13.4 kaotati määrusega (EL) 2025/2058.
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), 14.1.5 gruppi kuuluvad kohv, tee ja tõmmised.
14.1.1.	Vesi, sealhulgas looduslik mineraalvesi, nagu on määratletud direktiivis 2009/54/EÜ, ning allikavesi ja muu pudelisse villitud või pakendatud vesi
	Siia gruppi kuuluvad looduslikud mineraalveed, allikaveed, lauaveed ja gaseeritud veed. Allikavesi peab vastama direktiivis 2009/54/EÜ kehtestatud nõuetele. 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. Gaseeritud vesi on kihisev vesi, millesse on lisatud süsinikdioksiidi. Sünonüümid on karboniseeritud vesi, mullivesi, selters või kihisev vesi. Vee kihisemise jaoks lisatavat soodat peetakse koostisosaks. Siia gruppi kuulub ka maitsestatamata külmutatud vesi (jääkuubikud).
14.1.2.	Puuvilja- ja marjamahlad, nagu on määratletud direktiivis 2001/112/EÜ, ning köögiviljamahlad
	Siia gruppi kuuluvad puuviljadest ja marjadest mahl, mahl kontsentreeritud mahlast, kontsentreeritud mahl, tõmmismahl ning mahlapulber. Direktiivis 2001/112/EÜ ei ole käsitletud köögiviljamahlu.
14.1.3.	Puuvilja- ja marjanektarid, nagu on määratletud direktiivis 2001/112/EÜ, ning köögiviljamahlad
	Siia gruppi kuuluvad puuvilja- ja marjanektarid järgmiste ainete segudena: - 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. Siia gruppi kuuluvad ka köögiviljanektarid, mida ei käsitleta direktiivis 2001/112/EÜ.
14.1.4.	Maitsestatud joogid
	Siia gruppi kuuluvad maitsestatud gaseeritud ja gaseerimata joogid, kontsentratsioonid, 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. Siia gruppi ei kuulu tooted, mis on gruppides 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.5 ja 12.9. <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.

14.1.5.	Kohv, kohvi- ja siguriekstraktid, tee, taime- ja puuvilja- või marjateed; kohviasendajad, kohvisegud ja segud „kuumade jookide“ valmistamiseks
	<p>Siia kuuluvad kasutusvalmis tooted (nt purgis või pudelis) ning nende segud, kiirsegud ja kontsentraadid.</p> <p>Sisaldab direktiiviga 1999/4/EÜ hõlmatud tooteid, mis on seotud kohvi- ja siguriekstraktide, samuti kohvi-, tee- ja taimepõhiste jookidega. Siia gruppi kuuluvad ka kohvitoodete valmistamiseks töödeldud kohvioad.</p> <p>Kohvi- ja teemaitsetelised joogid ning šokolaadipiimapulber/-joogid kuuluvad toidugruppi 14.1.4.</p>
14.1.5.1.	Kohv, kohviekstraktid
	<p>Siia gruppi kuuluvad töödeldud kohvioad (kohvitaime seeme, millest enamiku moodustab endosperm) (lahustuvate) kohviekstraktide ja lahustuva või kiirkohvi valmistamiseks.</p> <p>„Kohv“ tähendab toodet, mis on valmistatud kohviubade (<i>Coffea arabica</i> või <i>Coffea robusta</i>) röstimise, jahvatamise või röstimise ja jahvatamise teel. Saadaval röstitud kohviubadena või jahvatatud kohvina.</p> <p>Kohvijook on valmistatud röstitud kohviubadest või jahvatatud kohvist. See hõlmab nii kofeiinita kui ka kofeiiniga kohvi.</p> <p>„Kohviekstrakt“, „lahustuv kohviekstrakt“, „lahustuv kohv“ või „kiirkohv“ on ekstraheerimise teel röstitud kohviubadest saadud kontsentreeritud toode, mille puhul kasutatakse ekstraheerimisvahendina ainult vett ja välistatakse igasugune happe või aluse lisamist eeldav hüdrolüüs. Peale lahustumatute ainete, mida tehniliselt ei ole võimalik eemaldada, ja kohvist pärinevate lahustumatute õlide tohib kohviekstrakt sisaldada ainult kohvi lahustuvaid ja aromaatsaid koostisosi. Kohvile taandatud kuivainesisaldus peab vastama direktiivi 1999/4/EÜ sätetele.</p> <p>Tahke või pastataoline kohviekstrakt ei tohi sisaldada aineid, mis ei pärine kohvi ekstraheerimisest.</p> <p>Vedel kohviekstrakt võib sisaldada kas röstitud või röstimata söödavaid suhkruid, kuid mitte üle 12 % massist.</p> <p>Sellesse gruppi kuulub maitsestatamata kiirkohv pulbri või graanulite kujul, mida nimetatakse ka lahustuvaks kohviks, kohvikristallideks ja -pulbriks, mis on valmis kasutamiseks. Siia gruppi kuuluvad ka maitsestatamata kiirkohv kontsentreeritud vedelal kujul ja konserveeritud vedelkohv.</p>
14.1.5.2.	Muud
	<p>Siia gruppi kuuluvad tee, taime- ja puuvilja- või marjatõmmised, maitsestatud teetõmmised, maitsestatud kiirkohv, maitsestatud röstitud kohv, kohviasendajad, (kaks ühes või kolm ühes) kohvisegud ja segud „kuumade jookide“ valmistamiseks (nt pulber kuuma <i>cappucino</i>-joogi valmistamiseks).</p> <p>Kohvi- ja teemaitsetelised joogid ning šokolaadipiimapulber/-joogid kuuluvad toidugruppi 14.1.4.</p>

