**5. REDAKCIJA**

**DOKUMENTĀ NE VIENMĒR IR ATSPOGUĻOTS  
KOMISIJAS OFICIĀLAIS VIEDOKLIS**

2017. gada jūnijs

**Vadlīniju dokuments, kurā aprakstītas Regulas (EK) Nr. 1333/2008 par pārtikas piedevām II pielikuma E daļā norādītās pārtikas produktu kategorijas**

*Pēc apspriešanās ar dalībvalstu ekspertiem pārtikas piedevu jomā un attiecīgajām ieinteresētajām pusēm Komisija izstrādāja šo vadlīniju dokumentu, kurā aprakstītas Regulas (EK) Nr. 1333/2008 par pārtikas piedevām II pielikuma E daļā norādītās pārtikas produktu kategorijas.*

*Kategoriju apraksti var noderēt dalībvalstu kontroles iestādēm un pārtikas nozarei, lai nodrošinātu pārtikas piedevām veltīto tiesību aktu pareizu īstenošanu.*

*Šajā vadlīniju dokumentā nav pausta Komisijas oficiālā nostāja, un tas nav izstrādāts nolūkā radīt juridiski saistošu ietekmi.*

*Saskaņā ar Lisabonas līguma 267. pantu vienīgi Eiropas Savienības Tiesas kompetencē ir sniegt prejudiciālus nolēmumus par ES iestāžu tiesību aktu spēkā esību un interpretāciju.*

**Regula (EK) Nr. 1333/2008. Ievads**

Savienības atļauto pārtikas piedevu saraksts un šo pārtikas piedevu lietošanas nosacījumi ir iekļauti Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regulas (EK) Nr. 1333/2008 par pārtikas piedevām II pielikumā. Pārtikas piedevas ir uzskaitītas, pamatojoties uz tām pārtikas produktu kategorijām, kurām tās var pievienot, piemēram, zivīm un zivju produktiem, augļiem un dārzeņiem, piena produktiem, konditorejas izstrādājumiem u. c.

Saraksts ļauj viegli noteikt tās piedevas, ko atļauts lietot konkrētos pārtikas produktos, un tādējādi nodrošina lielāku pārredzamību. Jaunais saraksts ir vairāk pieejams visām personām no patērētāju, kontroles iestāžu un pārtikas nozares vidus, kas iesaistītas jebkurā pārtikas aprites posmā. Labāka pārredzamība ļauj pareizi un līdz ar to arī drošāk lietot pārtikas piedevas.

Šis vadlīniju dokuments ir paredzēts dažādu kategoriju aprakstīšanai, lai veicinātu konsekventu piemērošanu un izpildi.

Jānorāda, ka pārtikas produktu kategorijas ir izveidotas tikai tādēļ, lai uzskaitītu atļautās piedevas un to lietošanas nosacījumus. Pārtikas produktu kategoriju deskriptori nav paredzēti, lai tos lietotu kā juridiski saistošus produktu nosaukumus, un tie arī nav paredzēti marķēšanas vajadzībām.

Kad kategorijas nosaukumā ir atsauce uz vertikālajiem tiesību aktiem, piemēro attiecīgajos tiesību aktos norādītās definīcijas.

Papildus kategoriju aprakstam vadlīniju dokumentā ir aprakstīti arī tie II pielikumā minētie pārtikas produkti, kas norādīti slīprakstā.

Pārtikas produktu kategoriju sistēmā nav konkrēti minēti salikta sastāva pārtikas produkti, piemēram, gatavie ēdieni, jo tie ar pārneses principu var saturēt atbilstošās proporcijās visas piedevas, kas atļautas lietošanai to sastāvdaļās.

