קבוצות מוצר

בוצע ע״י שירות המזון הארצי
רוכז ונערך ע״י:

שי חן, M.Sc.

שירותי המזון והתזונה

אב, תשס״ד - אוגוסט 2004

תוכן העניינים

עמוד

דברי הסבר.....1

01.0 מוצרי חלב ומקביליהם (analogues), למעט מוצרים מסוג 02.0.....2

02.0 שומנים ושמנים ותחליבי שומן.....6

03.0 קרחונים אכילים, כולל שרבט וסורבט.....8

04.0 פירות וירקות (כולל פטריות, שורשים ופקעות, קטניות ואלו-וורה), עשבי-ים, אגוזים וזרעים.....8

05.0 ממתקים.....12

06.0 דגנים ומוצריהם המיוצרים מגרעיני דגנים, משורשים ופקעות ומקטניות, למעט מוצרי מאפה מסוג מזון 07.0.....15

07.0 מוצרי מאפה, תערובות להכנתם ובצקים.....16

08.0 בשר ומוצריו, לרבות עופות וצייד.....18

09.0 דגים ומוצרי דגים, כולל רכיכות, סרטנים ובע"ח מקבוצת האכינודרמיים (קיפודי-ים, מלפפוני-ים וכו').....20

10.0 ביצים ומוצרי ביצים.....23

11.0 ממתיקים, כולל דבש.....23

12.0 מלח, תבלינים, מרקים, רטבים, סלטים, מוצרים על בסיס חלבון (כולל מוצרי חלבון פולי סויה).....25

13.0 מזון לצרכים תזונתיים מיוחדים.....27

14.0 משקאות, למעט מוצרי חלב.....29

15.0 חטיפים מוכנים לאכילה.....34

100.0 תוספי מזון (food additives) וחומרי עזר.....34

דברי הסבר

חוברת זו מכילה חלוקה לקבוצות מוצר, תיאורים של קבוצות ודוגמאות של מוצרי מזון השייכים להן.
מבנה החלוקה לקבוצות המוצר הנו היררכי: מהכלל לכוון הפרט.

החלוקה לקבוצות מוצר מבוססת על הסיווג של קודקס אלימנטריוס במסגרת התקן הכללי לתוספי מזון (ALINORM 04/27/12 Appendix IV).

שמות קבוצות המזון, התיאורים והדוגמאות מתייחסים למזונות כפי שהם משווקים לצרכן. אין השמות מורים על הכינוי החוקי של מוצרי המזון והם אינם למטרת סימון.

לנוחיות המשתמש, תרשים של קבוצות המוצר מצורף בתחילת החוברת.

01.0 מוצרי חלב ומקביליהם* (analogues), למעט מוצרים מסוג 02.0:

כולל את כל סוגי מוצרי החלב המיוצרים ממקור חלב ראוי (למשל: פרה, כבשה, עז). **בסוג מזון זה, מוצר "כמות שהוא" ("plain") פירושו מוצר שלא הוספו לו חומרי טעם וריח, פירות, ירקות או רכיבים אחרים ושאינו מעורבב עם רכיבים לא חלביים אחרים, אלא אם כן מותר לפי תקנים מסוימים. *"מוצרים מקבילים" ("analogues") הם מוצרים שבהם שומן החלב הוחלף בחלקו או במלואו ע"י שומנים או שמנים צמחיים.

01.1 חלב ומשקאות על בסיס חלב:

כולל את כל מוצרי החלב הניגרים (כמות שהם** ובטעמים שונים) המבוססים על חלב כחוש, דל-שומן ומלא.

01.1.1 חלב וחובצה (buttermilk) (כמות שהם**):

כולל מוצרים נוזליים כמות שהם** (plain) בלבד. כולל חלב משוחזר (reconstituted) כמות שהוא** המכיל רכיבים חלביים בלבד.

01.1.1.1 חלב (כמות שהוא**):

חלב נוזלי מתקבל מבע"ח מניבי חלב (למשל, פרות, כבשים, עזים). חלב עובר בדרך-כלל טיפול חום על-ידי פיסטור, טיפול בטמפרטורה גבוהה מאוד (UHT) או עיקור. כולל חלב כחוש, חלב דל-שומן וחלב מלא.

01.1.1.1.1 חלב מפוסטר

01.1.1.1.2 חלב עמיד

01.1.1.1.3 חלב מעוקר

01.1.1.2 חובצה (כמות שהיא**):

חובצה היא הנוזל הכמעט חופשי משומן הנותר בתהליך הכנת החמאה (חבוץ של חלב ושמנת מותססים או שאינם מותססים). חובצה מיוצרת גם על-ידי תסיסה של חלב כחוש נוזלי באמצעות החמצה ספונטנית על-ידי פעולת חיידקי חומצת חלב וחיידקים יוצרי ארומה, או באמצעות הוספת תרביות חיידקי מחמצת מתאימות לחלב מחומם (cultured buttermilk). חובצה (buttermilk) יכולה לעבור פיסטור או עיקור.

01.1.2 משקאות על בסיס חלב בטעמים שונים ו/או מותססים (למשל, משקה על בסיס חלב עם קקאו, חלמונה (eggnog), יוגורט לשתייה, משקאות על בסיס מי-גבינה):

כולל את כל המשקאות הנוזליים על בסיס חלב בטעמים שונים המוכנים לשתייה והתערובות שלהם (אבקות, סירופים), למעט תערובות קקאו (תערובות קקאו-סוכר, סוג מזון 05.1.1). דוגמאות: שוקו חם, משקה על בסיס חלב ולתת, משקה יוגורט בטעם תות, משקאות חיידקי חומצת חלב ו-*lassi* (נוזל המיוצר באמצעות הקצפת הגבן המתקבל מהתססה לקטית של חלב בתוספת סוכר או ממתיק מלאכותי).

01.1.2.1 משקאות חלב לא מותססים

01.1.2.2 משקאות יוגורט (מותססים)

01.1.2.3 משקאות מי-גבינה

01.2 מוצרי חלב מותססים והעוברים הקרשה בעזרת אנזימים (כמות שהם**-plain), למעט סוג מזון 01.1.2 משקאות על בסיס חלב:

כולל את כל המוצרים כמות שהם** (plain) המבוססים על חלב כחוש, חלב דל-שומן וחלב מלא.

מוצרים בטעמים שונים כלולים ב-01.1.2 (משקאות) וב-01.7 (קינוחים).