Tee („maitsestatud tee“) tähendab toodet, mis on valmistatud hiina teepõõsa (*Camellia sinensis* L. O. Kuntze) noortest võrsetest ja lehtedest ning mida tavaliselt valmistatakse lehtedele kuuma või keeva vee valamiseks. On erinevaid teesorte (nt must, roheline, valge, kollane, *pu-erh*, *kukicha*, *oolong* jne). Sellesse gruppi kuuluvad kofeiinita/teiinita teed (millest on eemaldatud suurem osa kofeiinist/teiinist), vedelad teekonsentraadid ja (kofeiinita/teiinita) kiir- või lahustuvad teed või teekstraktid (st kuivatatud lahustuvad tahked ained, mis on valmistatud tee ekstraheerimisel veega).

Taime- ja puuvilja- või marjateed tähendavad mis tahes jooki, mis on valmistatud taimede, vürtside või muude taimsete materjalide, nagu kibuvitsa, kummeli, piparmündi, rooibose, *yerba mate/maté* jms leotamisest või keetmisest kuumas vees, ning mis tavaliselt ei sisalda teiini (nt pruuni riisi¹ tee (*Hyeonmi cha*)). Need joogid erinevad tõelistest teedest (mida valmistatakse hiina teepõõsa (*Camellia sinensis*) kuivatatud lehtedest) ning teiinita teest. Neid jooki nimetatakse taime- ja puuvilja- või marjateedeks ehk taimeteedeks, et eristada neid tavapäraselt mõistetavast „teest“, ning seetõttu on need märgistatud sõnadega „taimeteed“ või „tõmmis“.

Taime- ja puuvilja- või marjateed hõlmavad ka taime- ja puuvilja- või marjateede segusid, milles tee ei ole peamine koostisosa (nt pruuni riisi tee ja roheline tee segu (*Genmaicha*)). Siia gruppi kuuluvad vedelad taime- ja puuvilja- või marjateede kontsentraadid ja lahustuvad taimeteed.

Taime- ja puuvilja- või marjateed koosnevad taimedest või taimeosadest, mis ei pärine hiina teepõõsa (*Camellia sinensis*) küljest.

Termin „tee“ ehk „taime- ja puuvilja- või marjateed“ hõlmab nii kuiva toodet kui ka jooki (leotist).

Saadaval on ka maitsestatud taimeteed, nagu jasmiinitee, maasika maitsega must tee, sidruni maitsega must tee jne. See grupp hõlmab valmistooteid maitsestatud taimeteede valmistamiseks.

Maitsestatud kiirkohv on jahvatatud kohv pulbri või graanulite kujul, millele on lisatud lõhna- ja maitseaineid, nagu vanill, karamell, kaneel, apelsin, kookos, šokolaad, maapähklivõi, mandel, kreeka pähkel, sarapuupähkel, brändi, rumm jne. Toode on mõeldud kohe tarbimiseks.