Vajadzības gadījumā šis vadlīniju dokuments tiks atjaunināts, lai sniegtu papildu precizējumus.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Vadlīniju dokuments, kurā aprakstītas Regulas (EK) Nr. 1333/2008 par pārtikas piedevām II pielikuma E daļā norādītās pārtikas produktu kategorijas** |
| **1.** | **Piena produkti un to analogi** |
|  | Šī kategorija aptver visu veidu piena produktus, kas iegūti no jebkura tāda dzīvnieka piena, kas dod pienu (piemēram, govs, aitas, kazas, bifeļmātes, ēzeļmātes, ķēves), izņemot produktus, kas iekļauti 2. kategorijā “Tauki un eļļas”, 3. kategorijā “Saldējumi”, 14. kategorijā “Dzērieni” un 16. kategorijā “Deserti”. Šajā kategorijā ietilpst arī piena produktu analogi (skatīt 1.8. kategoriju). Šajā kategorijā “aromatizēts” produkts ir produkts, kam pievienota jebkura sastāvdaļa, kas tam piešķir garšu un/vai aromātu (cukurs, saldinātājs, aromatizētājs, augļu izstrādājums, garšvielas, dārzeņi utt.); tas ir pretstats “nearomatizētam” produktam.  Šajā kategorijā ietilpst arī attiecīgie produkti, kas nesatur laktozi. |
| 1.1. | Nearomatizēts pasterizēts un nearomatizēts sterilizēts (tostarp sevišķi augstā temperatūrā apstrādāts) piens |
|  | Šī kategorija aptver pilnpienu, vājpienu un puskrejotu pienu, kā arī pienu, ko paredzēts lietot kā šķidru pienu (piemēram, produktus, kas nesatur laktozi). |
| 1.2. | Nearomatizēti raudzēti piena produkti, tostarp dabīgas, nearomatizētas paniņas (izņemot sterilizētās paniņas), kas pēc raudzēšanas netiek termiski apstrādāti |
|  | Raudzēti piena produkti tiek ražoti raudzējot, vai nu patvaļīgas skābšanas procesā, iedarbojoties pienskābi veidojošajām baktērijām vai garšu veidojošajām baktērijām, vai arī produkta inokulācijas rezultātā ar pienskābi veidojošajām vai garšu veidojošajām baktērijām.  Paniņas ir šķidrums, kas palicis pēc sviesta ieguves (piemēram, raudzēta vai neraudzēta piena vai krējuma sakulšanas) un kurā gandrīz nemaz nav piena tauku. Paniņas (kuras sauc arī par raudzētām paniņām) ražo arī, raudzējot šķidru, diezgan zema tauku satura pienu ar kādu no tiem pašiem iepriekš aprakstītajiem paņēmieniem, kurus kopumā izmanto raudzētu piena produktu gatavošanai.  Šajā kategorijā neietilpst raudzēts krējums, kas iekļauts 1.6. kategorijā. |
| 1.3. | Nearomatizēti raudzēti piena produkti, kas pēc raudzēšanas tiek termiski apstrādāti, |
|  | tostarp pasterizētas vai sterilizētas paniņas.  Šajā kategorijā neietilpst raudzēts krējums, kas iekļauts 1.6. kategorijā. |
| 1.4. | Aromatizēti raudzēti piena produkti, tostarp termiski apstrādāti produkti |
|  | Šī kategorija aptver gan termiski apstrādātus, gan termiski neapstrādātus produktus. Šos produktus var lietot kā desertus. Citi deserti, kas šajā kategorijā neietilpst, ir iekļauti 16. kategorijā.  Šajā kategorijā neietilpst aromatizēts raudzēts krējums, kas iekļauts 1.6.3. kategorijā. |
| 1.5. | Dehidrēts piens, kā noteikts Direktīvā 2001/114/EK |
|  | Šī kategorija aptver daļēji dehidrētu konservētu pienu un pilnīgi dehidrētu konservētu pienu. |
| 1.6. | Krējums un krējuma pulveris |
|  | Krējums ir šķidrs piena produkts ar relatīvi augstu tauku saturu salīdzinājumā ar pienu. Šī kategorija ietver visus šķidros, pusšķidros un puscietos krējuma produktus. Krējuma pulveris ir piena produkts, ko var iegūt, daļēji atūdeņojot krējumu. |
| 1.6.1. | Nearomatizēts pasterizēts krējums (izņemot krējumu ar pazeminātu tauku saturu) |
|  | Krējums, kas pasterizēts attiecīgas termiskās apstrādes rezultātā. |
| 1.6.2. | Nearomatizēti dzīvi raudzēti krējuma produkti un aizstājējprodukti, kuru tauku saturs ir zemāks par 20 % |
|  | Šī kategorija aptver nearomatizētus produktus, kuru tauku saturs ir zemāks par 20 %. Tajā iekļauts biezināts, viskozs krējums, kas radies piena recēšanas fermentu iedarbības rezultātā, kā arī skābais krējums (krējums, kas saraudzēts pienskābo baktēriju iedarbības rezultātā). Kategorijā ietilpst arī nearomatizēti, gatavi putukrējuma garnējumi no nearomatizēta dzīva raudzēta krējuma, kura tauku saturs ir zemāks par 20 %, un skābā krējuma aizstājēji. Šajā kontekstā aizstājējprodukti ir produkti, ko lieto līdzīgi piena produktiem un kam var būt pievienotas sastāvdaļas (bet ne piena produktu sastāvdaļu aizstāšanai). |
| 1.6.3. | Citi krējuma veidi |
|  | Šī kategorija aptver visus krējumu un krējuma pulveru veidus, kas nav minēti 1.6.1. un 1.6.2. kategorijā, cita starpā produktus, kam veikta termiskā apstrāde augstākā temperatūrā salīdzinājumā ar pasterizāciju (piemēram, sterilizētu un sevišķi augstā temperatūrā apstrādātu krējumu), *clotted cream* (biezu dzeltenīgu krējumu), krējumu putošanai un putukrējumu (saldo krējumu, kas saputots mikserī, ar slotiņu vai dakšiņu līdz vieglai un gaisīgai konsistencei), citus krējuma veidus ar pazeminātu tauku saturu, kas nav iekļauti 1.6.2. kategorijā.  Aromatizēti putukrējumi ir iekļauti 5.4. kategorijā. |
| 1.7. | Siers un siera produkti |
|  | Šī kategorija aptver sieru un siera produktus, ko definē kā produktus, kuros sarecinātā piena un proteīnu struktūrā ietilpst ūdens un tauki. |
| 1.7.1. | Nenogatavināts siers, izņemot 16. kategorijas produktus |
|  | Šī kategorija aptver sierus, kas gatavi patērēšanai neilgi pēc to izgatavošanas,  piemēram, svaigos sierus un nenogatavinātos sierus sālsūdenī. Šajā kategorijā ietilpst:  - *mozzarella* (mocarella) – mīksts stieptas masas siers;  - *mascarpone* (maskarpone) – mīksts, ziežams svaigais siers, ko gatavo, skābes un karsēšanas iedarbībā recinot piena krējumu, kam var būt pievienots piens. |
| 1.7.2. | Nogatavināts siers |
|  | Šī kategorija aptver tos sierus, kas nav gatavi patērēšanai neilgi pēc izgatavošanas, bet kādu laiku tiek izturēti noteiktā temperatūrā tā, lai varētu notikt vajadzīgās bioķīmiskās un fizikālās pārmaiņas, kuras raksturīgas konkrētajam sieram. Nogatavināts siers var būt mīksts, pusciets, ciets vai ļoti ciets. Šajā kategorijā ietilpst:  - *provolone* – nogatavināts ciets/vidēji ciets stieptas masas siers. |
| 1.7.3. | Ēdama siera miza |
|  | Ēdama siera miza ir siera masas ārējā daļa, kurai sākotnēji ir tāds pats sastāvs kā siera iekšējai daļai, bet kas pēc turēšanas sālsūdenī un/vai nogatavināšanas var sakalst. Praksē atļautās pārtikas krāsvielas izmanto tikai siera virsmas apstrādei. |
| 1.7.4. | Sūkalu siers |
|  | Šī kategorija aptver cietus un vairāk vai mazāk puscietus produktus, ko iegūst no sūkalu koncentrāta, kam pievieno vai nepievieno pienu, krējumu vai citus piena izcelsmes produktus un attiecīgā gadījumā līdz 5 % cukura, pēc vajadzības panākot, lai koncentrētajā produktā sāktos pelēšanas process. Tā iekļauj arī sierus no sūkalu proteīna, ko galvenokārt ražo, sarecinot sūkalu proteīnus, kuri iegūti no pienā esošajām sūkalām. Šajā kategorijā ietilpst:  - *ricotta* (rikota) – ciets, svaigs piena produkts, ko iegūst, ja sūkalas sarecina karsējot vai karsējot un pievienojot skābi, vajadzības gadījumā tām pievienojot pienu un/vai liesu krējumu, un/vai sūkalu krējumu. |
| 1.7.5. | Pārstrādāts siers |
|  | Šī kategorija aptver ziežamus vai cietus produktus, ko iegūst, kausējot un emulģējot sierus, sieru maisījumus un citas piena produktu sastāvdaļas, piemēram, piena taukus, piena proteīnu, piena pulveri un ūdeni, dažādās proporcijās. Pārstrādātais siers var būt gan aromatizēts, gan nearomatizēts. |
| 1.7.6. | Siera produkti (izņemot produktus, kas ietilpst 16. kategorijā) |
|  | Šī kategorija aptver tos piena produktus, kas nav sieri, bet ko iegūst ar apstrādes paņēmieniem, kuri paredz piena proteīnu sarecināšanu, un/vai no piena iegūtus produktus, kuru galarezultātā iegūtās fiziskās un organoleptiskās īpašības ir līdzīgas siera īpašībām. |
| 1.8. | Piena produktu analogi, tostarp dzērienu baltinātāji |
|  | Šī kategorija aptver produktus, kuros piena proteīni vai piena tauki ir daļēji vai pilnīgi aizstāti ar tādiem proteīniem, taukiem vai eļļām, kas nav iegūti no piena produktiem. Šajā kategorijā ietilpst arī krējuma un siera analogi, kas nav izgatavoti no piena produktiem, kā arī dzērienu baltinātāji vai **salda krējuma aizstājēji, kas nav izgatavots no piena produktiem**. Tās ir šķidras vai granulētas vielas, kas paredzētas, lai aizstātu pienu vai krējumu kā piedevu kafijai, tējai, karstajai šokolādei vai citiem dzērieniem. Daži saldā krējuma aizstājēji, kas nav izgatavoti no piena produktiem, satur aromatizētājus, piemēram, vaniļu, lazdu riekstus vai īru krēmu (*Irish Cream*). Saldā krējuma aizstājēji, kas nav izgatavoti no piena produktiem, ir pieejami arī kā mazkaloriju produkti un produkti ar zemu tauku saturu. |
| 1.9. | Pārtikas kazeināti |
|  | Pārtikas kazeinātu definīcija ir sniegta Direktīvā (ES) 2015/2203 par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz kazeīniem un kazeinātiem, kas paredzēti lietošanai pārtikā. |
| **2.** | **Tauki un eļļas, kā arī tauku un eļļu emulsijas** |
|  | Šī kategorija aptver visus tauku produktus, kas iegūti no augiem vai dzīvniekiem vai arī ir jauktas izcelsmes, tostarp iegūti no jūras produktiem. |
| 2.1. | Tauki un eļļas, kuros nav ūdens (izņemot bezūdens piena taukus) |
|  | Ēdamie tauki un eļļas ir pārtikas produkti, kas galvenokārt sastāv no augu un dzīvnieku, tostarp jūras produktu, izcelsmes triglicerīdiem. |
| 2.2. | Tauku un eļļas emulsijas, galvenokārt “ūdens eļļā” veidā |
| 2.2.1. | Sviests, koncentrēts sviests, sviesta eļļa un bezūdens piena tauki |
|  | Šī kategorija aptver produktus, kas iegūti tikai no piena un/vai piena izcelsmes produktiem procesā, kurā gandrīz pilnīgi tiek atdalīts ūdens un cietās vielas, kas nav tauki, saskaņā ar Padomes Regulas (EK) Nr. 1234/2007 115. pantu un XV pielikumu, un šķidrās emulsijas. Tajā neiekļauj sviestu ar pazeminātu tauku saturu. |
| 2.2.2. | Citi tauku un eļļas emulsiju veidi, tostarp pastas, kā noteikts Regulā (EK) Nr. 1234/2007, un šķidrās emulsijas |
|  | Šī kategorija aptver citus tauku un eļļas emulsiju veidus, tostarp ziežamus produktus, kā noteikts Padomes Regulas (EK) Nr. 1234/2007 115. pantā un XV pielikumā, un šķidrās emulsijas. Tajā iekļauti šādi produkti:   * piena tauki (produkti, kas ir blīva, veidojama emulsija, galvenokārt pieder emulsiju veidam “ūdens eļļā”, un iegūti tikai no piena un/vai konkrētiem piena produktiem, kuros tauki ir galvenā vērtības sastāvdaļa) – sviests ar 75 % tauku saturu, sviests ar 50 % tauku saturu, x % ziežams piena produkts; * tauki (produkti, kas ir blīva, veidojama emulsija, galvenokārt pieder emulsiju veidam “ūdens eļļā”, iegūti no cietiem un/vai šķidriem augu un/vai dzīvnieku taukiem, ar piena tauku saturu, kas nepārsniedz 3 % no tauku satura) – margarīns, margarīns ar 75 % tauku saturu, margarīns ar 50 % tauku saturu, x % tauku pastas; * tauki, ko veido augu un/vai dzīvnieku izcelsmes produkti (produkti, kas ir blīva, veidojama emulsija, galvenokārt pieder emulsiju veidam “ūdens eļļā”, iegūti no pārtikā derīgiem cietiem un/vai šķidriem augu un/vai dzīvnieku taukiem, ar piena tauku saturu, kas ir starp 10 % un 80 % no tauku satura) – maisījums, maisījums ar 75 % tauku saturu, maisījums ar 50 % tauku saturu, x % tauku pastu maisījums; * šķidrās emulsijas – šķidrais margarīns, kas savu īpašību dēļ ir šķidrs pat vēsumā un ko lieto kā alternatīvu cietajam margarīnam vai sviestam. |
| 2.3. | Izsmidzināma augu eļļa |
|  | Izsmidzināmā eļļa ēdiena gatavošanai ir augu eļļas veids, ko izsmidzina uz pannas vai citiem ēdiena gatavošanas traukiem, lai ēdiens nepieliptu. |
| **3.** | **Saldējumi** |
|  | Saldējumi ir pārtikas produkti:   * kas ir sasaldēti, no šķidra stāvokļa tos pārveidojot viskozākā tekstūrā; * ko uzglabā, transportē, pārdod un patērē sasaldētus; * kas var saturēt visas pārtikas sastāvdaļas, tostarp visas piedevas, kuras atļautas spēkā esošajos noteikumos. |
|  |  |
| **4.** | **Augļi un dārzeņi** |
|  | Šī kategorija aptver augļus, dārzeņus, sēnes un sēnītes (*fungi*), saknes un bumbuļaugus, pākšaugu sēklas un pākstis, jūras aļģes, riekstus un sēklas. |
| 4.1. | Neapstrādāti augļi un dārzeņi |
|  | Šajā kategorijā iekļauti visi neapstrādātie augļi un dārzeņi saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1333/2008 3. pantu. |
| 4.1.1. | Veseli svaigi augļi un dārzeņi |
|  | Augļi un dārzeņi svaigā veidā pēc ražas novākšanas. |
| 4.1.2. | Mizoti, sagriezti un sasmalcināti augļi un dārzeņi |
|  | Šī kategorija aptver neapstrādātus augļus un dārzeņus, kas ir, piemēram, mizoti, sadalīti, sagriezti vai sasmalcināti. |
| 4.1.3. | Saldēti augļi un dārzeņi |
|  | Šī kategorija aptver svaigus augļus un svaigus dārzeņus, kas pirms sasaldēšanas var būt vai var nebūt blanšēti, sadalīti vai sagriezti. Produkts var būt sasaldēts sulā vai cukura sīrupā. Kā piemērus var minēt saldētus augļu salātus un saldētas zemenes.  Ja augļus un dārzeņus blanšē tā, ka to sākotnējais stāvoklis ievērojami mainās, šie produkti var būt iekļaujami 4.2.4.1. kategorijā. |
| 4.2. | Pārstrādāti augļi un dārzeņi |
|  | Šī kategorija aptver žāvētus, konservu kārbās un burkās konservētus augļus un dārzeņus, augļus un dārzeņus etiķī, eļļā vai sālsūdenī, augļu un dārzeņu izstrādājumus un džemus, želejas un marmelādes, un līdzīgus produktus. |
| 4.2.1. | Žāvēti augļi un dārzeņi |
|  | Augļi un dārzeņi, kuros dabīgais ūdens saturs ir samazināts tā, lai tas būtu zemāks par līmeni, kas vajadzīgs mikroorganismu augšanai, neietekmējot svarīgās uzturvielas. Kā piemērus var minēt žāvētu ābolu šķēlītes, rozīnes, kaltētas kokosriekstu skaidiņas vai pārslas, žāvētas plūmes, kaltētu ingveru, kaltētas sēnes, kaltētus tomātus un kaltētas lēcas, kaltētas pupas un kaltētus zirņus. Produktu var būt paredzēts rehidratēt pirms lietošanas uzturā vai arī lietot uzturā bez rehidratēšanas. Kategorijā ietilpst arī dārzeņu pulveri, ko iegūst, iztvaicējot sulu, piemēram, tomātu pulveris un biešu pulveris.  Termins “sarkanie augļi” (minēts arī 04.2.2., 04.2.3. un 04.2.4.1. kategorijā) attiecas uz sarkani violetām ogu šķirnēm un sarkani violetām kauleņaugļu šķirnēm, kuru miza un sula/mīkstums ir sarkani violetā krāsā.  Termins “baltais dārzenis” (minēts arī 04.2.3. un 04.2.4.1. kategorijā) cita starpā ietver šādus dārzeņus: maniokus, ziedkāpostus, baltās selerijas, Ķīnas redīsus, ķiplokus un baltos sīpolus, mārrutkus, topinambūrus, kolrābjus, puravu baltās daļas, pētersīļu saknes, pastinakus, kāļus, baltos sparģeļus, baltos galviņkāpostus, baltās sēnes, baltos redīsus, baltos rāceņus un baltās pākšaugu sēklas. |
| 4.2.2. | Augļi un dārzeņi etiķī, eļļā vai sālsūdenī |
|  | Produkti, kas sagatavoti, apstrādājot svaigus dārzeņus vai svaigus augļus ar sāls un/vai etiķa šķīdumu un eļļu, tā ievērojami palielinot pārtikas produkta stabilitāti. Piemēram: konservēti kāposti, konservēti gurķi, olīvas, konservēti sīpoli, konservēti ziedkāposti, konservēti burkāni, sēnes eļļā, marinētas artišoku serdes, konservētas plūmes, konservēts mango, konservēts laims, konservētas ērkšķogas un konservēta arbūza miza. Šajā kategorijā iekļauti arī saldskābi konservēti produkti, kuros izmantots etiķis, eļļa vai sālsūdens. |
| 4.2.3. | Augļu un dārzeņu konservi bundžās vai burkās |