01.2.1 מוצרי חלב מותססים (כמות שהם**):

כולל את כל המוצרים כמות שהם** (plain) וביניהם: חלב מותסס נוזלי, חלב מוחמץ וחלב שהוספו לו חיידקי מחמצת. יוגורט כמות שהוא** (plain) ללא תוספת טעמים שונים וצבעים יכול להימצא באחד מתתי-הסוגים של 01.2.1 בתלות אם המוצר עובר טיפול חום לאחר התסיסה.

01.2.1.1 מוצרי חלב מותססים (כמות שהם**) ללא טיפול חום לאחר התסיסה:

כולל מוצרים כמות שהם** (plain) נוזליים ושאינם נוזליים כדוגמת יוגורט ויוגורט ממותק.

01.2.1.2 מוצרי חלב מותססים (כמות שהם**) העוברים טיפול חום לאחר התסיסה:

מוצרים הדומים לאלו שב-01.2.1.1, אלא שהם עוברים טיפול חום (עיקור או פיסטור) לאחר התסיסה.

01.2.2 חלב העובר הקרשה בעזרת אנזימים:

חלב מוקרש (כמות שהוא**) המיוצר באמצעות אנזימי הקרשת חלב. כולל חלב מוקרש (curdled milk). מוצרים דומים בטעמים שונים נמצאים ב-01.7 (קינוחים).

01.3 חלב מרוכז ומוצרים מקבילים* (כמות שהם**):

כולל חלב מרוכז כמות שהוא** וממותק, חלב מאוייד ומקביליהם (כולל מלביני משקאות-beverage whiteners). כולל מוצרים על בסיס חלב כחוש, דל-שומן, מלא ו-filled milk.

01.3.1 חלב מרוכז (כמות שהוא**-plain):

חלב מרוכז מתקבל באמצעות סילוק מים חלקי מחלב והוספה אפשרית של סוכר. סילוק המים בחלב מאויד יכול להתקבל באמצעות חימום. כולל חלב מיובש חלקית, חלב מאוייד, חלב מרוכז וממותק ו-*khoa* (חלב פרה או בופלו מרוכז באמצעות הרתחה).

01.3.2 מלביני משקאות (beverage whiteners):

תחליף חלב או שמנת המכיל תחליב שומן-מים עם חלבון חלב ולקטוז או חלבונים צמחיים לשימוש במשקאות כמו קפה ותה. כולל גם את אותם מוצרים בצורת אבקה. מוצרים אלה הם בדרך-כלל בצורת נוזל או אבקה. כולל תחליפי חלב מרוכז ו-filled condensed milk.

01.4 שמנת, קצפת (כמות שהן**-plain) ודומיהן:

שמנת היא מוצר חלב נוזלי עתיר שומן ביחס לחלב. כולל את כל סוגי השמנת והקצפת כמות שהן** במצב נוזלי, חצי-נוזלי וחצי-מוצק ואת המוצרים המקבילים* שלהם. מוצרים בטעמים שונים כלולים ב-01.1.2 (משקאות) וב-01.7 (קינוחים).

01.4.1 שמנת מפוסטרת (כמות שהיא**):

שמנת העוברת פיסטור באמצעות טיפול חום נאות או המיוצרת מחלב מפוסטר. כולל שמנת חלב (milk cream) ו"חצי וחצי" ("half-and-half").

01.4.2 שמנת לקצפת או מוקצפת ושמנת מופחתת שומן, מעוקרת או עמידה (UHT) (כמות שהיא**):

כולל כל שמנת שעברה טיפול חום גבוה יותר מפיסטור. כולל גם שמנת מעוקרת עם תכולת שומן מופחתת, כמו גם כל שמנת המיועדת להקצפה או מוקצפת. שמנת מעוקרת עוברת טיפול חום נאות במכל המשווק לצרכן. שמנת עמידה (Ultra-heat treated, UHT) או העוברת פיסטור-על עוברת טיפול חום מתאים (UHT או פיסטור-על) בזרימה רצופה, ונארזת באופן אספטי. שמנת גם יכולה להיארז בלחץ (שמנת מוקצפת). כולל שמנת לקצפת, שמנת סמיכה (heavy cream), שמנת מוקצפת מפוסטרת/ מעוקרת, ציפויים (toppings) ומילויים חלביים מסוג שמנת מוקצפת. שמנת או ציפויים בהם שומן החלב הוחלף בחלקו או במלואו ע"י שומנים אחרים כלולים ב-01.4.4 (מוצרים מקבילים* לשמנת).

01.4.3 שמנת מוקרשת (clotted cream) (כמות שהיא**):
שמנת מעובה וצמיגה המיוצרת באמצעות פעולת אנזימי הקרשת חלב. כולל שמנת חמוצה (שמנת העוברת תסיסה ע״י חיידקי חומצת חלב המתקבלת כמתואר בחובצה (01.1.1.2)).

01.4.4 מוצרים מקבילים* לשמנת:
תחליף שמנת המורכב מתחליב שומן-מים בצורת נוזל או אבקה לשימוש אחר ממלבין משקאות (01.3.2). כולל תחליפי ציפוי קצפת להכנה מהירה ותחליפי שמנת חמוצה.

01.5 אבקת חלב, אבקת שמנת ומוצרים מקבילים* (כמות שהם**):
כולל אבקות חלב, אבקות שמנת, או שילוב השתיים כמות שהן** ומקביליהן*. כולל מוצרים המבוססים על חלב כחוש, דל-שומן וחלב מלא.

01.5.1 אבקת חלב ואבקת שמנת (כמות שהן**-plain):
מוצרי חלב בצורת אבקה המתקבלים מסילוק חלקי של מים מחלב או משמנת. כולל קזאין וקזאינטים.

01.5.2 מוצרים מקבילים* של אבקת חלב ואבקת שמנת:
מוצרים המבוססים על תחליב שומן-מים ומיובשים לשימוש אחר ממלבין משקאות (01.3.2). לדוגמא, חיקוי תערובת שמנת יבשה (imitation dry cream mix) ו-filled milk powder.

01.5.3 אבקות על בסיס נגזרות חלב

01.6 גבינות ומוצרים מקבילים*:
גבינות ומוצרים מקבילים* הם מוצרים בעלי מבנה חלבון חלב מוקרש המכיל מים ושומן. מוצרים כדוגמת רוטב גבינה (12.6.2 ,cheese sauce), וחטיפים בטעם גבינה (15.1 ,cheese-flavoured snacks) מסווגים במקומות אחרים.