Maitsestatud röstitud kohv on röstitud kohv, millele on lisatud näiteks eespool nimetatud lõhna- ja maitseaineid.

Kohviasendajad on kohvita tooted (tavaliselt ka kofeiinita), mida kasutatakse kohvi imiteerimiseks/asendamiseks. Need saadakse tavaliselt taimsetest ainetest, nagu teraviljad (nt oder, rukis jne), taimede juurtest (nt sigur, võilill, punapeet jne) ja melassist. Taimne

¹ Botaaniliselt ei ole seeme ja tera täpselt samad, hoolimata nende sarnasest kasutusest. Riis koosneb tera pruunist riisist ja seda ümbritsevast riisikestast. Pruun riis on taime tõeline vilj (vilja tüüp, mida nimetatakse riisituumaks) ja see koosneb seemnest ja seda ümbritsevast viljakestast. <http://www.cropsreview.com/cereal-crops.html>

materjal võib enne töötlemist lahustuvaks ekstraktiks röstitud olla. Kohviasendajaid võib müüa tavalise vedela ekstraktina ja/või lahustuva pulbrina või graanulitena; need võivad olla valmistatud mitmest taimsest aineist või segatud kohviekstraktidega ning maitsestatud.

Teraviljad, mida tavaliselt nimetatakse „teraviljaks“ või „teraviljaseemneteks“, on *Poaceae* (või *Gramineae*) sugukonda kuuluvate teatavate rohttaimede söödavad seemned. Näited: nisu, mais, riis, oder, sorgo, kaer, rukis, hirss ja tritikale.

Röstitud teraviljajoogid on levinud kohviasendajad. Röstitud teraviljajook on valmistatud ühest või mitmest teraviljast, mis on röstitud ja tööstuslikult granuleeritud või pulbriks töödeldud, et see hiljem vees ära lahustada. Toodet turustatakse sageli kofeiinita alternatiivina kohvile ja tee. Mõned tavalised koostisosad on röstitud/linnastatud oder, rukis jne.

Jahvatatud röstitud sigurijuurt kasutatakse kohviasendajana nii eraldi kui ka kohviga segatuna. „Sigur“ – *Cichorium Intybus* L. kuivatamiseks ja röstimiseks sobivalt puhastatud juured, mida ei kasutata salatsigurina, vaid tavaliselt jookide valmistamiseks. „Siguriekstrakt“, „lahustuv sigur“ või „kiirsigur“ – ekstraheerimise teel röstitud sigurist saadud kontsentreeritud toode, mille puhul on ekstraheerimisvahendina kasutatud ainult vett ja välistatud igasugune happe või aluse lisamist eeldav hüdrolüüs. Sigurile taandatud kuivainesisaldus peab vastama direktiivi 1999/4/EÜ sätetele.

Tahke või pastataoline siguriekstrakt ei tohi sisaldada sigurist mittepärinevaid aineid rohkem kui 1 % massist.

Vedel siguriekstrakt võib sisaldada kas röstitud või röstimata söödavaid suhkruid, kuid mitte rohkem kui 35 % massist.

Võilillekohv on võilillejuurest valmistatud kohviasendaja. Röstitud võilillejuure tükid ja jook meenutavad välimuselt ja maitset veidi kohvi.

Kohviasendajaid on mitmesuguseid: odra, rukki, siguri ja viigimarja segu; röstitud odra, linnaste, siguri ja rukki segu; röstitud odra, röstitud linnaste ja röstitud siguri segu; odra, siguri, linnaste, viigimarjade ja punapeedi ekstrakti segu; *postum* (valmistatud röstitud nisukliidest, nisust ja melassist), linnasepõhised maitsestatud joogid jne.

(Kaks ühes või kolm ühes) kohvisegud ja segud „kuumade jookide“ valmistamiseks (nt pulber kuuma *cappuccino*-jooi valmistamiseks) on pulbri kujul valmissegud, mis sisaldavad lahustuvat kohvi, piimapõhist või mittepiimapõhist kohvikreemi, suhkrut ja/või muid koostisosi, nagu piimapulber/kakao, karamell, vanilliekstrakti, lõhna- ja maitseaineid, soola, likööri jne. Seda saab valmistada, lisades vedelikku, näiteks kuuma või külma vett. Siia gruppi kuuluvad pulbrid jookide koduseks valmistamiseks, pulbrid kuumade jookide valmistamiseks, kohvipõhised joogid müügiautomaatidele, šokolaadi-/cappuccino-maitselised joogid, maitsestatud kiir-cappuccino tooted.