|  | Pilnībā konservēts produkts, ko gatavo, svaigus augļus vai dārzeņus notīrot, pēc tam blanšējot un ievietojot šķidrumā konservu kārbās, maisiņos, burkās vai citos traukos, kas tiek sterilizēti karsējot. Šajā kategorijā neietilpst kompoti, kas iekļauti 4.2.4.2. kategorijā.  Uz kārbā konservētu produktu, ko veido kāds dārzeņa veids un mērce, 4.2.3. kategorija ir attiecināma daļēji.  To uzskata par salikta sastāva pārtikas produktu, uz kuru var attiecināt vielu pārneses principu. |
| 4.2.4. | Augļu un dārzeņu izstrādājumi, izņemot produktus, kas iekļauti 5.4. kategorijā |
|  | Šī kategorija aptver izstrādājumus, piemēram, mīkstumus, biezeņus, kompotus un līdzīgus produktus, kā arī izstrādājumus no veseliem augļiem un dārzeņiem vai to daļām, kas gatavoti vārošā ūdenī ar augstu cukura saturu. Šajā kategorijā neietilpst produkti, kas ievietoti etiķī, eļļā vai sālsūdenī (ietverti 4.2.2. kategorijā), kā arī 4.2.3. kategorijas produkti. |
| 4.2.4.1. | Augļu un dārzeņu izstrādājumi, izņemot kompotu |
|  | Šī kategorija aptver pārstrādātus augļu un dārzeņu produktus, kas nav iekļauti citās 4.2. kategorijas apakškategorijās; tie pēc pārstrādes var būt sasaldēti. Termins “pārstrādāti augļi un dārzeņi” aptver tādus produktus kā sarkano augļu konservus, no jūras aļģēm ražotus izstrādājumus, mikroaļģu izstrādājumus, no augļiem ražotas mērces, no augļiem ražotus sīrupus, aspiku, sagatavotas olīvas un no olīvām ražotus izstrādājumus, dārzeņu biezeņus, mīkstumus un sulas, kā arī kokosriekstu pienu.  Šajā kategorijā ietilpst:  - *mostarda di frutta* – cukuroti augļi sīrupā, kam pievienotas sinepes. Garnējumi, kas nav no augļiem, ir iekļauti 5.4. kategorijā, un cukura sīrupi ir iekļauti 11. kategorijā. Koncentrēti augļu sīrupi, kas paredzēti aromatizētu dzērienu pagatavošanai, ir iekļauti 14.1.4. kategorijā. |
| 4.2.4.2. | Kompots, izņemot produktus, kuri ietilpst 16. kategorijā |
|  | Kompots ir mēreni koncentrēts produkts, ko iegūst, termiski apstrādājot viena vai vairāku veidu augļu ēdamās daļas veselā vai sadalītā veidā, izlaistas caur sietu vai ne. Var izmantot cukurus, ūdeni, sidru, garšvielas un citrona sulu. Visizplatītākie ir ābolu un bumbieru kompoti. |
| 4.2.5. | Džemi, želejas, marmelādes un līdzīgi produkti |
|  | Šī kategorija aptver produktus, kas noteikti Direktīvā 2001/113/EK, un citus ziežamus augļu vai dārzeņu produktus, tostarp mazkaloriju produktus un produktus ar zemu cukura saturu. Šo produktu šķīstošās sausnas saturam jābūt vismaz 60 % (izņemot dažus atsevišķus gadījumus, kuri noteikti attiecīgajos tiesību aktos saskaņā ar Direktīvas 2001/113/EK I pielikuma II sadaļu), ko nosaka ar refraktometru, izņemot produktus, kuros cukuri ir pilnīgi vai daļēji aizstāti ar saldinātāju. Šī kategorija aptver arī citas augļu vai dārzeņu pastas, piemēram, *mermelada*, riekstu sviestu un riekstu pastas, tostarp mazkaloriju produktus. |
| 4.2.5.1. | Augstākā labuma džems un augstākā labuma želeja, kā noteikts Direktīvā 2001/113/EK |
|  | “Augstākā labuma džems” ir līdz atbilstīgai želejveida konsistencei sagatavots maisījums, kas sastāv no cukura, viena vai vairāku veidu augļu nekoncentrēta mīkstuma un ūdens. “Augstākā labuma želeja” ir atbilstoši saželēts cukuru un sulas un/vai ūdens ekstrakta maisījums no viena vai vairākiem augļu veidiem. Mīkstuma daudzums (attiecīgi augļu sulā un/vai ūdens ekstraktā), ko izmanto 1000 g augstākā labuma džema (attiecīgi augstākā labuma želejas) gatavā produkta ražošanai, pēc vispārēja noteikuma nedrīkst būt mazāks par 450 g (attiecīgi mazāks par to, kas noteikts augstākā labuma džema ražošanai).  Šajā kategorijā ietilpst:  - augstākā labuma *mermelada*– produkts, ko pagatavo, vārot cukuru ar veseliem, sagrieztiem, saspiestiem, caur sietu izlaistiem vai citādi apstrādātiem augļiem līdz tam brīdim, kad izstrādājums pilnīgi vai daļēji sabiezējis. Augļu saturs nedrīkst būt mazāks par 50 %. Šķīstošās sausnas saturam jābūt robežās no 40 % līdz 60 %, ko nosaka ar refraktometru;  - *pekmez*– tradicionāls Horvātijas, atbilstoši biezas konsistences produkts, ko gatavo, vārot augļu mīkstumu un/vai augļu biezeni no viena vai vairāku veidu augļiem ar cukuru vai bez tā. Cukura daudzums, ko drīkst pievienot *pekmez*, ir līdz 25 % no kopējā augļu daudzuma. |
| 4.2.5.2. | Džemi, želejas, marmelādes un saldināts kastaņu biezenis, kā noteikts Direktīvā 2001/113/EK |
|  | Šajā kategorijā ietilpst:   * “džems” – līdz atbilstīgai želejveida konsistencei sagatavots maisījums, kas sastāv no cukura, viena vai vairāku veidu augļu mīkstuma un/vai biezeņa un ūdens (mīkstuma un/vai biezeņa daudzumam, ko izmanto 1000 g gatavā produkta ražošanai, pēc vispārēja noteikuma jābūt vismaz 350 g); * “želeja” – atbilstīgas želejveida konsistences maisījums, kas sastāv no cukura un viena vai vairāku veidu augļu sulas un/vai ūdeni saturošiem izvilkumiem; * “marmelāde” – līdz atbilstīgai želejveida konsistencei sagatavots maisījums, kas sastāv no ūdens, cukura un viena vai vairākiem šādiem no citrusaugļiem iegūtiem produktiem: no mīkstuma, biezeņa, sulas, ūdeni saturošiem izvilkumiem un mizas; * “želejas marmelāde” – šo nosaukumu var lietot, ja produkts nesatur nešķīstošas vielas, izņemot, iespējams, smalki sagrieztu mizu mazos daudzumos; * “saldināts kastaņu biezenis” – līdz atbilstīgai želejveida konsistencei sagatavots maisījums, kas sastāv no ūdens, cukura un vismaz 380 g kastaņu biezeņa uz 1000 g gatavā produkta; * *mermelada*– produkts, ko gatavo, vārot cukuru ar veseliem, sagrieztiem, saspiestiem, caur sietu izlaistiem vai citādi apstrādātiem augļiem līdz tam brīdim, kad izstrādājums pilnīgi vai daļēji sabiezējis. Augļu saturs nedrīkst būt mazāks par 30 %. Šķīstošās sausnas saturam jābūt robežās no 40 % līdz 60 %, ko nosaka ar refraktometru. |
| 4.2.5.3. | Citas līdzīgas augļu vai dārzeņu pastas |
|  | Iekļautas visas citas no augļiem un dārzeņiem gatavotās pastas, piemēram, *crème de pruneaux* un ābolu sviests. Šajā kategorijā ietilpst:   * *dulce de membrillo*– produkts, ko gatavo, caur sietu izlaistus augļus un cukuru vārot, līdz masa kļūst cieta, ar Briksa vērtību vismaz 55, 45 % augļu saturu un krāsu no tumšas krēmkrāsas līdz brūngani sarkanai; * *crema de membrillo*– produkts, ko gatavo, caur sietu izlaistus augļus un cukuru vārot, līdz masa kļūst cieta, ar Briksa vērtību vismaz 55, 50 % augļu saturu un krāsu no gaišas krēmkrāsas līdz viegli brūnganai; * *marmelada* – produkts, kuru iegūst, vārot cidonijas (*kweepeer*/*coing*/*quitte*/*cotogna*) mīkstumu, kas sasmalcināts biezenī, izlaižot to caur sietu vai ar kādu līdzīgu procedūru, un kurā šķīstošās sausnas saturs ir vismaz 60 %; tā konsistence ir cieta, un minimālais augļu saturs ir 50 % (augstākā labuma produktā) vai 40 % (standarta produktā). |
| 4.2.5.4. | Riekstu sviesti un riekstu pastas |
|  | Riekstu sviests ir ziežams produkts, kas pagatavots, samaļot riekstus. Iegūtajam produktam ir augsts tauku saturs, un to var ziest kā no piena gatavotu sviestu. Piemēram: zemesriekstu sviests (ziežama pasta, kas gatavota no grauzdētiem un samaltiem zemesriekstiem, pievienojot zemesriekstu eļļu), citu riekstu sviests (piemēram, Indijas riekstu sviests) un ķirbju sviests. Šajā kategorijā neietilpst saldināts kastaņu biezenis, uz ko attiecas Direktīva 2001/113/EK, un pastas, kas izgatavotas no kakao un satur riekstus (tās iekļautas 5.2. kategorijā). |
| 4.2.6. | Pārstrādātu kartupeļu produkti |
|  | Šī kategorija aptver šādus kartupeļu produktus: kartupeļus frī, saldētus vai atdzesētus īpašus kartupeļu izstrādājumus un dehidratētus kartupeļu produktus (pārslas, granulas, pulveri). Šajā kategorijā neiekļauj kartupeļu *gnocchi*, kas ietilpst 6.4.4. kategorijā.  Nav iekļautas arī no kartupeļiem pagatavotas uzkodas, kas ietilpst 15.1. kategorijā. |
| **5.** | **Konditorejas izstrādājumi** |
|  | Kategorijā ietilpst visi kakao un šokolādes produkti (5.1. kategorija), citi konditorejas izstrādājumi ar vai bez kakao (5.2. kategorija), košļājamā gumija (5.3. kategorija), rotājumi un glazūras (05.4. kategorija). |
| 5.1. | Kakao un šokolādes produkti, uz ko attiecas Direktīva 2000/36/EK |
|  | Šī kategorija aptver visus kakao un šokolādes produktu veidus, kas noteikti Direktīvas 2000/36/EK I pielikumā: kakao sviests, kakao pulveris, kakao pulveris ar zemu tauku saturu, saberzta šokolāde, saldināts kakao pulveris, šokolāde, piena šokolāde, ģimenes piena šokolāde, baltā šokolāde, pildīta šokolāde, šokolāde *a la aza*, šokolāde *familiar a la taza* un pralinē. |
| 5.2. | Citi konditorejas izstrādājumi, tostarp elpu atsvaidzinoši mikrosaldumi |
|  | Šī kategorija aptver visus konditorejas izstrādājumus – tos dēvē arī par konfektēm vai saldumiem –, kas neietilpst pārtikas produktu 05.1., 05.3. un 05.4. kategorijā.  Tā ietver visa veida produktus galvenokārt ar cukuru (cukura konditorejas izstrādājumi) vai bez tā (ar samazinātu enerģijas daudzumu vai bez pievienota cukura) un ar kakao vai bez tā. Tā ietver cietus konditorejas izstrādājumus/cietas konfektes, piemēram, konfektes un sūkājamās konfektes uz kociņa, kā arī mīkstus konditorejas izstrādājumus/želejveida konditorejas izstrādājumus/košļājamās konfektes, piemēram, želatīnu/augļu gumijas konfektes, želejas un cukura putu masas izstrādājumus/zefīriņus, kā arī tādus produktus kā pomādi un mīkstās karameles, lakricu, karameles, īrisus, nugas, marcipānu, turonu un zemesriekstu marcipānu.  Šī kategorija ietver arī **konditorejas izstrādājumus** (no cukura, cietes, kakao, žāvētiem augļiem), **sviestmaižu pastas** (no kakao, piena, žāvētiem augļiem, taukiem), cukurotus un kristalizētus, un glazētus augļus un dārzeņus, saldo plīsējkukurūzu, saldas uzkodas, šokolādes imitāciju, šokolādes aizstājējproduktus un produktus no kakao, uz ko neattiecas Direktīva 2000/36/EK, kā arī stipri aromatizētas pastilas kaklam un elpu atsvaidzinošus mikrosaldumus (elpu atsvaidzinošus saldumus, kuru izmēri pārsniedz 1,5 cm, neuzskata par mikrosaldumiem). |
| 5.3. | Košļājamā gumija |
|  | Šī kategorija aptver produktus, kas gatavoti no dabīgās vai sintētiskās gumijas un satur aromatizētājus un aromatizējošas sastāvdaļas, saldinātājus (ar uzturvielām vai bez tām) un citas piedevas. Tajā iekļauj piepūšamo košļājamo gumiju un elpu atsvaidzinošus gumijas produktus. |
| 5.4. | Rotājumi, glazūras un pildījumi, izņemot uz augļiem bāzētus pildījumus, uz kuriem attiecas 4.2.4. kategorija |
|  | Šī kategorija aptver visus 5.2. kategorijā noteiktos konditorejas izstrādājumus, ko parasti izmanto pārtikas produktu, piemēram, smalko miltu konditorejas izstrādājumu, saldējumu, saldumu un konfekšu, dekorēšanai, glazēšanai un/vai pildīšanai. Papildus tajā iekļauj arī garnējumus, kas nav no augļiem, glazūras, pārklājumus, sīrupus, saldās mērces un pildījumus, kā arī aromatizētu putukrējumu (saldo krējumu, kas saputots mikserī ar slotiņu vai dakšiņu līdz vieglai un gaisīgai konsistencei, un saldo krējumu izsmidzinātājos) pārtikas produktu dekorēšanai, glazēšanai un pildīšanai. Netiek iekļauti produkti, kas ietilpst 8.3.3. kategorijā. Šajā kategorijā neietilpst šokolādes produkti, uz kuriem attiecas Direktīva 2000/36/EK. Tomēr šī kategorija aptver to pildījumus, rotājumus un glazūras, ja vien uz tiem jau neattiecas Direktīva 2000/36/EK. Nav iekļauti arī 11. kategorijas produkti un no augļiem ražoti garnējumi, kas ietilpst 4.2.4. kategorijā.  Šajā pārtikas produktu kategorijā neietilpst pārtikas piedevas (piemēram, krāsvielas, glazētājvielas) un to izstrādājumi, kuru sastāvā var būt citas pārtikas piedevas vai pārtikas sastāvdaļas, ko izmanto kā nesējvielas, un to izmantošanai ir nepieciešama atļauja atbilstoši attiecīgai tādu pārtikas produktu kategorijai, kuriem tās izmanto. |
| **6.** | **Graudaugi un graudaugu produkti** |
|  | Šī kategorija aptver neapstrādātus un pārstrādātus produktus, kas iegūti no graudaugu graudiem un dažos gadījumos, kā aprakstīts šīs kategorijas apakškategorijās, no saknēm un bumbuļiem, sojas pupām, pākšaugu sēklām un pākstīm, izņemot produktus, kas ietilpst 7. kategorijā “Miltu konditorejas izstrādājumi”. 6.2.2. apakškategorijā var tikt iekļautas arī citas augu izcelsmes cietes. |
| 6.1. | Veseli vai šķelti graudi vai graudu pārslas |
|  | Šī kategorija aptver veselus, lobītus, neapstrādātus graudaugus un graudus, kas var būt saldēti vai nesaldēti. Piemēram: mieži, kukurūza, auzas, rudzi, speltas kvieši, rīsi (tostarp bagātināti rīsi un tvaicēti rīsi), sorgo, soja un kvieši. |
| 6.2. | Milti un citi malti produkti, un cietes |
|  | Maltie pamatprodukti, ko iegūst no graudaugu graudiem (un dažos gadījumos – no saknēm, bumbuļiem un pākšaugu sēklām). |
| 6.2.1. | Milti |
|  | Maltie pamatprodukti, ko iegūst no sakņu [dārzeņu] kultūrām, piemēram, graudaugu graudi, saknes, bumbuļi (piemēram, manioka), pākšaugu sēklas, pākstis, sojas pupas, kartupeļi, izņemot cietes. |
| 6.2.2. | Cietes |
|  | Ciete ir D-glikozes polimērs, kas granulu veidā atrodams dažās augu sugās, jo īpaši sēklās (piemēram, graudaugos, pākšaugu sēklās, kukurūzā, kviešos, rīsos, pupās, zirņos) un bumbuļos (piemēram, kartupeļos). Polimērs sastāv no D-anhidroglikopiranozes vienībām, kas savienotas ar alfa glikozīdu saitēm.  Dabīgo cieti atdala ar katrai izejvielai specifiskām procedūrām. Šajā kategorijā ietilpst maltodekstrīni. |
| 6.3. | Sausās brokastis |
|  | Šī kategorija aptver visus ēšanai sagatavotos, ātri pagatavojamos un parastos silto brokastu graudaugu produktus, tostarp graudaugu pārslas. Piemēram: granulveida sausās brokastis, ātri pagatavojamās auzu pārslas, mannas putraimi, kukurūzas pārslas, uzpūstie kvieši vai rīsi, vairāku graudu (piemēram, rīsu, kviešu un kukurūzas) sausās brokastis, muslis, no sojas vai klijām gatavotas sausās brokastis un ekstrudētas sausās brokastis, ko ražo no graudu miltiem vai pulvera. |
| 6.4. | Pasta |
|  | Pastas produkti ir visi konkrētas formas produkti, ko iegūst, ekstrudējot vai veidojot mīklu no cieto kviešu mannas/miltiem vai pilngraudu cieto kviešu mannas/miltiem un ūdens un/vai olām. Pastu var kaltēt vai nekaltēt. Var izmantot citu graudaugu miltus; lai panāktu konkrētu tekstūru, krāsu, īpašības vai uzturvērtību, mīklai var pievienot citas sastāvdaļas (piemēram, dārzeņus vai garšvielas). |
| 6.4.1. | Svaiga pasta |
|  | Šī kategorija aptver pastu, ko uzglabāšanas un higiēnas nolūkos ražošanas procesā pakļauj termiskai apstrādei. Svaigā pastā mitruma daudzums ir aptuveni 25 %. Šajā kategorijā neietilpst gatavi ēdieni, kuru pamatā ir pasta. |
| 6.4.2. | Sausa pasta |
|  | Šī kategorija aptver pastu, kurā mitruma daudzums sausnā parasti nepārsniedz 13 %. Šajā kategorijā iekļauj arī sausu, iepriekš termiski apstrādātu (vārīšanai sagatavotu) pastu. Šajā kategorijā neietilpst gatavi ēdieni, kuru pamatā ir pasta. |
| 6.4.3. | Svaiga, vārīšanai sagatavota pasta |
|  | Šī kategorija aptver termiski apstrādātu svaigu pastu (vārīšanai sagatavotu pastu). Šajā kategorijā neietilpst gatavi ēdieni, kuru pamatā ir pasta. |
| 6.4.4. | *Gnocchi* |
|  | Šī kategorija aptver nelielas bumbiņas vai cilindriskas nūjiņas ar virsmām, uz kurām ir tipisks līniju zīmējums vai tāda nav un kuras iegūst no mīklas, kurai izmanto kartupeļus un/vai kviešu miltus, un/vai mannu, un/vai sāli. Var pievienot olas, pienu, dārzeņus un nedaudz tauku. Šajā kategorijā ietilpst vārīšanai gatavas *gnocchi* un svaigu kartupeļu *gnocchi*, ko glabā ledusskapī. |