01.6.1 גבינה לא מובחלת:
גבינה לא מובחלת, כולל גבינה טרייה, היא גבינה המוכנה לצריכה מייד לאחר ייצורה. דוגמאות: גבינת קוטג׳ (גבינה רכה לא מובחלת מגבן מוקרש), גבינת קוטג׳ שמנה (creamed cottage cheese), גבינת שמנת (rahmfrischkase, גבינה לא מובחלת רכה למריחה), גבינת מוצרלה וסקמורזה (scamorza). רוב המוצרים הם כמות שהם** (plain), עם זאת, לכמה מהם, כדוגמת גבינת קוטג׳ וגבינת שמנת, ניתן להוסיף טעמים כמו פירות וירקות. לא כולל גבינת שמנת מובחלת בה השמנת מוספת להעלאת תכולת השומן.

01.6.1.1 גבינות לבנות רכות

01.6.1.2 גבינות חמוצות

01.6.2 גבינה שעברה הבחלה:
גבינה מובחלת אינה מוכנה לצריכה מייד לאחר ייצורה, אלא יש להחזיקה בתנאים מסוימים (זמן, טמפרטורה) לקבלת השינויים הביוכימיים והפיזיקליים המאפיינים את הגבינה. בייצור גבינות עובש מובחלות, ההבחלה מתקבלת בעיקרה מהתפתחות העובש המאפיין בפנים הגבינה ו/או על-פני שטח הגבינה. גבינה מובחלת יכולה להיות רכה (soft, למשל, קממבר), firm (למשל, אדם, גאודה), קשה (hard, למשל, צ׳דר) או קשה מאוד (extra-hard). כולל גבינה במי-מלח, שהיא גבינה מובחלת קשה למחצה (semi-hard) עד רכה (soft) לבנה עד צהבהבה בצבעה עם מרקם דחוס ובלי קרום, ואשר נשמרת במי-מלח עד לשיווקה לצרכן.

01.6.2.1 גבינה מובחלת
מתייחס לגבינה מובחלת (בכלל זה גם גבינות עובש), כולל נתחי גבינה, גבינה גרוסה, גבינה מגורדת ופרוסות גבינה. דוגמאות לגבינה מובחלת: גבינה כחולה, ברי (brie), גאודה, הברטי (havarti), hard grating cheese וגבינה שוויצרית.

01.6.2.1.1 גבינות קשות

01.6.2.1.2 גבינות קשות למחצה

01.6.2.1.3 גבינות בשלות עם עובש

01.6.2.1.4 גבינות מלוחות

01.6.2.2 אבקת גבינה (לשיחזור, למשל, לרטבי גבינה):
מוצר מיובש המוכן ממגוון של גבינות מעובדות (processed cheese). לא כולל גבינה מגורדת או גרוסה (01.6.2.1 למגוון גבינות, 01.6.4 לגבינה מותכת). מוצר זה מיועד להוות מרכיב יחד עם חלב או מים להכנת רוטב, או לשימוש כמות שהוא כמרכיב (למשל, עם מקרוני מבושל, חלב וחמאה להכנת תבשיל מקרוני וגבינה). כולל גבינה מיובשת בהתזה.

01.6.3 גבינה על בסיס מי-גבינה:
מוצר מוצק או מוצק למחצה המתקבל מריכוז מי-גבינה ועיצובם עם או בלי תוספת חלב, שמנת או חומרים אחרים ממקור חלבי. שונה מגבינה על בסיס חלבון מי-גבינה (01.6.6).

01.6.4 גבינה מותכת:
מוצר בעל חיי-מדף ארוכים מאוד המתקבל באמצעות התכת גבינה ותיחלובה. כולל מוצרים המיוצרים באמצעות חימום ותיחלוב של תערובות גבינה, שומן חלב, חלבון חלב, אבקת חלב ומים ביחסים שונים. המוצר יכול להכיל רכיבים נוספים אחרים, כגון: חומרי ארומה, תבלינים, פירות וירקות. המוצר יכול להיות למריחה או חתוך לחתיכות.

01.6.4.1 גבינה מותכת (כמות שהיא, plain):**
גבינה מותכת שאינה מכילה חומרי טעם מוספים, תבלינים, פירות וירקות. דוגמאות: גבינה אמריקאית (American cheese) ו-requeson.

01.6.4.2 גבינה מותכת בטעמים, כולל גבינה המכילה פירות, ירקות וכו':
גבינה מותכת אשר מכילה תוספת חומרי טעם, תיבולים, פירות וירקות. דוגמאות: ממרח גבינת neufchatel עם ירקות, pepper jack cheese, ממרח גבינת צ'דר עם יין וכדורי גבינה (גבינה מותכת מעוצבת מצופה באגוזים, עשבי-תיבול או תבלינים).

01.6.5 מוצרים מקבילים* של גבינה:
מוצרים הדומים לגבינה, אלא ששומן החלב הוחלף בחלקו או במלואו ע"י שומנים אחרים. כולל חיקוי גבינה, תערובות חיקוי גבינה ואבקות חיקוי גבינה.

01.6.6 גבינה על בסיס חלבון מי-גבינה:
מוצר המכיל את החלבון הממוצה ממי-גבינה. מוצרים אלה מיוצרים בעיקרו של דבר באמצעות הקרשה של חלבוני מי-גבינה. דוגמא: גבינת ריקוטה. שונה מגבינה על בסיס מי-גבינה (01.6.3).