Konserveeritud / pudelisse villitud kohvipõhised joogid on valmisjoogid, mida saab osta supermarketitest, toidupoodidest või müügiautomaatidest. Neid võib müüa kuumalt või külmalt (nt jahutatud *cappuccino*-joogid purgis).

14.2.	Alkohoolsed joogid, sealhulgas nende mittealkohoolsed või väikese alkoholisisaldusega analoogid
	Alkoholsetele jookidele analoogsed mittealkohoolsed ja väikese alkoholisisaldusega joogid kuuluvad samasse gruppi nagu alkohoolsed joogid. Hõlmatud on ka mittealkohoolsed ja väikese alkoholisisaldusega õlled ning linnasejookide, veinide, õuna- ja pirnisiidrite, puuvilja- ja marjaveinide ning muude kääritamise teel puuviljadest ja muust toormest valmistatud alkoholsete jookide ning veinisegude, mõdu ja aromatiseeritud veinipõhiste toodete analoogid.
14.2.1.	Õlu ja linnasejoogid
	<p>(Linnastatud) teraviljast, muudest tärkliisallikatest ja/või teatavatest inimtoiduks ettenähtud suhkrutest, humalast, pärmist ning veest pruulitud alkohoolsed joogid. Näited: <i>ale</i>-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.</p> <p>See grupp ei hõlma õlle ja linnasejookide segusid alkoholitustatud jookidega, välja arvatud maitsestamiseks lisatud puuviljad või puuviljamahlad, mis kuuluvad grupi 14.2.8 alla.</p>
14.2.2.	Vein ja muud tooted, nagu on määratletud määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas
	<p>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 (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas (millega asendatakse määruse (EÜ) nr 1234/2007 XIb lisa). See grupp hõlmab alkoholitustatud või osaliselt alkoholitustatud veini, vahuveini, kvaliteetvahuveini, aromaatselt kvaliteetvahuveini, gaseeritud vahuveini, poolvahuveini ja gaseeritud poolvahuveini. See grupp ei hõlma viinamarjamahla, mis kuulub grupi 14.1.2 alla.</p> <p>See grupp hõlmab ka alkoholitustatud tooteid, mis ei kuulu (või ei vasta asjaomastele eeskirjadele) ühegi kõnealuse määruse VII lisa II osas loetletud alkoholitustatud või osaliselt alkoholitustatud viinamarjatoodete kategooria alla (nt alkoholitustatud joogid, mis on valmistatud veinitoodetes keelatud viinamarjasortidest).</p>
14.2.3.	Õuna- ja pirnisiider
	<p>Õuntest (<i>cider</i>) ja pirnidest (<i>perry</i>) valmistatud puuviljaveinid. Siia gruppi kuuluvad:</p> <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 veeta. 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. - Poola seaduses määratletud tooted: <i>ustawa z dnia 2 grudnia 2021 r. o wyrobach winiarskich</i> (Dz. U. z 2022 r. poz. 24 koos hilisemate muudatustega): <ul style="list-style-type: none"> - <i>cydr jakościowy</i>;