| 6.4.5. | Pildījumi pildītai pastai (ravioli un līdzīgiem produktiem) |
|  | Svaigas, termiski apstrādātas vai ar piedevām sajauktas gaļas, zivju, dārzeņu, siera, rikotas siera un dažādu citu sastāvdaļu maisījumi, kas atbilstoši samalti un sajaukti ar sāli, rīvmaizi, kartupeļu pārslām un garšvielām. |
| 6.5. | Nūdeles |
|  | Šī kategorija aptver apstrādātus (t. i., karsētus, vārītus, tvaicētus, termiski apstrādātus, iepriekš saželētus vai sasaldētus) produktus, ko parasti pēc apstrādes izkaltē un kas sastāv no mīklas, kuru gatavo lielākoties no graudaugiem un ūdens. Kategorijā ietilpst ātri pagatavojamas nūdeles, ko pirms pārdošanas patēriņam iepriekš saželē, termiski apstrādā un izkaltē. |
| 6.6. | Mīklas |
|  | Šajā kategorijā ietilpst panējamais materiāls un mīklas, ko parasti izmanto produktu, piemēram, gaļas, zivju, putnu gaļas, kartupeļu produktu utt., pārklāšanai. |
| 6.7. | Vārīšanai sagatavoti vai pārstrādāti graudaugi |
|  | Šī kategorija aptver vārīšanai sagatavotus un apstrādātus rīsu produktus, tostarp rīsu briketes (tikai austrumu veida) un citus vārīšanai sagatavotus graudaugus, piemēram, ātri pagatavojamus rīsus, polentu un *Semmelknödelteig*. |
| **7.** | **Miltu konditorejas izstrādājumi** |
|  | Šī kategorija aptver produktus, kas pagatavoti galvenokārt no graudaugu miltiem vai graudaugiem un var būt apstrādāti, piemēram, cepot, tvaicējot vai presējot. Tajā ietilpst maizes un parasto maizes produktu kategorija (7.1. kategorija), kā arī saldo un sāļo no smalkajiem miltiem gatavoto konditorejas izstrādājumu kategorija (7.2. kategorija).  Katrā no apakškategorijām var būt mīkla, kas gatava lietošanai. |
| 7.1. | Maize un maizītes |
|  | Šī kategorija aptver visus parastos miltu konditorejas izstrādājumus, piemēram, maizi (piemēram, kviešu maizi, rudzu maizi, pilngraudu maizi, dažādu graudu maizi, maizi ar iesalu, pumperniķeļa maizi), maizītes (hamburgeru maizītes, pilngraudu kviešu maizītes, piena maizītes), bagetes, pitas maizi, meksikāņu tortiljas un tvaicētas maizītes. Šajā kategorijā ietilpst arī no maizes ražoti produkti, piemēram, grauzdiņi, maizes pildījums, sagatavota maizes mīkla (izņemot panējumu un mīklas, kas ietilpst 6.6. kategorijā). |
| 7.1.1. | Maize, kas pagatavota tikai no šādām sastāvdaļām: kviešu miltiem, ūdens, rauga vai ierauga, sāls |
| 7.1.2. | *Pain courant français*; *Friss buzakenyer*, *Fehér* un *Félbarna kenyerek* |
|  | *Pain courant français*– maize, kas pagatavota galvenokārt no šādām sastāvdaļām: miltiem maizes cepšanai (kviešu miltiem, rudzu miltiem, graudu maisījuma miltiem), ūdens, rauga un/vai ierauga, sāls. Tehnoloģiskām vajadzībām var pievienot citas pārtikas sastāvdaļas saskaņā ar valsts līmenī noteiktiem vispārējiem principiem.  *Fehér kenyerek*– baltmaize, kas 100 % apmērā sastāv no kviešu miltiem; gatavota ar raugu vai rauga aizstājēju un ražota, mīklu mīcot, formējot, ļaujot tai uzrūgt un to cepot.  *Félbarna kenyerek* – otrās šķiras baltmaize, kas 85 % apmērā sastāv no otrās šķiras kviešu miltiem un 15 % apmērā – no vieglajiem rudzu miltiem; gatavota ar raugu vai rauga aizstājēju un ražota, mīklu mīcot, formējot, ļaujot tai uzrūgt un to cepot. |
| 7.2. | Smalkie miltu konditorejas izstrādājumi |
|  | Šī kategorija aptver saldus, sāļus un uzkodām paredzētus produktus, kā arī to pagatavošanai izmantoto mīklu, piemēram, cepumus, kūkas, kēksus, virtuļus, biskvītus, sausiņus, graudu batoniņus, smalkmaizītes, pīrāgus, plācenīšus, radziņus, vafeles, apaļmaizītes, plānās pankūkas, piparkūkas, eklērus, kruasānus, kā arī nesaldinātus produktus, piemēram, krekerus, sausmaizītes un maizes aizstājējus. Šajā kategorijā “krekers” nozīmē sausu biskvītu (krāsnī ceptu produktu no graudaugu miltiem), piemēram, sodas krekerus, rudzu sausmaizītes, macu. |
| **8.** | **Gaļa** |
|  | Šajā kategorijā iekļauti visa veida gaļas, putnu gaļas un medījumu gaļas produkti. Šī kategorija aptver arī subproduktus un gaļai paredzētos apvalkus un pārklājumus. |
| 8.1. | Svaiga gaļa, izņemot gaļas izstrādājumus, kā noteikts Regulā (EK) Nr. 853/2004 |
|  | “Neapstrādāta”, kā noteikts Regulās (EK) Nr. 853/2004, (EK) Nr. 852/2004 un (EK) Nr. 1333/2008, nozīmē to, ka tā nav bijusi pakļauta apstrādei, kuras rezultātā ir būtiski mainījies sākotnējais pārtikas produkts. Tomēr tā var būt, piemēram, sadalīta, atdalīta, sagriezta šķēlēs, atkaulota, kapāta, atdalīta no ādas vai kāda ādas slāņa, mizota, malta, sagriezta, tīrīta, apgraizīta, sasaldēta, saldēta, atdzesēta, slīpēta vai lobīta, iepakota vai neiepakota.  Neapstrādāta svaiga gaļa, putnu gaļas un medījumu gaļas liemeņi, izcirtņi un maltā gaļa. Piemēram: liellopu, vepru un cūku liemeņi, svaigas asinis, svaigas veselas un daļās sadalītas vistas un cāļi, svaigi izcirtņi, piemēram, liellopu gaļas, cūkgaļas, aitas vai jēra gaļas steiki, liellopu iekšējie orgāni (piemēram, sirds, nieres, zarnas), cūku mēles un cūkgaļas karbonādes. |
| 8.2. | Gaļas izstrādājumi, kā noteikts Regulā (EK) Nr. 853/2004 |
|  | Svaiga gaļa, tostarp sasmalcināta vai malta gaļa, kurai pievienoti pārtikas produkti, pikantās garšvielas vai piedevas vai kurai veikta apstrāde, kas nav pietiekama, lai mainītu gaļas iekšējo muskuļu šķiedru struktūru un līdz ar to iznīcinātu svaigas gaļas īpašības.  Uz gaļas izstrādājumiem var attiekties “neapstrādātu produktu” vai “pārstrādātu produktu” definīcija. Piemēram, uz gaļas izstrādājumu attiecas “pārstrādātu produktu” definīcija, ja veiktās darbības, kas minētas “pārstrādes” definīcijā, nav pietiekamas, lai pilnīgi mainītu gaļas iekšējo muskuļu šķiedru struktūru līdz pat gaļas produkta muskuļu šķiedru centram un līdz ar to iznīcinātu svaigas gaļas īpašības.  Šajā kategorijā ietilpst arī:  - *ahjupraad*– gaļas izstrādājums, kas pagatavots no vesela cūkgaļas gabala. Tauku saturs nepārsniedz 20 %, sāls daudzums – 1,1–1,7 % (NaCl). Tiek pievienots etiķis, garšu pastiprinošas garšvielas un pārtikas piedevas. Produktā ievada sālsūdeni, tad to 2 reizes pa 30 minūtēm ievieto gaļas vakuuma masētājā. Produktu paredzēts termiski apstrādāt mājas apstākļos. Parasti lieto ziemā;  - *bifteki*– produkts no Grieķijas un Kipras, kas pagatavots no maltas gaļas > 50 % apmērā un kam pievienoti maizes produkti un dažādi dārzeņi vismaz 8 % apmērā, pievienotas pikantās garšvielas, citi pārtikas produkti un atļautās pārtikas piedevas (izņemot pārtikas krāsvielas), kuras drīkst izmantot šai kategorijai, kā arī pārtikas krāsviela “Paprikas ekstrakts” (E160c). Proteīnus (olas, pienu, soju) ir atļauts pievienot līdz 2 %, savukārt dabiskās šķiedrvielas un cukurus – līdz 1,5 %;  - *bílá klobása*– čehu gaļas izstrādājums, kas pagatavots no cūkgaļas; var izmantot arī liellopu gaļu (ne vairāk kā 20 %). Maisījums satur sāli, garšvielas (parasti piparus un muskatriekstu), maizītes vai rīvmaizi un ūdeni. Dažādu veidu *bílá klobása* receptēs var būt norādīts arī piens un/vai krējums, olu masa, citrona miziņa, dekstroze un atļautās piedevas. Maisījums ir lielākoties smalki sakapāts, bet tajā var būt daļēji samalti gaļas gabali. Produkts ir iepildīts ēdamos (parasti dabiskas izcelsmes) apvalkos un sadalīts, galvenokārt savijot;  - *burgeru gaļa*– ar minimālo dārzeņu un/vai graudaugu saturu 4 %, kas sajaukts kopā ar gaļu;  - *bräte*– tradicionāli produktu lieto galvenokārt Vācijas dienvidu daļā (Bavārijā, Bādenē-Virtembergā, Hesenē) (desu gaļa); produkts ir neapstrādāts; to paredzēts pagatavot mājas apstākļos (cept krāsnī); maisījums ir smalki sakapāts, *umgerötet* (konservēts ar sārtojumu) ar NO2 un sāli;  - *brokastu desa*– gaļas izstrādājums no Īrijas un Apvienotās Karalistes. Šajā produktā gaļa ir samalta tā, ka muskuļi un taukaudi ir pilnībā izkliedēti un šķiedras kopā ar taukiem veido emulsiju, piešķirot produktam raksturīgo izskatu. Citas sastāvdaļas var būt, piemēram, graudaugi, garšvielas un garšaugi. Parasti brokastu desas pārdod ēdamā apvalkā, bet tās var būt arī bez ādas. Produktu parasti pārdod neapstrādātu, tam ir augsta ūdens aktivitāte, bet pH vērtība ir gandrīz neitrāla. Brokastu desas ir jāglabā ledusskapī, pirms ēšanas vienmēr jāpagatavo; tās var cept cepešpannā, cept uz restēm, cept krāsnī vai grilēt, vai izmantot tradicionālajās receptēs, piemēram, “Bangers and Mash”, “Toad in the Hole”, “Sausage Rolls” vai “Scottish Lorne” (kvadrātveida, bez apvalka);  - *careta de cerdo adobada*– spāņu gaļas izstrādājums, kas pagatavots no cūkas vaigiem *Adobo* marinādē. Šis process ir spāņu tradicionālā marinēšanas un konservēšanas metode, kad 2 līdz 5 dienas produktu tur 4 līdz 7 °C temperatūrā. Izmantojot šo metodi, gaļu masē vai iegremdē sālsūdenī / tajā ievada sālsūdeni, pievienojot sastāvdaļu un garšvielu maisījumu (parasti sāli, papriku, ķiplokus, pētersīļus un/vai oregano), kā arī pievienojot pārtikas piedevas, kam seko nogatavināšana;  - *ćevapčići*– horvātu gaļas izstrādājums no dažādu sugu dzīvnieku (liellopu, cūkas vai aitas) maltas svaigas gaļas, cietiem taukiem 0–24 %, sāls, pikantajām garšvielām (ķiplokiem, pipariem u. c.) un dažkārt citām pārtikas sastāvdaļām (dārzeņiem, siera u. c.), un atļautām pārtikas piedevām, ko parasti izmanto (t. i., nātrija karbonāta, karmīna, askorbīnskābes, skābuma regulētājiem un citas kategorijas produktiem atļautām piedevām). *Ćevapčići* galvenokārt veido cilindriskās porcijās, dažreiz plātnēs vai kvadrātveida formā. Cilindriskās porcijas var būt arī uzdurtas uz koka iesma (to dēvē par *šiš ćevapčići*). *Ćevapčići* var būt dažāda izmēra un svara. *Ćevapčići* paredzēts lietot dažādi, bet tradicionāli to cep uz grila;  - *costilla adobada de cerdo*– gaļas izstrādājums no spāņu virtuves, kas pagatavots no cūkas ribām *Adobo* marinādē. Šis process ir spāņu tradicionālā marinēšanas un konservēšanas metode, kad 2 līdz 5 dienas produktu tur 4 līdz 7 °C temperatūrā. Izmantojot šo metodi, gaļu masē vai iegremdē sālsūdenī / tajā ievada sālsūdeni, pievienojot sastāvdaļu un garšvielu maisījumu (parasti sāli, papriku, ķiplokus, pētersīļus un/vai oregano), kā arī pievienojot pārtikas piedevas, kam seko nogatavināšana;  - *giross*– ražots no veseliem viena veida gaļas gabaliem vai dažādu veidu jauktas gaļas. Var izmantot cūkgaļu, liellopu gaļu, aitas gaļu, vistas gaļu utt. Gaļas šķēles sajauc ar garšvielām, kas var būt sausas vai šķidras, uz ūdens vai eļļas pamata, ar sāli un atļautajām piedevām un saistvielām. Pēc tam gaļas izstrādājumu novieto uz piemērota aprīkojuma (gara, vertikāla iesma), kas, novietots grilēšanas karstuma avota priekšā, griežas ap savu asi, un tad gaļu sagriež mazās šķēlēs. Pievieno līdz 2 % proteīnu, līdz 2 % cietes, līdz 1 % dārzeņu šķiedras un cukurus, kā arī atļautās piedevas;  - *gehakt*– malta gaļa, kas nav separatorā atdalīta gaļa, ar tauku saturu, kas nepārsniedz 25 %; iegūta no viena vai vairākiem nokautiem dzīvniekiem; gaļas gabala izmēri ir samazināti kapājot, maļot vai citā veidā. Šādu gaļu var samīcīt, veidojot dažādas formas;  - *golonka peklowana*– poļu izstrādājums, ko patērētājiem piedāvā tālākai termiskai apstrādei pirms lietošanas uzturā. To pagatavo, konservējot un, iespējams, nogatavinot cūkas priekšējo vai pakaļējo apakšcisku ar ādu vai bez tās, ar kauliem vai atkaulotu. Var izmantot trīs dažādas konservēšanas metodes, t. i., ievadot sālsūdeni (ūdeni, sāli, nitrītus, papildus, iespējams, pievienojot maltodekstrīnus un citas piedevas, piemēram, nātrija askorbātu, konservēšanas efektivitātes uzlabošanai), marinējot ar sālsūdeni vai izvēloties abas metodes kopā, un/vai pievienojot garšvielas, dārzeņu vai garšvielu buljonu vai citas sastāvdaļas garšas uzlabošanai. Konservēšanas ilgums ir atkarīgs no konservēšanas metodes un var ilgt no 1 līdz 14 dienām. Konservēšanas procesa laikā apakšciskas var grozīt. Ja apakšciskas marinē, konservētos produktus var atstāt nogatavināšanai uz 1–3 dienām (vai ilgāk);  - *Somijas pelēkais sālītais Ziemassvētku šķiņķis*– cūkas kāja/šķiņķis, kurā ievadīts sālsūdens šķīdums, kas satur ūdeni, sāli, askorbātus (E300–301) un fosfātus (E450, E451). Dažus produktus pēc sālsūdens ievadīšanas sasaldē, iepako un pārdod saldētus, bet citus pārdod svaigus;  - *kasseler*– produkts, ko tradicionāli lieto Vācijā un Luksemburgā (kūpināta cūkgaļas karbonāde), produkts ir neapstrādāts, to paredzēts pagatavot mājas apstākļos, konservēts ar nitrītu (NO2 un sāli);  - *kebap*– produkts no Grieķijas un Kipras, kas pagatavots no liellopu un/vai jēra maltās gaļas > 75 % apmērā, kam pievienoti maizes produkti un dažādi dārzeņi, kā arī citi pārtikas produkti;  - *kielbasa surowa typu kielbasa biala*– jēla desa no poļu virtuves, kuru lieto pēc termiskas apstrādes mājas apstākļos (piemēram, *biała kiełbasa*); to pagatavo no gaļas ar taukiem, kas sadalīti gabaliņos, pievienojot pikantās garšvielas un garšvielas, kā arī piedevas; produkts iepildīts apvalkos;  - *kielbasa surowa typo metka*– jēla desa no poļu virtuves, kuru pirms lietošanas termiski neapstrādā; to pagatavo no cūkgaļas vai liellopu gaļas un taukiem, kas sadalīti gabaliņos (*metka tatarska* pagatavo tikai no liellopu gaļas), pievienojot ūdeni, pikantās garšvielas (tostarp sīpolu) un garšvielas, kā arī piedevas; produktu iepako mākslīgos apvalkos vai citā norobežojošā iepakojuma vienībā;  - *lomo adobado de cerdo*– spāņu gaļas izstrādājums, kas pagatavots no vesela cūkas muguras gabala *Adobo* marinādē. Šis process ir spāņu tradicionālā marinēšanas un konservēšanas metode, kad 2 līdz 5 dienas produktu tur 4 līdz 7 °C temperatūrā. Izmantojot šo metodi, gaļu masē vai iegremdē sālsūdenī / tajā ievada sālsūdeni, pievienojot sastāvdaļu un garšvielu maisījumu (parasti sāli, papriku, ķiplokus, pētersīļus un/vai oregano), kā arī pievienojot pārtikas piedevas, kam seko nogatavināšana;  - *lomo adobado, pincho moruno, careta adobada, costillas adobadas*– šie produkti ir tradicionāli spāņu gaļas izstrādājumi *Adobo* marinādē, proti, veic īpaša veida marinēšanu, pievienojot sāli, garšvielas un pikantās garšvielas, kam seko konservēšana. Spānijā *Adobo* marinēšanu pārtikas konservēšanā izmanto jau kopš 15. gadsimta;  - *longaniza fresca* un *butifarra fresca*– gaļas izstrādājumi no saimniecībās audzētu dzīvnieku svaigas, sasmalcinātas gaļas, taukiem un/vai ēdamiem gaļas subproduktiem, kam pievienots sāls, pipari un citas garšvielas un piedevas, un kas ir samaisīti un iepildīti dabīgos vai mākslīgos apvalkos;  - *merguez* tipa desiņas – tradicionāls franču izstrādājums, kas iegūts, samaļot un sajaucot dzīvnieku, parasti vērša (liellopa) un/vai aitas, gaļu un taukus. Produktam raksturīga sarkana krāsa un pikanta garša;  - *mici*– tradicionāli izgatavo Rumānijā no viena vai vairākiem gaļas veidiem, līdzīgi kā burgeru gaļai (cūkgaļu, liellopu gaļu, aitas gaļu, mājputnu gaļa), sajaucot to ar sāli, dažādām pikantajām garšvielām un piedevām (t. i., nātrija karbonātu, karmīnu, citām šai kategorijai atļautām piedevām). Nātrija karbonāts piešķir specifisko garšu un asumu, kā arī sasaista gaļu. Karmīns pēc grilēšanas saglabā svaigās gaļas savdabīgo krāsu. Izstrādājumu manuāli vai automātiski veido aptuveni 50 g smagās cilindriskās porcijās, kuras paredzēts grilēt;  - *pljeskavice*– horvātu gaļas izstrādājuma produkts no dažādu sugu dzīvnieku (liellopu, cūkas