01.7 קינוחים על בסיס חלב (כדוגמת: מקפא-חלב (ice milk), פודינג, יוגורט עם פרי או בטעמים שונים):
כולל מוצרי קינוח חלביים מוכנים לאכילה ותערובות להכנה, וכולל מוצרי מתיקה קפואים וחידושים ומילויים על בסיס חלב. כולל יוגורט בטעמים שונים (מוצר חלב המתקבל באמצעות התססת חלב ומוצרי חלב, אשר מוספים לו טעמים ורכיבים, כגון: פרי, קקאו, קפה) העובר או שאינו עובר טיפול חום לאחר התסיסה. דוגמאות נוספות: גלידה (קינוח קפוא שיכול להכיל חלב מלא, מוצרי חלב כחוש, שמנת או חמאה, סוכר, שמן צמחי, מוצרי ביצים, פרי, קקאו או קפה), מקפא-חלב (ice milk, מוצר הדומה לגלידה עם תכולה פחותה של חלב מלא או כחוש, או המיוצר מחלב ללא שומן), ג'לי על בסיס חלב (jellied milk), יוגורט קפוא בטעמים שונים, junket (קינוח מתוק דמוי רפרפת המתקבל מחלב בטעמים שונים המוקרש באמצעות רנט), dulce de leche (חלב מבושל עם סוכר ורכיבים נוספים כמו קוקוס או קקאו), פודינג ממתק-חמאה (butterscotch pudding) ומוס בטעם שוקולד. מוצרים אלה שונים מאלו אשר ב-03.0 (קרחונים אכילים, כולל שרבט וסורבט) בכך שהמוצרים בסוג 01.7 מבוססים על חלב, בעוד שאלו ב-03.0 מבוססים על מים ואינם מכילים רכיבים חלביים.

01.7.1 גלידות

01.7.1.1 גלידת שמנת

01.7.1.2 גלידת יוגורט

01.7.1.3 גלידה בשמן צמחי (חלבי)

01.7.1.4 גלידת שרבט (חלבי)

01.7.1.5 תערובות להכנת גלידה

01.7.2 יוגורטים בטעמים

01.7.3 קינוחים על בסיס חלב אחרים

01.8 מי-גבינה ומוצרי מי-גבינה, למעט גבינות על בסיס מי-גבינה:

כולל מגוון מוצרים על בסיס מי-גבינה בנוזל או באבקה.

01.8.1 מי-גבינה ומוצרי מי-גבינה נוזליים, למעט גבינות על בסיס מי-גבינה:

מי-גבינה הם הנוזל המופרד מהגוש המוקרש (curd) לאחר הקרשת חלב, שמנת, חלב כחוש או חובצה באמצעות אנזימי הקרשת חלב במהלך הייצור של גבינה, קזאין או מוצרים דומים.

מי-גבינה-חומצה (acid whey) מתקבלים לאחר הקרשת חלב, שמנת, חלב כחוש או חובצה, בעיקר באמצעות חומצות המשמשות בייצור גבינות טריות.

01.8.2 מי-גבינה ומוצרי מי-גבינה מיובשים, למעט גבינות על בסיס מי-גבינה:

אבקות מי-גבינה מתקבלות ממי-גבינה או ממי-גבינה-חומצה (acid whey) מיובשים (spray/roller drying) אשר החלק העיקרי של שומן החלב שלהם סולק.

02.0 שומנים ושמנים ותחליבי שומן:

כולל את כל המוצרים על בסיס שומן המתקבלים ממקור צמחי, בע״ח או ימי, או תערובות שלהם.

02.1 שומנים ושמנים שביסודם חופשיים ממים:

שומנים ושמנים אכילים הם מוצרי מזון המורכבים מטריגליצרידים של חומצות שומן ממקור צמחי, בע״ח או ימי.

02.1.1 שמן חמאה (butter oil), שומן חלב אלמיימי (anhydrous milkfat), ghee:

המוצרים של שומן החלב: שומן חלב אלמיימי, שמן חמאה אלמיימי ושמן חמאה, הם מוצרים המיוצרים באופן בלעדי מחלב ו/או ממוצרים המתקבלים מחלב באמצעות תהליך המסלק מים ומוצקים שאינם שומן כמעט במלואם. ghee הוא מוצר המתקבל באופן בלעדי מחלב, שמנת או חמאה באמצעות תהליך המסלק מים ומוצקים שאינם שומן כמעט במלואם, ויש לו מאפיינים מיוחדים של טעם, ריח ומבנה פיזיקלי.

02.1.2 שמנים ושומנים צמחיים:

שומנים ושמנים אכילים המתקבלים ממקורות צמחיים אכילים. המוצרים יכולים להיות ממקור צמחי אחד או תערובת שמנים. מוצרים אלו מיועדים להיות בדרך-כלל שמני מאכל, בישול, טיגון, שמני שולחן או לסלט. שמן כתית (virgin oil) מתקבל באמצעים מכניים (למשל, כבישה) תוך שימוש בחום כל עוד אין שינוי בהרכב הטבעי של השמן. שמן כתית מתאים לצריכה במצבו הטבעי. שמנים בכבישה קרה מתקבלים באמצעים מכניים ללא שימוש בחום.

דוגמאות: שמן זית כתית, שמן זרעי כותנה, שמן בוטנים ו-vanaspati.

02.1.2.1 שמנים ושומנים צמחיים (לא חומצות שומן)

02.1.2.1.1 שמנים

02.1.2.1.1.1 שמן ממקור צמחי אחד

02.1.2.1.1.2 תערובות שמנים צמחיים

02.1.2.1.1.3 שמן זית

02.1.2.1.2 שומנים (שמנים מוקשים)

02.1.2.2 חומצות שומן

02.1.2.2.1 חומצות שומן מוקשות

02.1.2.2.2 חומצות שומן (לא מוקשות)

02.1.3 שומן בעלי-חיים (lard, tallow), שמן דגים ושומן בעלי-חיים אחרים:

כל השומנים והשמנים צריכים להתקבל מבעלי-חיים במצב בריאותי טוב בזמן השחיטה ולהיות מיועדים לצריכת אדם. lard הוא שומן המתקבל בהמסה מרקמות השומן של swine. שומן בשר-בקר אכיל מתקבל מרקמת שומן בקר טרי העוטפת את חלל הבטן והמקיפה את הכליה ואת הלב ומרקמות שומן קומפקטיות לא פגועות אחרות. שומן טרי כזה המתקבל בזמן השחיטה הוא ה-"killing fat". שומן בקר ראשוני (primier jus או oleo stock) מתקבל באמצעות המסה בחום נמוך (low-heat rendering, 50-55°C) של ה-"killing fat" ושל נתחי שומן נבחרים. שומן בקר שניוני (secunda beef fat) הנו מוצר עם ריח וטעם טיפוסיים של שומן בקר המתקבל באמצעות המסה (60-65°C) וניקוי (purifying) של שומן בקר. שומן pork מומס הוא שומן המתקבל מרקמות של swine ומעצמותיו. tallow אכיל (נטיפי שומן) מתקבל באמצעות המסה של רקמת שומן (למעט נתחי שומן) המחוברת לשרירים ועצמות של בקר וכבש. שמני דגים מתקבלים ממקורות מתאימים כגון: הרינג, סרדינים, שפרוטים ואנשובי. דוגמאות נוספות: tallow ורקמת שומן כבש שהוסר ממנה שומן באופן חלקי.