	<ul style="list-style-type: none"> - <i>cydr lodowy</i>; - <i>cydr aromatyzowany</i>; - <i>perry jakościowe</i>; - <i>perry lodowe</i>; - <i>perry aromatyzowane</i>. <p><i>Cydr jakościowy</i> (kvaliteetsiider õuntest) – õunasiider, mille tegelik alkoholisisaldus on 1,2–8,5 mahuprotsenti ja mis on saadud kvaliteetsiidri kääritamisel alkoholiga, kusjuures seda võib magustada õunavirde, õunamahla, õunamahla kontsentraadi või meega.</p> <p><i>Cydr lodowy</i> (jääsiider õuntest) – jook, mille tegelik alkoholisisaldus on 7–15 mahuprotsenti, mis on saadud jääsiidri kääritamisel, ilma vee lisamiseta, ja mis on laagerdunud vähemalt 6 kuud.</p> <p><i>Cydr aromatyzowany</i> (aromatiseeritud siider õuntest) – jook, mille tegelik alkoholisisaldus on 1,2–8,5 mahuprotsenti ja mis sisaldab vähemalt 85 mahuprotsenti õunasiidrit või -veini, on maitsestatud muude koostisosade kui viinamarjadega, kusjuures sellele võib lisada magusaineid või värvaineid.</p> <p><i>Perry jakościowe</i> (kvaliteetsiider pirnidest) – pirnisiider, mille tegelik alkoholisisaldus on 1,2–8,5 mahuprotsenti ja mis on saadud kvaliteetsiidri kääritamisel alkoholiga, kusjuures seda võib magustada pirnivirde, pirnimahla, pirnimahla kontsentraadi või meega.</p> <p><i>Perry lodowy</i> (jääsiider pirnidest) – jook, mille tegelik alkoholisisaldus on 7–15 mahuprotsenti ja mis on saadud jääsiidri kääritamisel, ilma vee lisamiseta, ja mis on laagerdunud vähemalt 6 kuud.</p> <p><i>Perry aromatyzowany</i> (aromatiseeritud siider pirnidest) – jook, mille tegelik alkoholisisaldus on 1,2–8,5 mahuprotsenti ja mis sisaldab vähemalt 85 mahuprotsenti pirnisiidrit või -veini, on maitsestatud muude koostisosade kui viinamarjadega, kusjuures sellele võib lisada magusaineid või värvaineid</p>
14.2.4.	<p>Puuvilja- ja marjaveinid ning muud kääritamise teel valmistatud alkohoolsed joogid puuviljadest ja muust toormest ning veinisegud</p>
	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Briti vein ja šerri, mis on tavaliselt valmistatud viinamarjavirde importimisel; - tooted, mis on määratletud Poola õigusaktis: <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): - <i>wino z soku winogronowego</i>; - <i>aromatyzowane wino z soku winogronowego</i>; - <i>wino owocowe niskoalkoholowe</i>; - <i>aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe</i>.

	<p><i>Wino owocowe jakościowe</i> (kvaliteetvein puuviljadest) – puuviljavein, mille tegelik alkoholisaldus on 8,5–15 mahuprotsenti ja mis on saadud kvaliteetse puuviljaveini segu alkoholikäätamise teel, kusjuures seda võib magustada sahharoosi, puuviljamahla, kontsentreeritud puuviljamahla või meega ning see on laagerdunud vähemalt 3 kuud.</p> <p><i>Wino owocowe likierowe</i> (liköörvein puuviljadest) – jook, mille tegelik alkoholisaldus on 15–22 mahuprotsenti ja mis on saadud puuviljaveini käätamisel, lisades rektifitseeritud alkoholi või puuviljapiiritust, kusjuures sellele võib lisada magusaineid või värvaineid.</p> <p><i>Wino owocowe aromatyzowane</i> (aromatiseeritud puuviljavein) – jook, mille tegelik alkoholisaldus on 8,5–22 mahuprotsenti ja mida on maitsestatud muude ainetega kui viinamarjadest saadud ainetega, sisaldab vähemalt 75 mahuprotsenti puuviljaveini, millele võib lisada rektifitseeritud alkoholi, mee- või puuviljadestillaati, kusjuures sellele võib lisada magusaineid või värvaineid.</p> <p><i>Wino z soku winogronowego</i> (vein viinamarjamahlast) – jook, mille tegelik alkoholisaldus on 8,5–18 mahuprotsenti ja mis on saadud viinamarjamahlast valmistatud veini käätamisel, kusjuures sellele võib lisada rektifitseeritud alkoholi või viinamarjade destillaati, samuti magusaineid või värvaineid.</p> <p><i>Aromatyzowane wino z soku winogronowego</i> (aromatiseeritud vein viinamarjamahlast) – jook, mille tegelik alkoholisaldus on 6,5–22 mahuprotsenti, maitsestatud, sisaldab vähemalt 75 mahuprotsenti viinamarjamahlast valmistatud veini, millele võib lisada rektifitseeritud alkoholi või viinamarjade destillaati, samuti magusaineid või värvaineid.</p> <p><i>Wino owocowe niskoalkoholowe</i> (madala alkoholisaldusega puuviljavein) – jook, mille tegelik alkoholisaldus on 1,2–8,5 mahuprotsenti ja mis on saadud puuviljaveini käätamisel või puuviljaveini osalise alkoholisalduse eemaldamisel ainult füüsikaliste meetoditega, kusjuures sellele võib lisada magusaineid või värvaineid.</p> <p><i>Aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe</i> (madala alkoholisaldusega aromatiseeritud puuviljavein) – jook, mille tegelik alkoholisaldus on 1,2–8,5 mahuprotsenti ja mis sisaldab vähemalt 75 mahuprotsenti puuviljaveini või madala alkoholisaldusega puuviljaveini, mis on maitsestatud muude ainetega kui viinamarjadega, kusjuures sellele võib lisada magusaineid või värvaineid.</p>
14.2.5.	Mõdu
	Käätatud meest, linnasest ja vürtsidest või ainult meest valmistatud alkoholne jook. Siia kuulub meevein.
14.2.6.	Piiritusjoogid, nagu on määratletud määruses (EL) nr 2019/787
	Näited: rumm, Whisky ehk Whiskey, teraviljast ja veinist valmistatud kange alkoholne jook, Brandy ehk Weinbrand, puuviljadest valmistatud piiritusjook, viin, <i>gin</i> , <i>pastis</i> , liköör ja <i>advocaat</i> , nagu on määratletud määruses (EL) nr 2019/787.
14.2.7.	Aromatiseeritud veinitooted, nagu on määratletud määruses (EL) nr 251/2014