vai aitas) maltas svaigas gaļas, cietiem taukiem 0–24 %, sāls, pikantajām garšvielām (ķiplokiem, pipariem u. c.) un dažkārt citām pārtikas sastāvdaļām (dārzeņiem, sieru u. c.), un atļautām pārtikas piedevām, ko parasti izmanto (t. i., nātrija karbonāts, karmīns, askorbīnskābe, skābuma regulētāji un citas kategorijas produktiem atļautas piedevas). *Pljeskavice* galvenokārt veido dažāda biezuma un svara ovālās un apaļās formās un dažkārt pilda ar dažādām pārtikas sastāvdaļām. *Pljeskavice* paredzēts lietot dažādi, bet tradicionāli to cep uz grila;  - *pincho moruno*– gaļas izstrādājums no spāņu virtuves, kas pagatavots no cūkgaļas gabaliem un kuru kopumā tirgo kā gaļas iesmiņus *Adobo* marinādē. Šis process ir spāņu tradicionālā marinēšanas un konservēšanas metode, kad 2 līdz 5 dienas produktu tur 4 līdz 7 °C temperatūrā. Izmantojot šo metodi, gaļu masē vai iegremdē sālsūdenī / tajā ievada sālsūdeni, pievienojot sastāvdaļu un garšvielu maisījumu (parasti sāli, papriku, ķiplokus, pētersīļus un/vai oregano), kā arī pievienojot pārtikas piedevas, kam seko nogatavināšana;  - *salsicha fresca*– svaigi desu gaļas produkti, ko gatavo no maltas gaļas, kurai pievienots sāls, pipari un citas garšvielas, un kas iepildīti dabīgos vai mākslīgos apvalkos;  - *šašlõkk*– gaļas izstrādājums, kas pagatavots no cūkgaļas vai vistas gaļas gabaliņiem vai šķēlēm. Tauku saturs nepārsniedz 20 %, sāls daudzums – 1,1–1,7 % (NaCl). Tiek pievienots etiķis, garšu pastiprinošas garšvielas un pārtikas piedevas. Produktā ievada sālsūdeni, tad 2 reizes pa 30 minūtēm ievieto gaļas vakuuma masētājā, kam seko marinēšana. Produktu paredzēts termiski apstrādāt mājas apstākļos. Parasti lieto vasarā;  - *seftalia*– kipriešu virtuvē tradicionāli pagatavots gaļas izstrādājuma produkts. To gatavo no maltās gaļas (cūkgaļas vai cūkgaļas un liellopa gaļas sajaukuma). Malto gaļu apkaisa ar garšvielām un samaisa ar sīpoliem un pētersīļiem. Saveļ gaļas bumbiņas, ko ietin taukplēvē; bumbiņas lieto grilētas;  - *souvlaki (gaļa uz iesmiņa)*– produkts no Grieķijas un Kipras, gatavots no veseliem gaļas gabaliem, kas sadalīti mazos kubiņos (izmērā no 2x2x2 cm līdz 5x5x5 cm) un uzdurti uz koka iesmiņa. Gaļas gabaliņus var samaisīt ar pikantajām garšvielām (garšvielām, olīveļļu vai citiem pārtikas produktiem), sāli un atļautajām piedevām (askorbātiem, acetātiem, citrātiem un laktātiem), kā arī saistvielām; pēc tam tos uzsprauž uz smalka koka gabaliņa. *Souvlaki* var izplatīt svaigā vai saldētā veidā. Pievieno līdz 1 % proteīnu, līdz 1 % cietes, līdz 1 % dārzeņu šķiedras un cukurus, kā arī atļautās piedevas;  - *soutzoukaki*– produkts no Grieķijas un Kipras, kas pagatavots no maltas gaļas > 50 % apmērā un kam pievienoti maizes produkti un dažādi dārzeņi vismaz 8 % apmērā, pievienotas pikantās garšvielas, citi pārtikas produkti un atļautās pārtikas piedevas (izņemot pārtikas krāsvielas), kuras drīkst izmantot šai kategorijai, kā arī pārtikas krāsviela “Paprikas ekstrakts” (E160c). Proteīnus (olas, pienu, soju) ir atļauts pievienot līdz 2 %, savukārt dabiskās šķiedrvielas un cukurus – līdz 1,5 %;  - *surfleisch*– tradicionāls produkts no Vācijas, Austrijas un Luksemburgas; sālījumā marinēti neapstrādāti cūkgaļas (piemēram, *Surhaxen*) vai liellopu gaļas gabali (krūtsgabals, mēle), izmantojot NO2. Terminoloģija Hesenē – *Solber*. Paredzēts gatavot mājas apstākļos;  *sváteční klobása*– gaļas izstrādājums no čehu virtuves, kas pagatavots no cūkgaļas; var izmantot arī liellopu gaļu (ne vairāk kā 25 %). Maisījums satur sāli, garšvielas (parasti piparus un muskatriekstu), maizītes vai rīvmaizi, ūdeni un/vai baltvīnu. Dažādu veidu *sváteční klobása* receptēs var būt norādīts arī piens un/vai krējums, olu masa, citrona miziņa, dekstroze un atļautās piedevas. Maisījums var būt smalki sakapāts, bet tajā var būt daļēji samalti gaļas gabali. Produkts ir iepildīts ēdamos (parasti dabiskas izcelsmes) apvalkos un nav sadalīts (atstāts nepārtrauktā gabalā);  - *syrová klobása*– gaļas izstrādājums no čehu virtuves, kas pagatavots no cūkgaļas; var izmantot arī liellopu gaļu (ne vairāk kā 25 %). Maisījums satur sāli, garšvielas (parasti piparus un muskatriekstu), maizītes vai rīvmaizi, ūdeni un/vai baltvīnu. Dažādu veidu *syrová klobása* receptēs var būt norādīts arī piens un/vai krējums, olu masa, citrona miziņa, dekstroze un atļautās piedevas. Maisījums var būt smalki sakapāts, bet tajā var būt arī daļēji vai rupji samalti gaļas gabali. Produkts ir iepildīts ēdamos (parasti dabiskas izcelsmes) apvalkos un sadalīts, galvenokārt savijot;  - *tatar (Danie tatarskie)*– gaļas izstrādājumi no poļu virtuves, ko lieto bez termiskas apstrādes un kas pagatavoti no smalki sakapātas liellopu gaļas, kurai pievienots ūdens, pikantās un citas garšvielas, kā arī piedevas; iepakoti norobežojošā iepakojuma vienībā;  - *toorvorst*– jēla desa, kas pagatavota no sakapātas cūkgaļas vai vistas gaļas (5–7 mm gabalos). Tauku saturs nepārsniedz 25 %, sāls daudzums – 1,1–1,7 % (NaCl). Tiek pievienots etiķis, garšu pastiprinošas garšvielas un pārtikas piedevas, un produktu iepilda dabīgos vai mākslīgos apvalkos. Produktu paredzēts termiski apstrādāt mājas apstākļos. Parasti lieto vasarā;  - *vinná klobása*– gaļas izstrādājums no čehu virtuves, kas pagatavots no cūkgaļas; var izmantot arī liellopu gaļu (ne vairāk kā 15 %). Maisījums satur sāli, garšvielas (parasti piparus un muskatriekstu), maizītes vai rīvmaizi, baltvīnu un, iespējams, nedaudz ūdens. Dažādu veidu *vinná klobása* receptēs var būt norādīts arī piens un/vai krējums, olu masa, citrona miziņa, dekstroze un atļautās piedevas. Maisījums ir lielākoties smalki sakapāts, bet tajā var būt daļēji samalti gaļas gabali. Produkts ir iepildīts ēdamos (parasti dabiskas izcelsmes) apvalkos un nav sadalīts (atstāts nepārtrauktā gabalā). |
| 8.3. | Gaļas produkti |
|  | Pārstrādāti produkti, kas iegūti, pārstrādājot gaļu vai veicot šādu pārstrādātu produktu tālāku pārstrādi, lai griezuma vietā būtu redzams, ka produktam vairs nepiemīt svaigas gaļas īpašības. Pārstrāde ir jebkura darbība, kas būtiski maina sākotnējo produktu, tostarp termiskā apstrāde, kūpināšana, konservēšana, nogatavināšana, žāvēšana, marinēšana, ekstrakcija, ekstrūzija vai šo procesu apvienojums. |
| 8.3.1. | Pārstrādāta gaļa, kas nav termiski apstrādāta |
|  | Šī kategorija aptver vairākas apstrādes metodes (piemēram, konservēšanu, sālīšanu, kūpināšanu, kaltēšanu, fermentēšanu, marinēšanu, nogatavināšanu), kas saglabā gaļu un pagarina tās uzglabāšanas laiku. Piemēram: konservēts žāvēts šķiņķis, fermentētas un žāvētas desas. Šajā kategorijā ietilpst:  - *sobrasada*– desu gaļas produkti, ko gatavo no maltas cūkgaļas (vai cita dzīvnieka gaļas) un taukiem, pievienojot papriku, sāli un garšvielas; masu sajauc līdz ziežamas pastas konsistencei, iepilda dabīgos vai atjaunota materiāla mākslīgos apvalkos un pēc tam nogatavina un žāvē;  - *bratwurst*– desu gaļas produkts, ko gatavo no cūkgaļas un/vai liellopu gaļas (vai citu dzīvnieku gaļas), taukiem, ūdens un garšvielām, sālīts (ne mazāk kā 1,5 % sāls) vai konservēts (ne mazāk kā 1,5 % sāls ar 0,4–0,6 % nātrija nitrāta piedevu); masu samaļ līdz ziežamas desu pastas konsistencei un iepilda ēdamos apvalkos; starpprodukts, kas paredzēts ēšanai pēc uzsildīšanas;  - *leberkäse*– desu gaļas produkts, ko gatavo no cūkgaļas un/vai liellopu gaļas (vai citu dzīvnieku gaļas), taukiem, ūdens, kartupeļu cietes, garšvielām, sālīts (ne mazāk kā 1,5 % sāls) vai konservēts (ne mazāk kā 1,5 % sāls ar  0,4–0,6 % nātrija nitrāta piedevu); masu samaļ līdz ziežamai desu pildījuma konsistencei un liek uz cepšanas pannas; starpprodukts, kas paredzēts ēšanai pēc uzsildīšanas;  - *julskinka* un (zviedru) tradicionālā konservētā cūkgaļa un liellopu gaļa – gaļā ievada konservanta  šķīdumu (parasti 2,3–3 % sāls) ar nitrātu piedevu (ne vairāk kā 150 mg uz kilogramu produkta) un citas piedevas (askorbīnskābi vai askorbātus un dažreiz fosfātu); pēc tam to var mīcīt speciālā iekārtā, uzglabāt nogatavināšanai vai mērcēt konservanta šķīdumā. Paredzēts gatavot mājas apstākļos;  - *julkorv, grynkorv, värmlandskorv* un *fläskkorv* ir zviedru tradicionālās desas no svaigas gaļas, ko gatavo no maltas cūkgaļas un/vai liellopu gaļas, un/vai taukiem. Tās gatavo vai nu kā emulsiju, vai bez emulsijai raksturīgajām īpašībām; pievieno sāli un garšvielas; iepilda dabīgos vai mākslīgos apvalkos un nereti atstāj nogatavināties. Dažās no šīm desām izmanto dārzeņu izcelsmes šķiedras, piemēram, graudus vai kartupeļus. Paredzēts gatavot mājas apstākļos;  - *pasturmas*– stipri atūdeņots, fermentēts un konservēts kapātas gaļas produkts. Atūdeņošanas procesu veicina intensīva spiešana.  Produkts gatavots galvenokārt no liellopu gaļas (kā arī no aitas un kazas gaļas), kas sagriezta 12–20 cm platās strēmelēs aptuveni 5–8 cm biezumā un 40–50 cm garumā. To gatavo 3 posmu procesā, proti, sāla, nospiež un konservē. Sālīšana vienmēr notiek sausā vidē un ilgst 7–10 dienas. Pēc sālīšanas gaļu noskalo ar lielu daudzumu auksta ūdens un iekarina īpašā telpā atūdeņošanas nolūkos. Atūdeņošanas laikā gaļu saspiež, lai veicinātu mitruma zudumu. Kad atūdeņošana ir pabeigta, gaļas gabaliņus ārēji pārklāj ar masas maisījumu, kas sastāv no ķiplokiem, grieķu sieramoliņa (ko dēvē arī par trigonellu), sarkanajiem pipariem un citām pikantajām garšvielām/garšvielām. Pēc tam gaļu atstāj tajā pašā telpā, kur iepriekš notikusi atūdeņošana, lai to žāvētu un stabilizētu ārējo pārklājumu. |
| 8.3.2. | Pārstrādāta gaļa, kas ir termiski apstrādāta |
|  | Iekļauti termiski sagatavoti (tostarp konservēti un sautēti, kūpināti un sautēti, kā arī žāvēti un sautēti), termiski apstrādāti (tostarp sterilizēti) un kārbās konservēti gaļas izcirtņi. Piemēram: *foie gras* un pastētes, gaļas pastas, sterilizēta desa, konservēts, sautēts šķiņķis, konservēts, sautēts cūkas pleca gabals, kārbās konservēta vistas gaļa un sojas mērcē vārīti gaļas gabali (*tsukudani*).  Šajā kategorijā ietilpst:   * *libamáj egeszben* (dabīgas zoss aknas) – produkts no aknām, kas vismaz 90 % apmērā sastāv no vienas vai vairākām nobarotas zoss aknu daivām, tikai apsālīts un konservēts, to termiski apstrādājot; * *libamáj tömbben* (zoss aknu bloks) – produkts no aknām, kas ievietots veidnē, kura var būt izklāta ar tauku kārtu; tas satur ne mazāk kā 85 % zoss aknu pastētes tajā daļā, kurā nav tauku, ņemot vērā arī redzamos aknu gabaliņus; to konservē, termiski apstrādājot; * *foie gras entier*– produkts no aknām, kas sastāv no veselām nobarotas zoss aknām vai vienas vai vairākām nobarotas zoss vai pīles aknu daivām un pikantās garšvielas; * *foie gras*– produkts no aknām, kas sastāv no nobarotas zoss vai pīles aknu daivām un pikantās garšvielas; * *le* *bloc de foie gras* – produkts no aknām, kas sastāv no atjaunotas zoss vai pīles *foie gras* un pikantās garšvielas. |
| 8.3.3. | Gaļai paredzēti apvalki, pārklājumi un rotājumi |
|  | Termins “gaļai paredzēti rotājumi” aptver produktus, kas paredzēti gaļas izstrādājumu virsmas dekorēšanai.  Termins “apvalki” attiecas uz ēdamiem cauruļveida apvalkiem no kolagēna, celulozes vai dabīgiem avotiem (piemēram, cūku vai aitu zarnām), kas paredzēti desu pildījuma saturēšanai.  Šajā kategorijā ietilpst želejas apvalki gaļas produktiem, kā arī glazētājvielas gaļai.  Šajā pārtikas produktu kategorijā neietilpst pārtikas piedevas (piemēram, krāsvielas) un to izstrādājumi, kuru sastāvā var būt citas pārtikas piedevas vai pārtikas sastāvdaļas, ko izmanto kā nesējvielas, un to izmantošanai ir nepieciešama atļauja atbilstoši attiecīgai tādu pārtikas produktu kategorijai, kuriem tās izmanto. |
| 8.3.4. | Tradicionāli konservēti gaļas produkti, kam piemēro īpašus nosacījumus attiecībā uz nitrītiem un nitrātiem |
| 8.3.4.1. | Tradicionāli, sālījumā mērcējot, konservēti gaļas produkti (gaļas produkti, kas ir konservēti, mērcējot konservēšanas šķīdumā, un satur nitrītus un/vai nitrātus, sāli un citas sastāvdaļas) |
|  | Šajā kategorijā ietilpst:   * *Viltšīras bekons un šķiņķis*– gaļā ievada konservanta šķīdumu, pēc tam to konservē, mērcējot 3–10 dienas. Mērcēšanai paredzētajā sāls šķīdumā ir arī mikrobioloģiskas ierauga kultūras; * *entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinhofumado*– produktu konservē, mērcējot 3–5 dienas. Produkts nav termiski apstrādāts, un tam ir augsta ūdens aktivitāte; * konservēta mēle – šajā kategorijā termins “konservēta mēle” attiecināms tikai uz mēli, kas konservēta, mērcējot ne mazāk kā 4 dienas, un iepriekš termiski apstrādāta; * *kylmäsavustettu poronliha renkött*– gaļā ievada konservanta šķīdumu, pēc tam to konservē mērcējot. Mērcēšanas laiks ir 14–21 diena, kam seko nogatavināšana ar auksto kūpināšanas paņēmienu 4–5 nedēļas; * *bekons, bekona fileja*– produktu konservē, mērcējot 4–5 dienas 5–7 °C temperatūrā, nogatavina parasti 24–40 stundas 22 °C temperatūrā, dažreiz kūpina 24 stundas 20–25 °C temperatūrā un glabā 3–6 nedēļas 12–14 °C temperatūrā; * *rohschinken, nassgepökelt*– konservēšanas ilgums atkarīgs no gaļas gabala formas un svara, proti, aptuveni 2 dienas uz kilogramu; pēc tam to stabilizē/nogatavina.   Iekļauti arī citi līdzīgā veidā pagatavoti produkti. |
| 8.3.4.2. | Tradicionāli, sausi konservēti gaļas produkti (konservēšanas procesā ietilpst sausa konservēšanas maisījuma, kas satur nitrītus un/vai nitrātus, sāli un citas sastāvdaļas, uzklāšana gaļas virsmai, un tai seko stabilizēšana/nogatavināšana) |
|  | Šajā kategorijā ietilpst:   * *apsālot konservēts bekons un šķiņķis*– konservēšana apsālot, kam seko vismaz 4 dienas ilga nogatavināšana; * *jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina*– konservēšana apsālot, kam seko vismaz 10 dienas ilgs stabilizēšanas periods un vairāk nekā 45 dienas ilgs nogatavināšanas periods; * *presunto, presunto da pá and paio do lombo;* * *jambon sec, jambon sel* un citi līdzīgi sālī konservēti un žāvēti produkti – konservēšana žāvējot 3 dienas + 1 diena/kg, kam seko 1 nedēļu ilgs pēcsālīšanas periods un nostāvēšanās/nobriešanas periods, kas ilgst no 45 dienām   līdz 18 mēnešiem;   * *rohschinken, trockengepökelt*– konservēšanas ilgums atkarībā no gaļas gabalu formas un svara ir apmēram 10–14 dienas, pēc tam notiek stabilizēšana/nogatavināšana. Iekļauti arī citi līdzīgi produkti;   - *jamón curado, paleta curada*– gaļas produkti, ko gatavo no vesela vai gabalos sadalīta cūkas šķiņķa vai pleca ar nagiem un kauliem vai bez tiem; konservē, pievienojot garšvielas, pikantās garšvielas un piedevas, pēc tam nomazgā, atstāj nostāvēties vai veic pēcsālīšanu un kontrolētā temperatūrā žāvē un nogatavina;   * *lomo embuchado*– produkts, ko gatavo no cūkas muguras gabala, to konservējot, pievienojot garšvielas un iepildot dabīgos vai no atjaunota materiāla izgatavotos mākslīgos apvalkos; pēc tam to žāvē un nogatavina; * *cecina*– gaļas produkts, ko gatavo no nagaiņu sugu mājlopu, mājputnu un medījamo dzīvnieku liemeņu priekšējās vai pakaļējās ceturtdaļas; gaļu konservē, pēc tam to nomazgā un atstāj nostāvēties vai veic turpmāku nogatavināšanu istabas temperatūrā. Papildus var veikt kūpināšanu. |