02.2 תחליבי שומן, בעיקר מסוג מים בשמן:

כולל את כל המוצרים המתוחלבים, למעט מוצרי חלב על בסיס שומן וקינוחים חלביים.

02.2.1 תחליבים המכילים 80% שומן לפחות:

כולל את כל המוצרים מלאי השומן (full-fat). דומיהם מופחתי השומן נמצאים ב-02.2.2.

02.2.1.1 חמאה וחמאה מרוכזת:
חמאה היא מוצר שומני המכיל בעיקר תחליב מים בשמן. חמאה מתקבלת באופן בלעדי מחלב ו/או מוצרים המתקבלים מחלב.

02.2.1.2 מרגרינה ומוצרים דומים:
מרגרינה היא תחליב מים בשמן למריחה או נוזלי המיוצר בעיקר משומנים ושמנים אכילים.

02.2.1.3 תערובות של חמאה ומרגרינה
תערובות חמאה-מרגרינה הן תערובות של חמאה (שומן חלב) ומרגרינה (שומנים ושמנים אכילים).

02.2.2 תחליבים המכילים פחות מ-80% שומן:

כולל מוצרים מופחתי שומן מקבילים לחמאה ומרגרינה ולתערובותיהן. כולל מוצרים המתקבלים מחמאה (למשל, "butterine", תערובת למריחה של חמאה ושמנים צמחיים). כולל minarine, תחליב מים בשמן למריחה, המיוצר בעיקר ממים ושומנים ושמנים אכילים שאינם מתקבלים מחלב בלבד. כולל גם ממרחים חלביים (מוצרים מופחתי שומן ע"ב שומן חלב) וממרחים אחרים מופחתי שומן משומן בע"ח או משומן צמחי (למשל, מרגרינה ¾ שומן, תערובות חמאה-מרגרינה ¾ שומן, three-quarter fat butter).

02.3 תחליבי שומן, בעיקר מסוג שמן במים, כולל מוצרי תערובת ו/או מוצרים בטעמים המבוססים על תחליבי שומן:

כולל מוצרים על בסיס שומן המקבילים למוצרי מזון חלביים, למעט מוצרי קינוח. השומן

במוצרים אלה בא ממקורות אחרים מאשר שומן חלב (למשל, שומנים ושמנים צמחיים).
דוגמאות: חיקוי חלב או filled milk (חלב שהשומן בו הוחלף, המיוצר ממוצקי חלב שאינם שומן בתוספת שומנים צמחיים (קוקוס, חריע או שמן תירס)), קצפת לא חלבית, ציפויים לא חלביים, ו-vegetable cream. מיונז כלול ב-12.6.1.

02.4 קינוחים על בסיס שומן, למעט קינוחים על בסיס חלב של סוג מזון 01.7:
כולל מוצרים על בסיס שומן המקבילים לקינוחים חלביים הנמצאים בסוג מזון 01.7, וכולל מוצרים מוכנים לאכילה ותערובות להכנה. כולל גם מילויים לא חלביים לקינוחים. דוגמא: מוצר דמוי גלידה המיוצר משומנים צמחיים.

02.4.1 גלידות בשמן צמחי (פרווה)

02.4.2 תערובות להכנת גלידות פרווה

02.4.3 קינוחים על בסיס שומן (אחרים)

03.0 קרחונים אכילים, כולל שרבט וסורבט:
סוג מזון זה כולל קינוחים קפואים על בסיס מים, מוצרים ממותקים וחידושים, כדוגמת: סורבט פרי, קרחונים בטעמים שונים. קינוחים קפואים המכילים בעיקר רכיבים חלביים כלולים ב-01.7.

03.1 שרבט וסורבט

03.2 קרחונים בטעמים

04.0 פירות וירקות*** (כולל פטריות, שורשים ופקעות, קטניות ואלו-וורה), עשבי-ים, אגוזים וזרעים:
סוג מזון גדול זה מחולק לשני סוגים: 04.1 (פירות) ו-04.2 [ירקות (כולל פטריות, שורשים ופקעות, קטניות ואלו-וורה), עשבי-ים, אגוזים וזרעים]. כל אחד מסוגים אלה ממשיך ומחולק לתתי-סוגים נוספים של מוצרים טריים ומעובדים.

04.1 פירות:
כולל את כל המוצרים הטריים (04.1.1) והמעובדים (04.1.2).

04.1.1 פירות טריים

04.1.2 פירות מעובדים:
כולל את כל סוגי העיבוד האחרים מקילוף, חיתוך וטיפול שטח-פנים של פרי טרי.

04.1.2.1 פירות קפואים:
פירות העשויים לעבור חליטה טרם הקפאתם. המוצר יכול להיות מוקפא במיץ או בסירופ סוכר. דוגמאות: סלט פירות קפוא ותותים קפואים.

04.1.2.2 פירות מיובשים:
פירות אשר מים מסולקים מהם למניעת התפתחות מיקרוביאלית. כולל פירות מיובשים בצורת לדר מגולגל (dried fruit leathers, fruit rolls), המיוצרים באמצעות ייבוש מחית פרי. דוגמאות: חתיכות תפוח מיובשות, צימוקים, קוקוס מיובש בצורת פתיתים או גרוס ושזיפים מיובשים.

04.1.2.3 פירות בחומץ, בשמן או במי-מלח:
כולל מוצרים כבושים כדוגמת שזיפים כבושים, מנגו כבוש, לימונית כבושה, דומדמניות כבושות וקליפת אבטיח כבושה. מוצרים אוריינטליים של פרי כבוש מכונים לעיתים "candied" fruit. אלו אינם מוצרי הפירות המסוכרים (candied fruit) של סוג מזון 04.1.2.7.

(שהם פירות מיובשים מצופי סוכר).

04.1.2.4 מוצרי פירות עמידי מדף משומרים בחום, מפוסטרים/ מעוקרים ("שימורים"):
מוצר משומר במלואו שבו פרי טרי עובר ניקוי ומוכנס לקופסאות או לצנצנות עם מיץ טבעי או עם סירופ סוכר (כולל סירופ ממותק באופן מלאכותי) ועובר עיקור בחימום או פיסטור. כולל מוצרים המעובדים באריזות קיטור (retort pouches). דוגמאות: סלט פירות בקופסת שימורים ומחית תפוחים בצנצנות.