	See grupp hõlmab järgmisi kolme alagrupi „aromatiseeritud veinid“, „aromatiseeritud veinijoogid“ ja „aromatiseeritud veinikokteilid“, nagu need on määratletud määruses (EL) nr 251/2014, ning hõlmab ka nende alkoholitustatud ja madala alkoholisisaldusega variante.
14.2.7.1.	Aromatiseeritud veinid
	Määruse (EL) nr 251/2014 artikli 3 lõikes 2 määratletud tooted.
14.2.7.2.	Aromatiseeritud veinijoogid
	Määruse (EL) nr 251/2014 artikli 3 lõikes 3 määratletud tooted.
14.2.7.3.	Aromatiseeritud veinikokteilid
	Määruse (EL) nr 251/2014 artikli 3 lõikes 4 määratletud tooted.
14.2.8.	Muud alkohoolsed joogid, sealhulgas alkohoolsete ja mittealkohoolsete jookide segud ning alkohoolsed joogid piiritusesisaldusega alla 15 %
	<p>Hõlmab kõiki muid alkohoolseid jooke, mis ei kuulu gruppi 14.2.1–14.2.7, sealhulgas alkohoolsete ja mittealkohoolsete jookide segud ning põllumajandusliku päritoluga destillaadist valmistatud muud alkohoolsed joogid piiritusesisaldusega alla 15 mahuprotsendi, nagu tarbimisvalmis alkohoolsed joogid (<i>alcopops</i>, segujoogid). Siia gruppi kuulub kääritatud viinamarjavirdel põhinev jook, mis on viinamarjavirde kääritamisel saadud 4,5–5,5-mahuprotsendilise alkoholisisaldusega gaseeritud alkohoolne jook.</p> <p>Siia kuuluvad järgmised tooted, mis on määratletud Poola seaduses: <i>ustawa z dnia 2 grudnia 2021 r. o wyrobach winiarskich (Dz. U. z 2022 r. poz. 24</i> koos hilisemate muudatustega):</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>napój winny owocowy</i>; - <i>napój winny miodowy</i>; - <i>aromatyzowany napój winny owocowy</i>; - <i>aromatyzowany napój winny miodowy</i>; <p><i>Napój winny owocowy</i> (puuviljaveinipõhine jook) – jook, mille tegelik alkoholisisaldus on 4,5–15 mahuprotsenti, sisaldades vähemalt 50 mahuprotsenti puuviljaveini või alkoholikäärinise teel saadud puuviljaveini alusjooki, mille mahlade vähendamine alusjoogis ei ületa 50 mahuprotsenti, kusjuures sellele võib lisada magusaineid või värvaineid.</p> <p><i>Napój winny miodowy</i> (meeveinipõhine jook) – jook, mille tegelik alkoholisisaldus on 4,5–15 mahuprotsenti, sisaldades vähemalt 50 mahuprotsenti joogiks mõeldud mett või on saadud mõdu alkoholikäärinise teel, mille puhul mee osakaal ei tohi olla väiksem kui 150 kg 1000 liitri joogiks mõeldud mee kohta, kusjuures sellele võib lisada magusaineid või värvaineid.</p>