| 8.3.4.3. | Citi tradicionāli konservēti gaļas produkti (konservēšanas procesā apvienojot sauso konservēšanu ar mērcēšanu vai gadījumā, ja salikta produkta sastāvā ir nitrīti un/vai nitrāti vai arī ja konservēšanas šķīdums produktā ir ievadīts pirms karsēšanas) |
|  | Šajā kategorijā ietilpst:   * *rohschinken, trocken-/nassgepökelt*– konservēšana žāvējot apvienojumā ar konservēšanu mērcējot (bez konservēšanas šķīduma ievadīšanas). Konservēšanas ilgums atkarībā no gaļas gabalu formas un svara ir apmēram 14–35 dienas, pēc tam notiek stabilizēšana/nogatavināšana; * t*teļa gaļa un krūtsgabals želejā*– konservēšanas šķīduma ievadīšana, kam vismaz pēc 2 dienām seko vārīšana vārošā ūdenī līdz 3 stundām; * *rohwürste (Salami* un *kantwurst)*– produktam raksturīgs vismaz 4 nedēļas ilgs nogatavināšanas periods un ūdens/proteīnu proporcija, kas mazāka par 1,7; * *salchichón y chorizo tradicionales de larga curación*– desu gaļas produkti, ko gatavo no maltas cūkgaļas (vai citu dzīvnieku gaļas) un taukiem, konservēti, tiem pievieno attiecīgi piparus un papriku, un citas garšvielas, iepilda dabīgos vai no atjaunota materiāla izgatavotos mākslīgos apvalkos, tos fermentē un kūpina, nogatavina un žāvē kontrolētā temperatūrā vismaz 30 dienas; * *vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám*– žāvēts produkts, kas vārīts līdz 70 °C temperatūrai, pēc tam žāvēts un kūpināts 8–12 dienas; * *poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás*– fermentēts produkts, kam veikts 14–30 dienas ilgs trīs posmu fermentēšanas process, pēc kura tas kūpināts; * *saucissons secs*– jēla fermentēta žāvēta desa, kurai nav pievienoti nitrīti. Produkts fermentēts 18–22 °C vai zemākā (10–12 °C) temperatūrā, pēc tam vismaz 3 nedēļas nostāvināts/nobriedināts. Ūdens/proteīnu proporcija produktā ir mazāka par 1,7. Iekļauti arī citi līdzīgi produkti. |
| **9.** | **Zivis un zivsaimniecības produkti** |
|  | Šī kategorija aptver zivis un zivsaimniecības produktus, tostarp gliemjus, vēžveidīgos un adatādaiņus. |
| 9.1. | Neapstrādātas zivis un zivsaimniecības produkti |
|  | Šī kategorija aptver neapstrādātus produktus, kā noteikts Regulā (EK) Nr. 853/2004, Regulā (EK) Nr. 852/2004 un Regulā (EK) Nr. 1333/2008. Produkti var būt tīrīti, ķidāti, bez galvas, filejās, ar novilktu ādu, sagriezti gabalos utt. Produkti var būt atdzesēti, sasaldēti un dziļi sasaldēti. |
| 9.1.1. | Neapstrādātas zivis |
|  | Šī kategorija aptver zivju grupu. Šie produkti ir neapstrādāti, izņemot saldēšanu, glabāšanu uz ledus vai sasaldēšanu tūlīt pēc nozvejas jūrā vai ezeros, vai citās ūdenskrātuvēs, lai novērstu pūšanu un bojāšanos. |
| 9.1.2. | Neapstrādāti gliemji un vēžveidīgie |
|  | Šī kategorija aptver gliemju un vēžveidīgo grupu. Šie produkti ir neapstrādāti, izņemot saldēšanu, glabāšanu uz ledus vai sasaldēšanu tūlīt pēc nozvejas jūrā vai ezeros, vai citās ūdenskrātuvēs, lai novērstu pūšanu un bojāšanos. |
| 9.2. | Apstrādātas zivis un zivsaimniecības produkti, tostarp gliemji un vēžveidīgie |
|  | Šajā kategorijā iekļauti kūpināti, fermentēti, žāvēti, termiski apstrādāti un/vai sālīti zivju un zivsaimniecības produkti, tostarp gliemji un vēžveidīgie. Šos produktus var pildīt konservu kārbās ar šķidrumu (piemēram, ūdeni, sālsūdeni, eļļu) vai bez tā vai arī iepakot vakuumā vai modificētā atmosfērā. Šī kategorija aptver arī surimi un līdzīgus produktus, ko ražo no zivju proteīniem un pārstrādā dažādas formas produktos, kā arī zivju pildījumus, zivju pastas un vēžveidīgo pastas. Iekļauti arī termiski apstrādāti vai kūpināti ikru produkti. Produkti pēc pārstrādes var būt sasaldēti.  Daļēji konservētas zivis un zivju produkti – produkti, kas apstrādāti ar dažādām metodēm, piemēram, marinēšanu un daļēju termisko apstrādi; tiem ir ierobežots glabāšanas laiks, un tie jāuzglabā atdzesēti (< 10 °C).  Pilnīgi konservētas zivis un zivju produkti – produkti ar ilgstošu glabāšanas laiku, ko gatavo, tos pasterizējot vai sterilizējot autoklāvos, un iepako vakuumā noslēgtos, hermētiskos traukos, lai nodrošinātu sterilitāti. Produkti var atrasties savā sulā vai pievienotā eļļā vai mērcē. |
| 9.3. | Zivju ikri |
|  | Ikrus parasti nomazgā, iesāla un ļauj tiem nogatavināties, līdz tie kļūst caurspīdīgi. Tad ikrus saiņo stikla vai citos piemērotos traukos. Terminu “kaviārs” attiecina tikai uz storu sugu (piemēram, belugas) ikriem. Kaviāra aizstājējus gatavo no dažādu jūras un saldūdens zivju ikriem (piemēram, jūraszaķa, mencas vai siļķes) ikriem, kam pievieno sāli, garšvielas un krāsvielu un kuriem var pievienot konservantus. Ikrus dažreiz var pasterizēt. Termiski apstrādātus vai kūpinātus ikru produktus un ikru pastu iekļauj 9.2. kategorijā; svaigi zivju ikri iekļauti 9.1. kategorijā. |
| **10.** | **Olas un olu produkti** |
|  | Šī kategorija aptver visas svaigās olas čaumalā un citus olu produktus. |
| 10.1. | Neapstrādātas olas |
|  | Šī kategorija aptver neapstrādātas olas čaumalā. |
| 10.2. | Pārstrādātas olas un olu produkti |
|  | Šī kategorija aptver olas un olu produktus, kas var būt iepriekš sasaldēti, dehidrēti, kaltēti vai koncentrēti, kā arī vārītas olas. |
| **11.** | **Cukuri, sīrupi, medus un galda saldinātāji** |
|  | Iekļauti visi standartizētie cukuri (11.1. kategorija), nestandartizētie produkti (11.2. kategorija), medus (11.3. kategorija) un galda saldinātāji (11.4. kategorija). |
| 11.1. | Cukuri un sīrupi, kā noteikts Direktīvā 2001/111/EK |
|  | Šajā kategorijā iekļauts otrās šķiras baltais cukurs, cukurs jeb baltais cukurs, augstākā labuma baltais cukurs, cukura šķīdums, invertcukura šķīdums, invertcukura sīrups, glikozes sīrups, sausais glikozes sīrups, dekstroze jeb dekstrozes monohidrāts, dekstroze jeb bezūdens dekstroze, fruktoze. Kategorijā neietilpst cukurs glazūrā, lielkristālu cukurs un graudu cukurs. |
| 11.2. | Citi cukuri un sīrupi |
|  | Šī kategorija aptver nearomatizētus cukurus un sīrupus, uz kuriem neattiecas Direktīva 2001/111/EK, tostarp cukura rafinēšanas procesa blakusproduktus, kļavu sīrupu, cukuru glazūrā, lielkristālu cukuru un graudu cukuru. Nav iekļauti īpašie cukuri un lejamie sīrupi,  piemēram, iekrāsotā cukura garnējumi cepumiem un aromatizētie sīrupi smalkajiem miltu konditorejas izstrādājumiem un saldējumam, kas ietilpst 5.4. kategorijā “Rotājumi, glazūras un pildījumi”. |
| 11.3. | Medus, kā noteikts Direktīvā 2001/110/EK |
|  | Medus ir dabīga, salda viela, ko ražo *Apis mellifera* bites no augu nektāra vai no augu dzīvo daļu sekrēta, vai sūcējinsektu izdalījumiem uz augu dzīvajām daļām. Šī kategorija aptver galvenos medus veidus atkarībā no izcelsmes un ražošanas/noformējuma veida, tostarp rūpniecisko medu. |
| 11.4. | Galda saldinātāji |
|  | “Galda saldinātāji”, kā noteikts Regulas (EK) Nr. 1333/2008 3. panta g) apakšpunktā, ir atļauto saldinātāju izstrādājumi, kuri var saturēt citas pārtikas piedevas un/vai pārtikas sastāvdaļas un kurus ir paredzēts pārdot galapatērētājiem kā cukura aizstājējus. |
| 11.4.1. | Galda saldinātāji šķidrā veidā |
|  | Šī kategorija aptver galda saldinātājus, ko laiž tirgū kā šķidrumus, kuri paredzēti izmantošanai pārtikā/dzērienos kā cukura aizstājēji. |
| 11.4.2. | Galda saldinātāji pulvera veidā |
|  | Šī kategorija aptver galda saldinātājus, ko laiž tirgū kā pulverus, kuri paredzēti izmantošanai pārtikā/dzērienos kā cukura aizstājēji. |
| 11.4.3. | Galda saldinātāji tablešu veidā |
|  | Šī kategorija aptver galda saldinātājus, ko laiž tirgū kā tabletes, kuras pirms lietošanas izšķīdināmas kādā šķidrumā. |
| **12.** | **Sāls, garšvielas, zupas, mērces, salāti un proteīnu produkti** |
|  | Šī ir plaša kategorija, kas iekļauj vielas, kuras pievieno pārtikai to aromāta un garšas dēļ (sāls un sāls aizstājēji, garšaugi, garšvielas, pikantās garšvielas un garšu pastiprinošas garšvielas, etiķis un sinepes), dažus gatavus pārtikas produktus un produktus, kas galvenokārt sastāv no proteīniem, kurus iegūst no sojas pupām vai citiem avotiem. |
| 12.1. | Sāls un sāls aizstājēji |
|  | Šī kategorija aptver pārtikas sāli (nātrija hlorīdu, skatīt kodeksu CX STAN 150-1985) un sāls aizstājējus. Šajos produktos var būt amonija hlorīds un kālija hlorīds. |
| 12.1.1. | Sāls |
|  | Sāls galvenokārt ir pārtikā lietojamais nātrija hlorīds. Tas ir galda sāls, ar jodu, fluorīdu un/vai folijskābi bagātināts sāls, kā arī dendrītveida (sazarotais) sāls. |
| 12.1.2. | Sāls aizstājēji |
|  | Sāls aizstājēji ir maisījumi ar samazinātu nātrija saturu, ko paredzēts izmantot kā sāls alternatīvu pārtikā. |
| 12.2. | Garšaugi, garšvielas, pikantās garšvielas |
|  | Šajā kategorijā aprakstīti pārtikas produkti, ko paredzēts izmantot ēdiena smaržas un garšas pastiprināšanai. |
| 12.2.1. | Garšaugi un garšvielas |
|  | Garšaugi un garšvielas ir augu ēdamās daļas, ko tradicionāli pievieno pārtikas produktiem to dabīgās garšas, aromāta un vizuālo īpašību dēļ. Šajā kategorijā iekļauti saldēti garšaugi un garšvielas, kā arī maisījumi, kas satur tikai garšaugus un garšvielas un vajadzības gadījumā atļautās piedevas. Žāvēšanas laikā garšaugus var žāvēt. Garšaugi svaigā veidā ir iekļauti 4.1. kategorijā “Neapstrādāti augļi un dārzeņi”. |
| 12.2.2. | Pikantās garšvielas un garšu pastiprinošās garšvielas |
|  | Pikanta garšviela ir pārtikas sastāvdaļu maisījums, ko pēc vajadzības pievieno, lai uzlabotu pārtikas garšu, ēdiena baudījuma kvalitāti un/vai funkcionālās īpašības. Tā parasti satur vienu vai vairākus garšaugus un/vai garšvielas un citas aromātu pastiprinošas vai aromātu piešķirošas sastāvdaļas. Garšu pastiprinošas garšvielas parasti pievieno ēdienam, lai piešķirtu tam īpašu garšu vai pastiprinātu tā aromātu. Termins “garšu pastiprinošas garšvielas” tādā nozīmē, kādā to attiecina uz vielām saskarē ar pārtiku, ietver pikantās garšvielas, piemēram, sīpolu sāli, ķiploku sāli, Austrumu garšvielu maisījumu (*dashi*), garnējumu rīsu pārkaisīšanai (*furikaka*, kas satur, piemēram, kaltētas jūras aļģu pārslas, sezama sēklas un pikantās garšvielas), bet neietver garšas pastiprinošās mērces, piemēram, kečupu, majonēzi, sinepes vai piedevas (ēdienam). |
| 12.3. | Etiķi un atšķaidīta etiķskābe (atšķaidīta ar ūdeni līdz 4–30 tilpuma %) |
|  | Etiķis ir šķidrums, ko ražo vai nu bioloģiski, alkohola un/vai etiķskābās rūgšanas procesā raudzējot šķidrumus vai citas lauksaimnieciskas izcelsmes vielas (piemēram, augļus, graudus, augļu vīnu, sidru, destilētu alkoholu, iesalu), vai arī samazinātā spiedienā destilējot iesala etiķi. Lai piešķirtu aromātu, var pievienot augus vai augu daļas, tostarp garšvielas un augļus, cukuru, sāli, medu un augļu sulas.  Šajā kategorijā atšķaidīta etiķskābe (4–30 %) ietilpst tikai tad, ja to lieto tāpat kā etiķi.  Etiķi nav definēti ES tiesību aktos (izņemot vīna etiķi, kas definēts Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļas 17. punktā), un dalībvalstu tiesību akti būtu jāpārbauda, lai pārliecinātos par nosaukumu, ar kādu varētu tirgot produktus, kas iegūti, atšķaidot etiķskābi ar ūdeni\*.  \* Saskaņā ar Komisijas skaidrojošo paziņojumu par nosaukumiem, ar kādiem pārdod pārtikas produktus (91/C 270/02), dalībvalsts var likumīgi aizliegt savā teritorijā ar nosaukumu “etiķis” tirgot produktus, kas iegūti, atšķaidot etiķskābi ar ūdeni, pat ja produktus ar šādu nosaukumu likumīgi ražo un tirgo citā dalībvalstī. |
| 12.4. | Sinepes |
|  | “Garšu pastiprinoša mērce, ko gatavo no samaltām, bieži vien attaukotām sinepju sēklām, kas sajauktas ar citām sastāvdaļām, piemēram, ūdeni, etiķi, sāli, nenobriedušu vīnogu sulu, vīnogu misu, augļu sulu, alkoholisku dzērienu vai citiem dzeramiem šķidrumiem, eļļu un citām garšvielām, un ko rafinē.” |
| 12.5. | Zupas un buljoni |
|  | Šī kategorija aptver ēšanai sagatavotas zupas un koncentrētus (piemēram, pulverveida vai daļēji dehidrētus) produktus, kas pirms lietošanas atjaunojami. |
| 12.6. | Mērces |
|  | Šī kategorija aptver ēšanai sagatavotus, dehidrētus vai koncentrētus produktus, tostarp mērci, gaļas mērci, vinegretu, majonēzi, kečupu un tomātu mērces, salātu krēmu, salātu mērces, marinādes un līdzīgus produktus. Emulģētās mērces vismaz daļēji gatavo no tauku vai eļļas emulsijas ūdenī. Neemulģētās mērces ietver cita starpā barbekjū mērci, tomātu kečupu, siera mērci, čili mērci, saldskābo mērci u. c.  Šajā kategorijā neietilpst mērces pamatā esoši dārzeņu izstrādājumi (kas iekļauti 4.2. kategorijā), kā arī produkti, kas ietilpst 5.4. kategorijā, piemēram, garnējumi, kas nav pagatavoti no augļiem, glazūras, pārklājumi, sīrupi, saldās mērces dekorēšanai, pārklāšanai un/vai pildījumam.  Šajā kategorijā neietilpst arī želejas pārklājumi gaļas produktiem vai glazētājviela gaļai, kas iekļauti 8.2.3. kategorijā. |
| 12.7. | Salāti un sviestmaižu pastas uz pikanto garšvielu bāzes |
|  | Šī kategorija aptver sagatavotus salātus vai salātus ar mērci, ziežamos salātus, gaļas salātus vai zivju salātus. Kartupeļu salātus, baklažānu salātus, caciki, humusu un līdzīgus produktus uzskata par dārzeņu salātiem vai sviestmaižu pastām.  Šajā kategorijā ietilpst *Feinkostsalat*, kuru definīcija norādīta publikācijā “Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs für Feinkostsalate”, raksturojot tos kā ēšanai sagatavotu produktu, ko ražo no dzīvnieku un/vai dārzeņu izcelsmes sastāvdaļām, pievienojot mērci. Tos var gatavot, par pamatu izmantojot gaļas produktus, apstrādātas zivis, vēžveidīgo un/vai gliemju produktus, dārzeņus, augļus, sēnes, sieru, olas, pastu, rīsus. |
| 12.8. | Raugs un rauga produkti |
|  | Šajā kategorijā iekļauts rūpnieciskais raugs un ieraugs, ko izmanto krāsnī ceptu miltu produktu un alkoholisko dzērienu gatavošanai. Tā aptver arī rauga atvasinājumus, piemēram, rauga ekstraktus. |
| 12.9. | Proteīna produkti, izņemot 1.8. kategorijas produktus |
|  | Šajā kategorijā iekļauj parasto produktu, piemēram, gaļas, zivju un piena, proteīnu analogus vai aizstājējus, tostarp želatīnu un nearomatizētus sojas dzērienus. Šajos produktos var būt cukurs un/vai aromatizētāji, kas dara tos pieņemamākus garšas ziņā, tomēr tiem nav izteikti saldas un/vai aromatizētas garšas. |
| **13.** | **Īpašai diētai paredzēta pārtika, kā noteikts Direktīvā 2009/39/EK** |
|  | Šī kategorija aptver pārtikas produktus, kas to īpašā sastāva un ražošanas procesa dēļ nepārprotami atšķiras no parastam patēriņam paredzētajiem pārtikas produktiem, ir piemēroti deklarētajiem uztura mērķiem un ko pārdod veidā, kas norāda uz šo piemērotību. |
| 13.1. | Zīdaiņiem un maziem bērniem paredzēta pārtika |
|  | Šī kategorija aptver mākslīgos maisījumus zīdaiņiem un mākslīgos papildu ēdināšanas maisījumus zīdaiņiem, kā noteikts Direktīvā 2006/141/EK, apstrādātu graudaugu pārtiku un bērnu pārtiku zīdaiņiem un maziem bērniem, kā noteikts Direktīvā 2006/125/EK, citu pārtiku maziem bērniem un diētisko pārtiku zīdaiņiem un maziem bērniem, kas paredzēta īpašiem medicīniskiem nolūkiem. Šajos aprakstos izmantotas šādas definīcijas: “zīdaiņi” ir bērni, kas jaunāki par 12 mēnešiem; “mazi bērni” ir bērni vecumā no viena līdz trim gadiem. |
| 13.1.1. | Mākslīgie maisījumi zīdaiņiem, kā noteikts Direktīvā 2006/141/EK |
|  | Šī kategorija aptver pārtiku, ko dod zīdaiņiem pirmajos dzīves mēnešos un kas pati par sevi apmierina šādu zīdaiņu uzturvajadzības līdz attiecīgas papildu ēdināšanas uzsākšanai. |