04.1.2.4.1 "שימורי" פירות לא חמוצים (pH > 4.5)

04.1.2.4.2 "שימורי" פירות חמוצים (pH ≤ 4.5)

04.1.2.4.3 "שימורי" פירות מוחמצים (pH ≤ 4.5)

04.1.2.5 ריבות, מרמלדות, קרישים, קונפיטורות, פובידל (כולל מעדן פרי המיוצר מבישול פירות בלבד):
ריבות (פרי משומר) הן מוצרים סמיכים למריחה המיוצרים באמצעות הרתחת פרי שלם או חתיכות פרי, ציפת פרי (fruit pulp) או מחית פרי, עם או בלי מיץ פרי או מיץ פרי מרוכז, וסוכר להסמכה, שניתן להוסיף להם פקטין וחתיכות פרי. קריש (jelly) הנו מוצר צלול למריחה המיוצר בדומה לריבה, אלא שיש לו מרקם חלק יותר ואין הוא מכיל חתיכות פרי. מרמלדה הנה תערובת פרי סמיכה למריחה המיוצרת מפרי שלם, ציפת פרי או מחית (בד"כ פרי-הדר), המורתחת עם סוכר להסמכה ושניתן להוסיף לה פקטין, חתיכות פרי וחתיכות קליפת פרי. כולל מוצרים דומים דיאטטיים המיוצרים עם ממתיקים לא מזינים בעלי מתיקות גבוהה. דוגמאות: מרמלדת תפוז, קריש ענבים (grape jelly) וריבת תות.

04.1.2.6 ממרחים על בסיס פירות (למשל, צ'טני), למעט מוצרים מסוג מזון 04.1.2.5**:**
כולל את כל הממרחים האחרים על בסיס פירות, כדוגמת ממרח תפוחים (apple butter) וקריש-לימון (lemon curd). כולל גם מוצרי פירות תיבוליים כמו צ'טני מנגו (mango chutney) וצ'טני צימוקים.

04.1.2.7 פירות מסוכרים:
כולל פירות מזוגגים (פירות המטופלים בתמיסת סוכר ומיובשים), פירות מסוכרים (פירות מזוגגים ומיובשים הטבולים בתמיסת סוכר ומיובשים לקבלת פרי מצופה בשכבת סוכר הדומה לזו בממתק) ופירות "מגובשים" (crystallized fruit, פירות מזוגגים ומיובשים המגולגלים בסוכר מגורגר ומיובשים). דוגמאות: דובדבני קוקטייל (maraschino), קליפת פרי-הדר מסוכרת, אתרוג מסוכר (המשמש, למשל, בעוגות פרי) ו-mostarda di frutta.

04.1.2.8 מרכיבים להכנה מפרי ומוצרים ע"ב פרי, כולל כתש ציפת פרי (פולפה), מחיות פרי (purees), ציפויים מפרי:
כתש ציפת פרי (פולפה) אינו מיועד בדרך-כלל לצריכה ישירה. זהו תרחיף (slurry) של פרי מאודה קלות ומסונן עם או בלי חומרים משמרים. מחית פרי (למשל, מחית מנגו ומחית שזיפים מיובשים) מיוצרת באותו אופן, אבל בעלת מרקם חלק יותר ועדין יותר ויכולה לשמש כמילוי למוצרי מאפה אך אינה מוגבלת לשימוש זה. רוטב פרי (fruit sauce) מתקבל מציפת פרי מורתחת עם או בלי תוספת ממתיקים ועשוי להכיל חתיכות פרי. רוטב פרי יכול לשמש ציפוי למוצרי מאפה ולגלידת פירות. סירופ פרי (למשל, סירופ אוכמניות) הוא צורה נוזלית יותר של רוטב פרי היכול לשמש כציפוי, למשל, לפנקייק. ציפויים שאינם מפרי כלולים בסוג מזון 05.4 (ציפויים על בסיס סוכר וקקאו) וסירופי סוכר (למשל, סירופ מייפל) כלולים בסוג מזון 11.4. דוגמאות למזונות מסורתיים בסוג מזון זה: רכז טמרינד (tamarind Concentrate, מיצוי נקי של פרי הטמרינד עם לא פחות מ-65% מוצקים נמסים), אבקת טמרינד (עיסת טמרינד מעורבבת עם עמילן טפיוקה), tamarind toffee (תערובת של ציפת טמרינד, סוכר, מוצקי חלב, מעכבי-חימצון, חומרי טעם וריח, מייצבים ומשמרים) ו-fruit bars [תערובת ציפת פרי (מנגו, אננס או גויבה) עם סוכר, חומרי טעם וריח, ומשמרים המיובשים בצורה שטוחה].

04.1.2.9 קינוחים על בסיס פרי, כולל קינוחים על בסיס מים בטעם פרי:

כולל מוצרים מוכנים לאכילה ותערובות להכנה. כולל ג׳לטין בטעם פרי, rote gruze, frutgrod, לפתן פירות, nata de coco, *mitsumame* (קינוח דמוי ג׳לטין של ג׳ל אגר, חתיכות פרי וסירופ). סוג מזון זה אינו כולל מוצרי מאפה המכילים פרי (סוגי מזון 07.2.1 ו-07.2.2), קרחונים אכילים בטעם פרי (סוג מזון 03.0) או קינוחים חלביים קפואים המכילים פרי (סוג מזון 01.7).

04.1.2.10 מוצרי פרי מותססים:
סוג של מוצר כבוש המיוצר באמצעות שימור במלח ע״י תסיסה לקטית. לדוגמא, שזיפים מותססים.

04.1.2.11 מילויי פרי למוצרי מאפה:
כולל מוצרים מוכנים לאכילה ותערובות להכנה. כולל את כל סוגי המילויים למעט מחיות (סוג מזון 04.1.2.8). מילויים אלו מכילים בדרך-כלל פרי שלם או חתיכות פרי. דוגמאות כוללות: מילוי פאי דובדבנים ומילוי צימוקים לעוגיות מקמח שיבולת-שועל.