	<p><i>Aromatyzowany napój winny owocowy</i> (aromatiseeritud puuviljaveinipõhine jook) – jook, mille tegelik alkoholisisaldus on 4,5–15 mahuprotsenti, sisaldades vähemalt 50 mahuprotsenti puuviljaveini või alkoholkäärimise teel saadud puuviljaveini alusjooki, mis on maitsestatud muude ainete kui viinamarjadest saadud ainetega ja mille mahlade vähendamine alusjoogis ei ületa 50 mahuprotsenti, kusjuures sellele võib lisada magusaineid või värvaineid.</p> <p><i>Aromatyzowany napój winny miodowy</i> (aromatiseeritud meeveinipõhine jook) – jook, mille tegelik alkoholisisaldus on 4,5–15 mahuprotsenti, sisaldades vähemalt 50 mahuprotsenti joogiks mõeldud mett või on saadud mõdu alkoholkäärimise teel, mille puhul mee osakaal ei tohi olla väiksem kui 150 kg 1000 liitri joogiks mõeldud mee kohta ja mis on maitsestatud muude ainete kui viinamarjadest saadud ainetega, kusjuures sellele võib lisada magusaineid või värvaineid.</p>
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 tärklis tera-, juur-, mugul-, kõder- ja kaunviljadest. Siia kuuluvad kõik vürtsikad suupisted, tavaliselt soolased, lisatud lõhna- ja maitseainetega või ilma. Näited: kartulikrõpsud, soolane popkorn, soolakringel, kreekerid ja jahubanaanikrõpsud.
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 kuivrostimise, röstimise, 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 suupistesegud).
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>), erinevat tüüpi piimakreemid ja pudingud. Siia gruppi kuuluvad: <ul style="list-style-type: none"> - <i>Jõulupuding</i>: valmistatakse jahust, ploomirasvast, kuivatatud puuviljadest, brändist ja vürtsidest. - <i>Pasha</i>: valmistatakse kohupiimast ja muudest piimatoodetest, tihti vürtsitatakse mandlite ning rosinatega. - <i>Ostkaka</i>: pudingu põhjaks on piimast ja laabist valmistatud kohupiim; eraldatud vadak eraldatakse ning peamiselt lisatakse koort, mune ja mandleid. - <i>Frugtgrød</i>: valmistatakse puuviljadest (tavaliselt marjadest), suhkrust, tärklisest ja mitmesugustest lisaainetest.