| 13.1.2. | Mākslīgie papildu ēdināšanas maisījumi, kā noteikts Direktīvā 2006/141/EK |
|  | Šī kategorija aptver pārtiku, ko dod zīdaiņiem, kad tiek uzsākta atbilstoša papildu ēdināšana, un kas ir galvenā šķidrā komponente šādu zīdaiņu uzturā, kurš aizvien vairāk tiek dažādots. |
| 13.1.3. | Apstrādāta graudaugu pārtika un bērnu pārtika zīdaiņiem un maziem bērniem, kā noteikts Direktīvā 2006/125/EK |
|  | Šī kategorija aptver pārtiku, kas atbilst 4–12 mēnešus vecu zīdaiņu un labā veselības stāvoklī esošu mazu bērnu īpašajām vajadzībām Kopienā. Tā aptver “apstrādātu graudaugu pārtiku” un cita veida “bērnu pārtiku”. Bērnu pārtika ir pārtikas produkti, kas paredzēti bērniem, kas nav jaunāki par 4 mēnešiem (skatīt Komisijas Direktīvas 2006/125 8. pantu). |
| 13.1.4. | Cita maziem bērniem paredzēta pārtika |
|  | Šī kategorija aptver tādu maziem bērniem paredzētu pārtiku, kas Direktīvā 2006/125/EK nav standartizēta, piemēram, maziem bērniem paredzētus pienu saturošus produktus. |
| 13.1.5. | Īpašiem medicīniskiem nolūkiem paredzēta diētiskā pārtika zīdaiņiem un maziem bērniem, kā noteikts Komisijas Direktīvā 1999/21/EK, un īpašie maisījumi zīdaiņiem |
|  | Šī kategorija aptver īpašas diētas pārtikas produktus, kas ir īpaši apstrādāti vai izgatavoti un domāti zīdaiņu un mazu bērnu diētiskai ēdināšanai un lietošanai mediķu uzraudzībā. |
| 13.1.5.1. | Īpašiem medicīniskiem nolūkiem paredzēta diētiskā pārtika zīdaiņiem un īpašie maisījumi zīdaiņiem |
|  | Šī kategorija aptver īpašiem medicīniskiem nolūkiem paredzētu diētisko pārtiku zīdaiņiem un īpašos maisījumus, piemēram, maisījumu priekšlaikus dzimušiem zīdaiņiem, maisījumu lietošanai, izrakstoties no slimnīcas, maisījumu, kas paredzēts jaundzimušajiem ar zemu un ļoti zemu dzimšanas svaru, un mātes piena bagātinātājus. |
| 13.1.5.2. | Īpašiem medicīniskiem nolūkiem paredzēta diētiskā pārtika mazuļiem un maziem bērniem, kā noteikts Direktīvā 1999/21/EK |
|  | Šī kategorija aptver pārtikas produktus, kas ir īpaši apstrādāti vai izgatavoti un domāti mazuļu un mazu bērnu diētiskai ēdināšanai un lietošanai mediķu uzraudzībā. Te ietilpst, piemēram, tādu zīdaiņu un mazu bērnu diētiskā ēdināšana, kuriem ir vielmaiņas un gastroenteroloģiski traucējumi vai alerģija pret vienu vai vairākiem pārtikas produktiem vai to nepanesība (piemēram, alerģija pret govs pienu, proteīnu absorbcijas traucējumi), kā arī barošana ar zondi. Bērnu pārtika ir pārtikas produkti, kas paredzēti bērniem, kas nav jaunāki par 4 mēnešiem (skatīt Komisijas Direktīvas 2006/125 8. pantu). |
| 13.2. | Īpašiem medicīniskiem nolūkiem paredzēta diētiskā pārtika, kā noteikts Direktīvā 1999/21/EK (izņemot 13.1.5. pārtikas produktu kategorijas produktus) |
|  | Šī kategorija aptver pārtikas produktus, kas ir īpaši apstrādāti vai izgatavoti un domāti pacientiem lietošanai diētiskos nolūkos un mediķu uzraudzībā. |
| 13.3. | Diētiskā pārtika svara kontrolei, kas paredzēta kopējās diennakts pārtikas devas vai individuālās maltītes aizstāšanai (kopējā diennakts uztura deva vai daļa no tās) |
|  | Šī kategorija aptver pārtikas produktus (tostarp maisījumus), kuri, sagatavoti ēšanai vai sagatavoti atbilstoši norādījumiem, ir īpaši paredzēti visa diennakts uztura vai tā daļas aizstāšanai. |
| 13.4. | Pārtika, kas piemērota cilvēkiem, kuri nepanes lipekli, kā noteikts Regulā (EK) Nr. 41/2009 |
|  | Šī kategorija aptver pārtiku, kas īpaši ražota, sagatavota un/vai apstrādāta lipekli nepanesošu cilvēku īpašo uztura vajadzību apmierināšanai. |
| **14.** | **Dzērieni** |
|  | Šo lielo kategoriju iedala divās plašās kategorijās – bezalkoholiskie dzērieni (14.1. kategorija) un alkoholiskie dzērieni (14.2. kategorija). Tajā neietilpst produkti, kas iekļauti 1. kategorijā. |
| 14.1. | Bezalkoholiskie dzērieni |
|  | Šajā kategorijā ietilpst ūdens un gāzēts ūdens (14.1.1. kategorija), augļu un dārzeņu sulas (14.1.2. kategorija), augļu un dārzeņu nektāri (14.1.3. kategorija), aromatizēti gāzēti un negāzēti dzērieni uz ūdens, piena produktu, graudu produktu un citu pārtikas produktu bāzes (14.1.4. kategorija), kafija, tēja un uzlējumi (14.1.5. kategorija). |
| 14.1.1. | Ūdens, tostarp dabīgais minerālūdens, kā noteikts Direktīvā 2009/54/EK, un avota ūdens, kā arī visi citi ūdens veidi pudelēs vai citā iepakojumā |
|  | Šajā kategorijā ietilpst dabīgais minerālūdens, avota ūdens, galda ūdens un gāzēts ūdens.  “Avota ūdenim” jāatbilst Direktīvā 2009/54/EK noteiktajām prasībām.  “Sagatavots galda ūdens un gāzēts ūdens” ir ūdens, izņemot dabīgi mineralizētu un avota ūdeni, kas var būt gāzēts, pievienojot oglekļa dioksīdu, un apstrādāts filtrējot vai citā atbilstošā veidā.  “Gāzēts ūdens” ir putojošs ūdens, kam mākslīgi pievienots oglekļa dioksīds. Šā termina sinonīmi [angļu valodā] ir: *carbonated water*, *sparkling water*, *seltzer* vai *fizzy water*. Ogļskābo gāzi, ko pievieno ūdenim, lai tas būtu putojošs, uzskata par tā sastāvdaļu.  Šajā kategorijā ietilpst arī nearomatizēts sasaldēts ūdens (ledus). |
| 14.1.2. | Augļu sulas, kā noteikts Direktīvā 2001/112/EK, un dārzeņu sulas |
|  | Šajā kategorijā ietilpst augļu sula, no koncentrāta iegūta augļu sula, koncentrēta augļu sula, augļu sula, no kuras ekstrahēts ūdens, un sausā/pulverveida augļu sula. Uz dārzeņu sulām neattiecas Direktīva 2001/112/EK. |
| 14.1.3. | Augļu nektāri, kā noteikts Direktīvā 2001/112/EK, dārzeņu nektāri un līdzīgi produkti |
|  | Šī kategorija aptver augļu nektārus, kas ir maisījums no:   * cukuriem un/vai medus, un/vai saldinātājiem, * un 14.1.2. kategorijas produktiem, un/vai augļu biezeņa, un/vai koncentrēta augļu biezeņa, un/vai ūdens, un/vai * šo produktu maisījuma.   Šajā kategorijā ietilpst arī dārzeņu nektāri, uz ko neattiecas Direktīva 2001/112/EK. |
| 14.1.4. | Aromatizēti dzērieni |
|  | Šī kategorija aptver aromatizētus gāzētus un negāzētus dzērienus, koncentrātus, piemēram, augļu sīrupus, biezsulas un koncentrētus augļu sīrupus, un pulverus to pagatavošanai. Tajā ietilpst dzērieni uz ūdens, piena produktu, graudu produktu, sēklu, riekstu, dārzeņu vai augļu bāzes, tostarp tā dēvētie “sporta”, “enerģijas” vai “elektrolītiskie” dzērieni. Tie var saturēt fermentus. Šajā kategorijā neietilpst produkti, kas iekļauti 14.1.1., 14.1.2., 14.1.3., 14.1.5. un 12.9. kategorijā.  *Gaseosa* ir tipisks bezkrāsains dzēriens no Spānijas. Tā sastāvā ir gāzēts ūdens, kam var pievienot aromatizētājus, cukurus un/vai saldinātājus, kā arī atļautās piedevas un kuru parasti lieto sajauktu ar vīnu. |
| 14.1.5. | Kafija, kafijas un cigoriņu ekstrakti, tēja, augu un augļu uzlējumi, kafijas aizstājēji, kafijas maisījumi, kā arī “karsto dzērienu” maisījumi. |
|  | Šajā kategorijā iekļauti dzeršanai sagatavotie produkti (piemēram, kārbās vai pudelēs), kā arī to maisījumi, ātri pagatavojamie maisījumi un koncentrāti.  Šajā kategorijā iekļauti produkti, uz kuriem attiecas Direktīva 1999/4/EK, kas attiecas uz kafijas ekstraktiem un cigoriņu ekstraktiem, kā arī dzērieni uz kafijas, tējas un augu bāzes. Tāpat iekļauj arī apstrādātas kafijas pupiņas, ko izmanto kafijas produktu ražošanai.  Dzērieni ar kafijas un tējas garšu, kā arī šokolādes piena pulveris/dzēriens pieder pie 14.1.4. kategorijas. |
| 14.1.5.1. | Kafija, kafijas ekstrakti |
|  | Šajā kategorijā iekļautas **apstrādātas kafijas pupiņas** (kafijas auga sēklas, kas sastāv galvenokārt no endosperma), no kurām ražo (šķīstošos) kafijas ekstraktus un šķīstošo jeb ātri pagatavojamo kafiju.  “Kafija” ir produkts, kas sagatavots, grauzdējot, samaļot vai gan grauzdējot, gan samaļot kafijas pupiņas (*Coffea arabica* vai *Coffea robusta*). Produkts ir pieejams grauzdētu kafijas pupiņu vai maltas kafijas veidā.  **Kafijas dzērienu** iegūst no kafijas pupiņu vai maltas kafijas uzlējuma. Tā ir gan bezkofeīna kafija, gan kafija ar kofeīnu.  **“Kafijas ekstrakts”**, **“šķīstošais kafijas ekstrakts”**, **“šķīstošā kafija”** vai **“ātri pagatavojamā kafija”** ir koncentrēts produkts, kas ekstrakcijas rezultātā iegūts no grauzdētām kafijas pupiņām, par ekstrakcijas vidi izmantojot tikai ūdeni un izslēdzot jebkuru hidrolīzes procesu, kas ietver skābes vai sārma pievienošanu. Izņemot tādas nešķīstošas vielas, ko ir tehniski neiespējami atdalīt, un nešķīstošas eļļas, kas iegūtas no kafijas, kafijas ekstraktam jāsatur tikai šķīstošās un aromātiskās kafijas sastāvdaļas. Sausnai uz kafijas pamata ir jāatbilst Direktīvā 1999/4/EK noteiktajām specifikācijām.  Kafijas ekstraktā, kas var būt cietā vai pastas veidā, nedrīkst būt citu vielu kā tikai tās, kas iegūtas kafijas ekstrakcijas procesā.  Šķidrā kafijas ekstraktā drīkst būt ēdamie cukuri, grauzdēti vai negrauzdēti, kuru daudzums nedrīkst pārsniegt 12 % no svara.  Šajā kategorijā ietilpst **nearomatizēta ātri pagatavojamā kafija** pulvera vai granulu veidā, ko sauc arī par šķīstošo kafiju, kafijas kristāliem un kafijas pulveri, kas ir gatavs lietošanai. Te iekļauj arī nearomatizētu ātri pagatavojamo kafiju koncentrētā šķidrā veidā. Šajā kategorijā ietilpst bundžā iepildīta kafija šķidrā veidā. |
| 14.1.5.2. | Citi |
|  | Šī kategorija aptver tēju, augu un augļu uzlējumus, aromatizētos tējas uzlējumus, aromatizētu ātri pagatavojamo kafiju, aromatizētu grauzdētu kafiju, kafijas aizstājējus, kafijas maisījumus (divi vienā vai trīs vienā) un maisījumus “karsto dzērienu” pagatavošanai (piemēram, pulveri karstu kapučīno dzērienu pagatavošanai).  Dzērieni ar kafijas un tējas garšu, kā arī šokolādes piena pulveris/dzēriens pieder pie 14.1.4. kategorijas.  **Tēja** (nearomatizēta tēja) ir produkts, ko iegūst no vienas vai vairāku *Camellia sinensis (L.) O. Kuntz* sugas šķirņu lapām un lapu pumpuriem un ko parasti pagatavo, lapas aplejot ar karstu vai verdošu ūdeni. Ir dažādu veidu tējas (piemēram, melnā tēja, zaļā tēja, baltā tēja, puera, kukiča, *Oolong* tēja utt.). Šajā kategorijā ietilpst tēja bez kofeīna / tēja bez teīna (tēja, no kuras ir atdalīta lielākā daļa kofeīna/teīna), tējas koncentrāti šķidrā veidā un (bez kofeīna/teīna) ātri pagatavojama vai šķīstoša tēja vai tējas ekstrakts (t. i., kaltētas šķīstošās cietās vielas, kas iegūtas, ekstrahējot tējas ūdeni).  **Augu un augļu uzlējums** ir jebkurš dzēriens, kas pagatavots, aplejot vai novārot garšaugus, garšvielas vai citu augu materiālu, piemēram, karstā ūdenī iegremdējot mežrožu augļus, kumelītes, piparmētras, roibosu, *yerba mate/maté*, utt.; uzlējums parasti nesatur teīnu (piemēram, brūno rīsu[[1]](#footnote-1) tēja (*Hyeonmi cha*)). Šie dzērieni atšķiras gan no īstas tējas (ko gatavo no kaltētām tējas auga (*Camellia sinensis*) lapām, gan no tējas bez teīna. Šos dzērienus dēvē par zāļu un augļu uzlējumiem vai novārījumiem, lai tos atšķirtu no “tējas” tās tradicionālajā izpratnē, tāpēc tos marķē ar nosaukumu “novārījums” vai “uzlējums”.  Zāļu un augļu uzlējumi ietver arī zāļu un augļu uzlējumu maisījumus ar tēju, kas veido tikai nelielu šāda maisījuma daļu (piemēram, brūno rīsu tēju ar zaļo tēju (*Genmaicha*)). Šajā kategorijā ietilpst augļu un augu uzlējumu koncentrāti un ātri pagatavojami augu uzlējumi šķidrā veidā.  Augu vai augļu uzlējumu izejvielas ir augi vai augu daļas, ko neiegūst no tējas auga (*Camellia sinensis*).  Termins “tēja”, attiecīgi “augu un augļu uzlējums”, attiecas gan uz sauso produktu, gan dzērienu (uzlējumu).  Pieejami ir arī **aromatizētās tējas uzlējumi**, piemēram, jasmīnu tēja, melnā aromatizētā zemeņu tēja, melnā aromatizētā citronu tēja utt. Tēja aptver arī ātri pagatavojamos produktus aromatizētu tējas un augu uzlējumu pagatavošanai.  **Aromatizēta ātri pagatavojamā kafija** ir malta kafija pulvera vai granulu veidā, kam pievienoti aromatizētāji, piemēram, vaniļa, karamele, kanēlis, apelsīns, kokosrieksti, šokolāde, zemesriekstu sviests, mandeles, valrieksti, lazdu rieksti, brendijs, rums u. c.; produkts ir gatavs lietošanai.  **Aromatizēta grauzdēta kafija** ir grauzdēta kafija, kas piesātināta ar tādiem aromatizētājiem kā minēts iepriekš.  **Kafijas aizstājēji** ir ar kafiju nesaistīti produkti, parasti bez kofeīna, un tos lieto kafijas atdarināšanai/aizstāšanai. Parasti produktu iegūst no vielām uz augu bāzes, piemēram, graudiem (miežiem, rudziem utt.), augu saknēm (cigoriņiem, pienenes, bietes u. c.) un melases. Augu materiālu pirms pārstrādes var grauzdēt šķīstošā ekstraktā.  Kafijas aizstājējus var pārdot kā vienkāršu ekstraktu šķidrā formā un/vai kā ātri pagatavojamu pulveri vai granulas; to var pagatavot no vairākām augu izcelsmes vielām vai sajaukt ar kafijas ekstraktiem, un to var aromatizēt.  Graudi, ko parasti dēvē par “graudaugiem” vai “graudaugu graudiem”, ir īpašas *Poaceae* (vai *Gramineae*) dzimtai piederošu graudzāļu ēdamās sēklas. Piemēram: kvieši, kukurūza, rīsi, mieži, sorgo, auzas, rudzi, prosa un tritikāle.  Bieži vien kafiju aizstāj ar grauzdētu graudu dzērieniem. Grauzdētu graudu dzēriens ir dzēriens, kas gatavots no viena vai vairākiem labības graudiem, kurus grauzdē un komerciāli pārstrādā granulētā vai pulvera veidā, lai vēlāk tos *atjaunotu* ūdenī. Bieži vien produktu tirgo kā bezkofeīna alternatīvu kafijai un tējai. Cita starpā izplatītākās sastāvdaļas ir grauzdēti/malti mieži, rudzi utt.  Maltu grauzdētu cigoriņu sakni izmanto kā kafijas aizstājējproduktu, gan vienu pašu, gan sajaucot ar kafiju. “Cigoriņi” ir *Cichorium Intybus L.* saknes, ko neizmanto vitlufa cigoriņu ražošanai, ko parasti izmanto dzērienu pagatavošanā, un kas ir pienācīgi notīrītas, lai tās izžāvētu un grauzdētu. “Cigoriņu ekstrakts”, “šķīstošie cigoriņi” vai “ātri pagatavojamie cigoriņi” ir koncentrēts produkts, kas ekstrakcijas rezultātā iegūts no grauzdētiem cigoriņiem, par ekstrakcijas vidi izmantojot tikai ūdeni un izslēdzot jebkuru hidrolīzes procesu, kas ietver skābes vai sārma pievienošanu. Sausnas saturam uz cigoriņu pamata ir jāatbilst Direktīvā 1999/4/EK noteiktajām specifikācijām.  Cigoriņu ekstrakts cietā vai pastas veidā drīkst saturēt ne vairāk kā 1 % no svara tādu vielu, ko neiegūst no cigoriņiem.  Šķidrs cigoriņu ekstrakts drīkst saturēt ēdamos cukurus, grauzdētus vai negrauzdētus, kuru daudzums nedrīkst pārsniegt 35 % no svara.  Pieneņu “kafija” ir kafijas aizstājējs, ko pagatavo no pieneņu auga saknes. Grauzdētie pieneņu sakņu gabaliņi un dzēriens ir vizuāli un garšas ziņā nedaudz līdzīgi kafijai.  Ir vairāki dažādi kafijas aizstājēju veidi: miežu, rudzu, cigoriņu un vīģu maisījums; grauzdētu miežu, maltu miežu, cigoriņu un rudzu maisījums; grauzdētu miežu, grauzdētu miežu iesala un grauzdētu cigoriņu maisījums; miežu, cigoriņu, iesala miežu, vīģu un sarkano biešu ekstrakta maisījums; *postum* (dzēriens, kas gatavots no grauzdētām kviešu klijām, kviešiem un melases), aromatizēti dzērieni uz iesala bāzes u. c.  **Kafijas maisījumi (divi vienā vai trīs vienā)** un maisījumi karsto dzērienu pagatavošanai (piemēram, pulveris karsta kapučīno dzēriena pagatavošanai) ir ātri pagatavojamās kafijas iepriekš sagatavoti pulvera maisījumi, kam pievienots krējums, kas pagatavots no piena produktiem, vai krējums, kas nav pagatavots no piena produktiem, cukurs un/vai citas sastāvdaļas, piemēram, pulverveida piens/kakao, karamele, vaniļas ekstrakts, aromatizētāji, sāls, liķieri utt. To var pagatavot, pievienojot šķidrumu, piemēram, karstu vai aukstu ūdeni. Šajā kategorijā ietilpst pulveri dzērienu pagatavošanai mājās, pulveri karsto dzērienu pagatavošanai, kafijas dzērieni tirdzniecības automātos, dzērieni ar šokolādes/kapučīno garšu, aromatizēti ātri pagatavojami kapučīno produkti.  **Bundžās/pudelēs iepildīti kafijas dzērieni** ir lietošanai gatavi produkti, kas ir pieejami lielveikalos un mazumtirdzniecības veikalos vai tirdzniecības automātos. Tos var pārdot karstā vai aukstā veidā (piemēram, atdzesēti, bundžā iepildīti kapučīno dzērieni). |