04.1.2.12 פרי מבושל:
פרי מאודה, מורתח, אפוי או מטוגן עם או בלי ציפוי להגשה לצרכן. דוגמאות כוללות: תפוחים אפויים, טבעות תפוח מטוגנות וכופתאות אפרסקים (אפרסקים אפויים עם מעטה בצק מתוק).

04.2 ירקות***, עשבי-ים, אגוזים וזרעים (למשל, גרעיני חמניות):
כולל את כל המוצרים הטריים (04.2.1) והמעובדים (04.2.2).

04.2.1 ירקות***, עשבי-ים, אגוזים וזרעים טריים (למשל, גרעיני חמניות)

04.2.1.1 ירקות* ועשבי-ים טריים**

04.2.1.2 אגוזים וזרעים טריים (כולל מקולפים ויבשים)

04.2.1.3 ירקות (ופירות) טריים חתוכים, מצוננים, ארוזים מראש ומוכנים לאכילה

04.2.2 ירקות***, עשבי-ים, אגוזים וזרעים מעובדים:
כולל את כל סוגי העיבוד האחרים מקילוף, חיתוך וטיפול שטח-פנים של ירקות טריים.

04.2.2.1 ירקות*, עשבי-ים, אגוזים וזרעים, קפואים:**
ירקות טריים בדרך-כלל נחלטים ומוקפאים. דוגמאות: תירס המוקפא בזמן קצר (quick-frozen corn), צ׳יפס המוקפא בזמן קצר (quick-frozen French-fried potatoes), אפונה המוקפאת בזמן קצר ועגבניות שלמות מעובדות המוקפאות בזמן קצר.

04.2.2.2 ירקות* ועשבי-ים מיובשים:**
מוצרים שתכולת המים הטבעית שלהם הופחתה מתחת לזו הקריטית להתפתחות מיקרואורגניזמים ללא פגיעה במרכיבי התזונה החשובים. המוצר יכול להיות מיועד לצריכה לאחר החזרתו למצבו הטבעי ע״י הרטבה או ללא פעולה זו. כולל אבקות ירקות המתקבלות מייבוש המיץ, כדוגמת אבקת עגבניות ואבקת סלק. דוגמא: פתיתי תפוח-אדמה מיובשים.
דוגמאות למוצרים מיובשים אוריינטליים כוללות: אצת-ים (sea tangle) מיובשת (kelp, *kombu*), אצת-ים מיובשת מתובלת (*shio-kombu*), אצת-ים מיובשת (*tororo-kombu*), רצועות דלעת מיובשות (*kampyo*), אצת laver מיובשת (*nori*) ואצות laminariales מיובשות (*wakame*).

04.2.2.3 ירקות* ועשבי-ים בחומץ, בשמן, במי-מלח או ברוטב סויה:**
מוצרים המוכנים באמצעות טיפול בירקות גולמיים עם תמיסת מלח. ירקות מותססים, שהם סוג של מוצר כבוש, מסווגים ב-04.2.2.7. דוגמאות: כרוב כבוש, מלפפון כבוש, זיתים, בצלים כבושים, פטריות בשמן, לבבות ארטישוק כבושים וירקות כבושים (achar, picalilli).
דוגמאות לירקות כבושים בסגנון אוריינטלי: *tsukemono*, כדוגמת ירקות כבושים בסובין אורז (*nuka-zuke*), ירקות בכבישת קוג׳י (*koji-zuke*), ירקות כבושים במשקע שמרים (lees) המתקבל בייצור סאקי (*kasu-zuke*), ירקות בכבישת מיסו (*miso-zuke*), ירקות כבושים

ברוטב סויה (*shoyu-zuke*), ירקות כבושים בחומץ (*su-zuke*) וירקות כבושים במי-מלח (*shio-zuke*). דוגמאות נוספות: זנגביל כבוש, שום כבוש וצ'ילי כבוש.

04.2.2.4 מוצרי ירקות* ועשבי-ים עמידי מדף משומרים בחום, מפוסטרים/ מעוקרים ("שימורים"):**
מוצר משומר במלואו, שבו ירקות טריים עוברים ניקוי, חליטה, הכנסה לקופסאות, צנצנות או אריזות קיטור עם נוזל (למשל, מי-מלח, מים, שמן או רוטב) ועיקור או פיסטור בחימום. דוגמאות: שימורי ערמונים, שימורי מחית ערמונים, אספרגוס ארוז בצנצנות זכוכית, שימורי שעועית ורודה מבושלת, שימורי רסק עגבניות (חמיצות נמוכה) ושימורי עגבניות (חתיכות או שלמות).

04.2.2.4.1 "שימורי" ירקות* ועשבי-ים לא חמוצים (pH > 4.5)**

04.2.2.4.2 "שימורי" ירקות* ועשבי-ים חמוצים (pH ≤ 4.5)**

04.2.2.4.3 "שימורי" ירקות* ועשבי-ים מוחמצים (pH ≤ 4.5)**

04.2.2.5 מחיות וממרחים של ירקות*, עשבי-ים, אגוזים וזרעים (למשל, חמאת בוטנים):**
מחיות ירק הן תרחיפים מפוזרים היטב המתקבלים מריכוז של ירקות, שאפשר שהם עברו טיפול חום קודם לכן (טיפול באדים, לדוגמא). המחיות יכולות לעבור סינון טרם אריזתם.
מחיות מכילות רמות נמוכות יותר של מוצקים מאשר עיסות (pastes, הנמצאות בסוג מזון 04.2.2.6). דוגמאות: מחית עגבניות, חמאת בוטנים (ממרח העשוי מבוטנים קלויים וטחונים בתוספת שמן בוטנים), ממרחי אגוזים אחרים (למשל, ממרח קשיו) וממרח דלעת.

04.2.2.6 כתשים (פולפה) של ירקות*, עשבי-ים, אגוזים וזרעים ומוצריהם (למשל, קינוחים מירקות, ירקות מסוכרים) אחרים מסוג מזון 04.2.2.5:**
עיסות (pastes) וכתשים (פולפה) של ירקות מתקבלים כמתואר עבור מחיות ירקות (סוג מזון 04.2.2.5). עם זאת, לעיסות וכתשים יש תכולת מוצקים גבוהה יותר, והם משמשים בדרך-כלל כמרכיבים במוצרי מזון אחרים (למשל, רטבים). דוגמאות: כתש תפוח-אדמה, כתש חזרת, תמצית אלו-וורה (aloe extract), סלסה (למשל, נתחי עגבנייה, בצל, פלפלים, תבלינים ועשבים), עיסת שעועית אדומה מתוקה (*an*), עיסת פולי קפה מתוקה (מילוי), רסק עגבניות, כתש עגבניות, רוטב עגבניות, זנגביל מסוכר (crystallized ginger) וקינוח ירקות על בסיס שעועית (*mamagashi*).