	Siia grupp ei kuulu tooted, mis kuuluvad grupp 1 „Piimatooted ja nende analoogid“, grupp 3 „Toidujää“, grupp 4 „Marjad, puu- ja köögiviljad“ või grupp 7.2 „Valikpagaritooted“.
17.	Toidulisandid, nagu on määratletud Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivis 2002/46/EÜ, välja arvatud imikute ja väikelaste toidulisandid
	Siia grupp 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. toiduained, mille eesmärk on täiendada tavapärasest toitumist ning mis on toitainete või muude toitumusliku või füsioloogilise mõjuga ainete kontsentreeritud allikad ja mida turustatakse eraldi või kombineeritult annustena, näiteks kapslitena, pastillidena, tablettidena, pillidena jms kujul, pulbrikotikestena, vedelikuampullidena ja tilgutuspudelitena ning muude samalaadsete vedeliku- ja pulbriannustena, mida peab võtma mõõdetud väikestes kogustes.
17.1.	Toidulisandid tahkel kujul, välja arvatud imikute ja väikelaste toidulisandid
	Siia grupp kuuluvad toidulisandid tableti, pulbri, graanuli ja näritaval kujul. See hõlmab muu hulgas pille, pastille ja muid suukaudseid tahkeid üksikannuseid, nagu lagunevad graanulid, hajutatavad valmistised, suus disperseeruvad kiled ning pulbrid või graanulid või tabletid, mis on ette nähtud enne tarbimist vedelikus hajutamiseks või lahustamiseks (kihisevad tabletid). See hõlmab ka toidulisandeid, mida turustatakse vedelikke / pehmeid geele sisaldavate kapslite kujul (nt kalaõlilisandid), mida tarbitakse turustataval kujul. Kõik on kavandatud tarvitamiseks mõõdetud väikeste kogustena. Tablett: koosneb massist, mis on moodustatud ühtlastes kogustes tahkete ainete kokkupressimise teel või muul viisil, näiteks ekstrusiooni või vormimise teel. See hõlmab ka kihisevaid tablette. See välistab kõik vormid, mida ei tarbita turustataval kujul, välja arvatud kihiseva tableti kuju (st toidulisandit tarbitakse pärast seda, kui see on enne tarbimist vees või mis tahes vedelikus lahustatud). Näritav vorm: näiteks närimiskapslid, tarretisetüüpi lisandid ja muud näritavad vormid. See välistab kõik vormid, mida ei tarbita turustataval kujul (st toidulisandit tarbitakse ilma, et see oleks enne tarbimist vees või mis tahes muus vedelikus lahustatud).
17.2.	Toidulisandid vedelal kujul, välja arvatud imikute ja väikelaste toidulisandid
	Siia grupp kuuluvad vedelal kujul turustatavad toidulisandid, mis on ette nähtud tarbimiseks sellisena või enne tarbimist lahjendamiseks. See hõlmab muu hulgas vedelikuampulle, tilgutuspudeleid ja muid sarnaseid vedelike vorme. See hõlmab ka siirupi kujul turustatavaid lisandeid. Kõik on kavandatud tarvitamiseks mõõdetud väikeste kogustena. Siirup: välistatud on kõik siirupi vormid, mida ei tarbita turustataval kujul (st siirupi kujul

	olevat toidulisandit tarbitakse ilma, et see oleks enne tarbimist vees või mis tahes muus vedelikus lahustatud).
18.	Töödeldud toidud, mis ei kuulu gruppi 1–17
18.1.	Töödeldud toidud, mis ei kuulu gruppi 18.2 ja 18.3, 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. Siin loetletakse täiendavad kasutustingimused üksnes põhjendatud juhtudel.
18.2.	Komisjoni määruses (EL) nr 432/2012 (*) osutatud toidukorra toidu asendaja kehakaalu alandamise eesmärgil
	See grupp hõlmab tooteid, mille puhul väidetakse, et: <ul style="list-style-type: none"> - vähendatud energiasaldusega toitumise puhul aitab päevas ühe põhitoidukorra asendamine toidukorra toidu asendajaga säilitada kehakaalu pärast kaalukaotust; või - vähendatud energiasaldusega toitumise puhul aitab päevas kahe põhitoidukorra asendamine toidukorra toidu asendajaga kaasa kaalu kaotamisele; vastavalt määruse (EL) nr 432/2012 ja määruse (EL) nr 1169/2011 nõuetele.
18.3.	Toit, mis on spetsiaalselt toodetud gluteeni sisaldavate koostisosade gluteenisalduse vähendamiseks või gluteeni sisaldavate koostisosade asendamiseks
	Hõlmab toite, mis on spetsiaalselt toodetud, valmistatud ja/või töödeldud, et vähendada ühe või mitme gluteeni sisaldava koostisosa gluteenisaldust või asendada gluteeni sisaldavad koostisosad teiste koostisosadega, mis on looduslikult gluteenivabad. <p>See grupp hõlmab toite, mida võib vastavalt rakendusmäärusele (EL) nr 828/2014 märgistada kui „gluteenivaba“ või „väga madala gluteenisaldusega“ ning mida gluteeni sisaldavate koostisosade puudumise tõttu ei ole võimalik toota nii, et need sarnaneksid gluteeni sisaldavate toodetega.</p> <p>See grupp ei hõlma toite, mis on looduslikult gluteenivabad, kuid millel võib siiski olla märges „gluteenivaba“ vastavalt rakendusmääruse (EL) nr 828/2014 põhjendusele 10 (nt riisist valmistatud tooted (õhuline riisikook)).</p>