| 14.2. | Alkoholiskie dzērieni, tostarp to bezalkoholiskie “līdzinieki” un “līdzinieki” ar mazu spirta saturu |
|  | Alkoholisko dzērienu bezalkoholiskos “līdziniekus” un “līdziniekus” ar mazu spirta saturu iekļauj vienā kategorijā ar alkoholiskajiem dzērieniem. Tajā iekļauts arī bezalkoholiskais alus un alus ar mazu spirta saturu, un attiecīgie iesala dzērieni, vīns, sidrs un bumbieru vīns, augļu vīns un *made wine*, medalus un aromatizēti vīna produkti. |
| 14.2.1. | Alus un iesala dzērieni |
|  | Alkoholiskie dzērieni, ko brūvē no (diedzētiem) graudaugiem, citiem cietes avotiem un/vai noteiktiem cukuriem, kas paredzēti lietošanai pārtikā, apiņiem, rauga un ūdens. Piemēram: *ale* tipa alus, brūnais alus (*brown beer*), kviešu alus (*weiss beer*), Pilzenes alus, *lager* alus, *oud bruin* tipa alus, *Obergariges Einfachbier*, vieglais alus (*light beer*), galda alus (*table beer*), iesala dzēriens (*malt liquor*), porteris, stiprais alus (*stout*) un miežu vīns (*barleywine*). |
| 14.2.2. | Vīns un citi produkti, kas noteikti Regulā (EK) Nr. 1234/2007, un bezalkoholiskie “līdzinieki” |
|  | Šī kategorija aptver vīnu, rūgstošu jaunvīnu, desertvīnu, dzirkstošo vīnu, kvalitatīvu dzirkstošo vīnu, kvalitatīvu aromātisku dzirkstošo vīnu, gāzētu dzirkstošo vīnu, pusdzirkstošo vīnu, gāzētu pusdzirkstošo vīnu, vīnogu misu, daļēji norūgušu vīnogu misu, daļēji norūgušu vīnogu misu, kas iegūta no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām, koncentrētu vīnogu misu, rektificētu koncentrētu vīnogu misu, vīnu no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām, pārgatavu vīnogu vīnu un vīna etiķi, kā noteikts Regulas (EK) Nr. 1234/2007 XI pielikuma B daļā. Šajā kategorijā neietilpst vīnogu sula, kas iekļauta 14.1.2. kategorijā. |
| 14.2.3. | Sidrs un bumbieru vīns |
|  | Augļu vīni, kas pagatavoti no āboliem (sidrs) un bumbieriem (bumbieru vīns). Šajā kategorijā ietilpst:  - *cidre bouché*– produkts, ko iegūst svaigu ābolu misas raudzēšanas rezultātā vai no svaigu ābolu un bumbieru misas maisījuma, kam ekstrahējot ir vai nav pievienots ūdens. Minimālais oglekļa anhidrīda daudzums *cidres bouchés*, ko iegūst dabīgās rūgšanas procesā pudelē, ir 3 g litrā, un citos *cidres bouchés*– 4 g litrā. |
| 14.2.4. | Augļu vīns un *made wine* |
|  | Šajā kategorijā iekļauti vīni, kas pagatavoti no augļiem un kas nav 14.2.2. un 14.2.3. kategorijā iekļautie dzērieni, kā arī vīni no citiem lauksaimniecības produktiem, tostarp graudiem (piemēram, rīsiem). Šie vīni var būt nedzirkstoši vai dzirkstoši. Piemēram: rīsu vīns (sakē) un dzirkstoši un nedzirkstoši augļu vīni. Šajā kategorijā ietilpst arī šādi vīni:   * britu vīns un šerijs, ko parasti gatavo, importējot vīnogu misu; * produkti, kas noteikti Polijas dekrētā “Ustawa z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina” (*Dz. U. z* 2011. g. Nr. 120, 690. poz. ar turpmākiem grozījumiem): * *wino owocowe markowe;* * *wino owocowe wzmocnione;* * *wino owocowe aromatyzowane;* * *wino z soku winogronowego;* * *aromatyzowane wino z soku winogronowego.*   *Wino owocowe markowe* (markas augļu vīns) – raudzēts alkoholiskais dzēriens ar faktisko spirta tilpumkoncentrāciju no 8,5 līdz 15 procentiem, kas ražots augļu alkoholiskās fermentācijas rezultātā; spirts nav pievienots; var būt saldināts tikai ar saharozi vai augļu misu; izturēts ne mazāk kā 6 mēnešus.  *Wino owocowe wzmocnione* (stiprināts augļu vīns) – raudzēts alkoholiskais dzēriens ar faktisko spirta tilpumkoncentrāciju no 16 līdz 22 procentiem, kas ražots augļu alkoholiskās fermentācijas rezultātā; pievienots spirts; var būt saldināts.  *Wino owocowe aromatyzowane* (aromatizēts augļu vīns) – raudzēts alkoholiskais dzēriens ar faktisko spirta tilpumkoncentrāciju no 8,5 līdz 18 procentiem, kas aromatizēts ar vielām, kuras nav iegūtas no vīnogām; kombinēts ar vairāk nekā 75 tilpuma procentiem augļu vīna; var būt pievienots spirts.  *Wino z soku winogronowego* (vīns no vīnogu sulas) – raudzēts alkoholiskais dzēriens ar faktisko spirta tilpumkoncentrāciju no 8,5 līdz 18 procentiem, kas ražots vīnogu sulas alkoholiskās fermentācijas rezultātā; var būt pievienots spirts.  *Aromatyzowane wino z soku winogronowego* (aromatizēts vīns no vīnogu sulas) – raudzēts alkoholiskais dzēriens ar faktisko spirta tilpumkoncentrāciju no 6,5 līdz 18 procentiem; kombinēts ar vairāk nekā 75 tilpuma procentiem vīnogu sulas vīna; var būt pievienots spirts. |
| 14.2.5. | Medalus |
|  | Alkoholiskais dzēriens, kas pagatavots no raudzēta medus, iesala un garšvielām, vai arī tikai no medus. Šajā kategorijā iekļauts arī medus vīns. |
| 14.2.6. | Stiprie alkoholiskie dzērieni, kā noteikts Regulā (EK) Nr. 110/2008 |
|  | Piemēram: rums, *whisky* jeb *whiskey*, graudu un vīna spirts, *brandy* jeb *weinbrand*; augļu spirts, degvīns, *gin*, *pastis*, liķieris. |
| 14.2.7. | Aromatizēti vīna produkti, kā noteikts Regulā (EEK) Nr. 1601/91 |
|  | Šī kategorija aptver šādas trīs apakškategorijas: “aromatizēti vīni”, “aromatizēti vīna dzērieni” un “aromatizēti vīna kokteiļi”, kā noteikts Regulā (EEK) Nr. 1601/91, un tajā iekļauti arī šo produktu bezalkoholiskie “līdzinieki” un “līdzinieki” ar mazu spirta saturu. |
| 14.2.7.1. | Aromatizēti vīni |
|  | Dzērieni, ko iegūst no viena vai vairākiem regulā definētajiem vīna produktiem, kam var būt pievienota vīnogu misa un/vai rūgšanas procesā esoša vīnogu misa, kopā ar spirtu, un kas var būt aromatizēti. Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir 14,5 tilpuma procenti, bet ne vairāk kā 22 tilpuma procenti. |
| 14.2.7.2. | Aromatizēti vīna dzērieni |
|  | Dzērieni, kurus iegūst no viena vai vairākiem vīniem, kuriem var būt pievienota vīnogu misa un/vai daļēji raudzētu vīnogu misa, kuri ir aromatizēti un kuros faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir 7 tilpuma procenti vai vairāk, bet ne vairāk kā 14,5 tilpuma procenti. |
| 14.2.7.3. | Aromatizēti vīna produktu kokteiļi |
|  | Dzērieni, kurus iegūst no vīna un/vai vīnogu misas, kuri ir aromatizēti un kuros faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir mazāka par 7 tilpuma procentiem. |
| 14.2.8. | Citi alkoholiskie dzērieni, tostarp alkoholiskie dzērieni, kuri jaukti ar bezalkoholiskajiem dzērieniem un spirtu un kas satur ne vairāk kā 15 % alkohola |
|  | Apakškategorijā iekļauti visi citi alkoholiskie dzērieni, kas neietilpst 14.2.1.–14.2.7. kategorijā, piemēram, alkoholiskie dzērieni, kuri jaukti ar bezalkoholiskajiem dzērieniem un spirtu un kas satur ne vairāk kā 15 % alkohola. Šajā kategorijā iekļauts raudzētu vīnogu misas dzēriens, kas ir dzirkstošs alkoholiskais dzēriens, kuru iegūst vīnogu misas raudzēšanas rezultātā un kurā spirta tilpumkoncentrācija ir no 4,5 līdz 5,5 procentiem.  Šajā kategorijā iekļauti arī šādi produkti, kas noteikti Polijas dekrētā “Uustawa z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina” (*Dz. U.* z, 2011. g. Nr. 120, 690. poz., ar turpmākajiem grozījumiem):   * *nalewka na winie owocowym;* * *aromatyzowana nalewka na winie owocowym;* * *nalewka na winie z soku winogronowego;* * *aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego;* * *napój winny owocowy lub miodowy;* * *aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy;* * *wino owocowe niskoalkoholowe;* * *aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe.*   *Nalewka na winie owocowym* (augļu vīna uzlējums) – raudzēts alkoholiskais dzēriens ar faktisko spirta tilpumkoncentrāciju no 17 līdz 22 procentiem, kombinēts ar vairāk nekā 60 tilpuma procentiem augļu vīna vai stiprināta augļu vīna un vismaz 10 % šķidruma, kas iegūts no etilspirtā izmērcētiem augļiem; var būt pievienots spirts.  *Aromatyzowana nalewka na winie owocowym* (aromatizēts augļu vīna uzlējums) – raudzēts alkoholiskais dzēriens ar faktisko spirta tilpumkoncentrāciju no 17 līdz 22 procentiem, aromatizēts, kombinēts ar vairāk nekā 60 tilpuma procentiem augļu vīna vai stiprināta augļu vīna un vismaz 10 % šķidruma, kas iegūts no etilspirtā izmērcētiem augļiem; var būt pievienots spirts.  *Nalewka na winie z soku winogronowego* (vīnogu sulas vīna uzlējums) – raudzēts alkoholiskais dzēriens ar faktisko spirta tilpumkoncentrāciju no 17 līdz 22 procentiem, kombinēts ar vairāk nekā 60 tilpuma procentiem vīnogu sulas vīna un vismaz 10 % šķidruma, kas iegūts no etilspirtā izmērcētiem augļiem; var būt pievienots spirts.  *Aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego* (aromatizēts vīnogu sulas vīna uzlējums) – raudzēts alkoholiskais dzēriens ar faktisko spirta tilpumkoncentrāciju no 17 līdz 22 procentiem, aromatizēts, kombinēts ar vairāk nekā 60 tilpuma procentiem vīnogu sulas vīna un vismaz 10 % šķidruma, kas iegūts no etilspirtā izmērcētiem augļiem; var būt pievienots spirts.  *Napój winny owocowy lub miodowy* (augļus vai medu saturošs vīna dzēriens) – raudzēts alkoholiskais dzēriens ar faktisko spirta tilpumkoncentrāciju no 4,5 līdz 15 procentiem, kuru ražo no vīna vai medalus un kurā ir ne mazāk kā 50 % šo produktu; spirtu nepievieno.  *Aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy* (aromatizēts augļus vai medu saturošs vīna dzēriens) – raudzēts alkoholiskais dzēriens ar faktisko spirta tilpumkoncentrāciju no 4,5 līdz 15 procentiem, aromatizēts, to ražo no augļu vīna vai medalus un tajā ir ne mazāk kā 50 % šo produktu; spirtu nepievieno.  *Wino owocowe niskoalkoholowe* (augļu vīns ar mazu alkohola saturu) – raudzēts alkoholiskais dzēriens ar faktisko spirta tilpumkoncentrāciju no 0,5 līdz 8,5 procentiem, iegūts augļu alkoholiskās fermentācijas rezultātā vai no augļu vīna, no kura fizikāli daļēji izvadīts alkohols; spirtu nepievieno.  *Aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe* (aromatizēts augļu vīns ar mazu alkohola saturu) – raudzēts alkoholiskais dzēriens ar faktisko spirta tilpumkoncentrāciju no 0,5 līdz 8,5 procentiem, aromatizēts, iegūts augļu alkoholiskās fermentācijas rezultātā vai no augļu vīna, no kura fizikāli daļēji izvadīts alkohols; spirtu nepievieno. |
| **15.** | **Ēšanai sagatavoti uzkožamie un uzkodas** |
|  | Šī kategorija aptver uzkodas, kas gatavotas no kartupeļiem, graudaugiem, miltiem vai cietes, un pārstrādātus riekstus. |
| 15.1. | Uzkodas, kas gatavotas no kartupeļiem, graudaugiem, miltiem vai cietes |
|  | Šajā kategorijā cietes avots ir graudaugi, saknes un bumbuļi, pākšaugu sēklas un pākstis. Kategorijā iekļauti uzkožamie, parasti sāļie, kam ir vai nav pievienoti aromatizētāji. Piemēram: kartupeļu kraukšķi, sāļā plīsējkukurūza, kliņģerīši (*pretzel*), rīsu krekeri. |
| 15.2. | Pārstrādāti rieksti |
|  | Šī kategorija aptver pārstrādātus riekstus un līdzīgi pārstrādātas sēklas, piemēram, saulespuķu sēklas, ko lieto kā uzkodas. Tajā ietilpst visu veidu veseli rieksti, kas pārstrādāti, piemēram, grauzdējot sausā veidā, grauzdējot, marinējot vai vārot, vai nu ar čaumalu, vai bez tās, sālīti vai nesālīti. Šajā kategorijā ietilpst rieksti, kas pārklāti ar jogurtu, graudiem un medu, un sausās augļu, riekstu un graudaugu uzkodas (piemēram, *trail mix*– augļu un riekstu maisījumi). |
| **16.** | **Deserti, izņemot 1., 3. un 4. kategorijas produktus** |
|  | Šī kategorija aptver produktus, kas parasti ir aromatizēti un ar saldu garšu. Tajā iekļauti produkti uz piena produktu, tauku, augļu un dārzeņu, graudaugu, olu un ūdens bāzes, piemēram, krēms brulē (*crème brûlée*), karameļu pudiņš, *panna cotta*, *Bayrische Crème*, citronu vārītais krēms (*lemon curd*), piena deserts (*junket*) un visa veida pudiņi. Šajā kategorijā ietilpst:   * Ziemassvētku pudiņš (*Christmas pudding*) – to gatavo no miltiem, nieru taukiem, žāvētiem augļiem, brendija un garšvielām; * pasha (*pascha*) – to gatavo no biezpiena un citiem piena produktiem, bieži vien pievienojot mandeles un rozīnes; * *ostkaka*– pudiņa pamatu veido sarecināts siers, kas gatavots no piena un sūkalu ierauga; sūkalas, kas atdalās, nolej un pievieno galvenokārt krējumu, olas un mandeles; * *frugtgrød*– to gatavo no augļiem (parasti ogām), cukura, cietes un dažādām piedevām.   Šajā kategorijā neietilpst produkti, kas iekļauti 1. kategorijā “Piena produkti un to analogi”, 3. kategorijā “Saldējumi”, 4. kategorijā “Augļi un dārzeņi” vai 7.2. kategorijā “Smalkie miltu konditorejas izstrādājumi”. |
| **17.** | **Uztura bagātinātāji, kā noteikts Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvā 2002/46/EK, izņemot uztura bagātinātājus zīdaiņiem un maziem bērniem** |
|  | Šī kategorija aptver iepriekš dozētus pārtikas produktus, kas paredzēti, lai papildinātu parasto uzturu un kas koncentrētā veidā nodrošina uzturvielas vai citas vielas ar uzturvērtību vai fizioloģisku ietekmi, atsevišķi vai kombinācijās, un ko pārdod devās, tas ir, kapsulu, pastilu, tablešu, dražeju veidā un citos līdzīgos veidos, pulvera maisiņos, ampulās, pilināmās pudelītēs un citā līdzīgā šķidruma un pulvera veidā, kas paredzēts uzņemšanai mazos un nomērītos daudzumos. |
| 17.1. | Uztura bagātinātāji cietā veidā, tostarp kapsulās, tabletēs un citos līdzīgos veidos, izņemot košļājamos veidus |
|  | Šajā kategorijā iekļauti uztura bagātinātāji tablešu, pulvera vai granulu veidā. Tajā ietilpst arī tabletes, kas pirms lietošanas izšķīdināmas šķidrumā (putojošās tabletes), dražejas, pastilas, šķidrumu saturošas kapsulas (zivju eļļas uztura bagātinātāji) un cita veida pulveri, kurus paredzēts uzņemt nomērītās mazās devās. |
| 17.2. | Uztura bagātinātāji šķidrā veidā |
|  | Šajā kategorijā iekļauti uztura bagātinātāji, ko pārdod šķidrā veidā un ko paredzēts lietot šķidrā veidā, piemēram, ar šķidrumu pildītas ampulas, pilināmās pudelītes un līdzīga veida šķidrumi. |
| 17.3. | Uztura bagātinātāji sīrupa vai košļājamā veidā |
|  | Šajā kategorijā iekļauti uztura bagātinātāji, ko pārdod sīrupa vai košļājamā veidā (piemēram, košļājamās kapsulas, želejveida uztura bagātinātāji un citas košļājamas formas, izņemot košļājamās tabletes) un kas paredzēti lietošanai šādā veidā. |
| **18.** | **Pārstrādāta pārtika, kura neietilpst 1.–17. kategorijā, izņemot pārtiku zīdaiņiem un maziem bērniem** |
|  | Uz atļaujām lietot piedevas salikta sastāva pārtikā (piemēram, gatavos vai saliktos ēdienos) kopumā attiecas Regulas (EK) Nr. 1333/2008 18. panta 1. punkta a) un c) apakšpunkts. Tās varētu šeit uzskaitīt tikai tajos gadījumos, kad piedevas jālieto papildu vajadzībām. |

1. Raugoties no botānikas aspekta, sēklas un graudi nav vienādi, lai gan ir savstarpēji aizvietojami. Attiecībā uz rīsiem grauds sastāv no brūnā rīsa un tam apkārt esošā rīsa apvalka. Brūnais rīss ir auga īstais auglis (šādu augli dēvē par graudeni), un tas sastāv no sēklas un to apņemošās augļa sieniņas. http://www.cropsreview.com/cereal-crops.html [↑](#footnote-ref-1)