04.2.2.7 מוצרי ירקות* ועשבי-ים מותססים:**
ירקות מותססים הם סוג של מוצר כבוש המיוצרים באמצעות פעולת חיידקי חומצת חלב, בדרך-כלל בנוכחות מלח. מוצרי ירקות מותססים אוריינטליים מסורתיים מתקבלים מירקות העוברים ייבוש באוויר והנחשפים לטמפרטורת הסביבה על-מנת לאפשר למיקרואורגניזמים להתפתח. לאחר מכן הירקות נאטמים בסביבה אנארובית ובמלח (לייצור חומצת חלב), ולבסוף מוספים תבלינים ותיבולים. דוגמאות: עיסת פלפל אדום, מוצרי ירקות מותססים (מוצרי *tsukemono* אחרים מאשר בסוג מזון 04.2.2.3) וכרוב מותסס (sauerkraut).

04.2.2.8 ירקות* ועשבי-ים מבושלים או מטוגנים:**
ירקות מאודים, מורתחים, אפויים או מטוגנים עם או בלי ציפוי להגשה לצרכן. דוגמאות: שעועית מורתחת, תפוחי-אדמה מטוגנים, במיה מטוגנת וירקות מורתחים ברוטב סויה (*tsukudani*).

05.0 ממתקים:
כולל את כל מוצרי הקקאו והשוקולד (05.1), מוצרי מתיקה אחרים (05.2), גומי לעיסה (05.3) וקישוטים וציפויים (05.4).

05.1 מוצרי קקאו ומוצרי שוקולד כולל צמקאו וחיקויים:
סוג מזון זה מחולק כדי לשקף את מגוון מוצרי הקקאו והשוקולד הסטנדרטיים והלא סטנדרטיים.

05.1.1 תערובות קקאו (אבקות) ומסת/עוגת קקאו:
כולל מגוון מוצרים המשמשים בייצור של מוצרי קקאו אחרים או בהכנה של משקאות על בסיס קקאו. מקורם של רוב מוצרי הקקאו בגרעיני הקקאו המתקבלים מפולי קקאו שעברו ניקוי והסרת קליפה. מסת קקאו מתקבלת באמצעות כתישה של גרעיני קקאו. בתלות במוצר הקקאו הסופי הרצוי, גרעיני הקקאו או מסת הקקאו יכולים לעבור אלקליניזציה ל"הבשלת" הטעם והריח. אבק קקאו (cocoa dust) הוא מקטע של פולי הקקאו המתקבל כתוצר במהלך הניפוי והפרדת הנבטים. אבקת קקאו מיוצרת באמצעות הפחתת תכולת השומן של מסת הקקאו (mass) או עיסת הקקאו (liqour) על-ידי כבישה (כולל expeller pressing) וקבלת עוגת קקאו כבושה (cocoa press cake). עוגת הקקאו עוברת הפרדה וטחינה לקבלת אבקת קקאו. עיסת קקאו (cocoa liqour) היא פסטה (paste) הומוגנית זורמת המיוצרת מגרעיני קקאו שעברו קלייה, ייבוש, הפרדה וטחינה. תערובות קקאו-סוכר מכילות אבקת קקאו וסוכר בלבד. אבקה להכנת משקה חלב-קקאו מיוצרת מעיסת קקאו או אבקת קקאו וסוכר, בתוספת אפשרית של חומרי טעם וריח (למשל, ונילין). דוגמאות: אבקה להכנת משקה שוקו, breakfast cocoa, אבק קקאו, גרעיני קקאו, עיסת קקאו, עוגת קקאו (cocoa press cake), עיסת שוקולד, תערובות קקאו (אבקות להכנת המשקה החם), תערובת קקאו-סוכר ותערובות יבשות לייצור דברי מתיקה ע"ב סוכר וקקאו. מוצרים סופיים של משקאות קקאו ושל משקאות חלב-קקאו כלולים בסוג מזון 01.1.2, ורוב מוצרי השוקולד הסופיים כלולים בסוג מזון 05.1.4.

05.1.1.1 גרעיני קקאו

05.1.1.2 מסת קקאו, עיסת קקאו

05.1.1.3 עוגת קקאו

05.1.1.4 אבקות קקאו

05.1.1.5 אבקות להכנת משקה חלב-קקאו ("שוקו")

05.1.2 תערובות קקאו (סירופים):
מוצרים היכולים להתקבל באמצעות הוספת עמילאז בקטריאלי לעיסת קקאו. האנזים מונע מהסירופ הצמגה והקרשה על-ידי המסה ודקסטריניזציה של עמילן הקקאו. כולל מוצרים כמו סירופ בטעם שוקולד המשמשים להכנת משקאות חלב-קקאו ושוקו חם. סירופ בטעם שוקולד שונה מרוטב פאדג' (למשל, לגלידת פירות) אשר נמצא בסוג מזון 05.4.

05.1.3 מילויים על בסיס קקאו

05.1.4 מוצרי קקאו ושוקולד (כולל צמקאו):
שוקולד מיוצר מגרעיני קקאו, מסת קקאו, עוגת קקאו, אבקת קקאו או עיסת קקאו עם או בלי תוספת סוכר, חמאת קקאו, חומרי טעם וריח ורכיבים אפשריים אחרים (למשל, אגוזים). כולל אגוזים ופירות (למשל, צימוקים) בציפוי שוקולד, אבל לא כולל אגוזים מצופים ביוגורט, דגנים ודבש (סוג מזון 15.2). דוגמאות: ממתקי שוקולד ממולאים, ממתק חמאת קקאו (מורכב מחמאת קקאו, מוצקי חלב וסוכר), שוקולד לבן, פתיתי שוקולד לאפייה, שוקולד חלב, שוקולד חלב מעולה, שוקולד מתוק, שוקולד מריר, שוקולד ממולא (שוקולד עם מבנה ברור של מרכז וציפוי חיצוני, למעט מוצרי מאפה מסוגי מזון 07.2.1 ו-07.2.2) ושוקולד מורכב (שוקולד עם מרכיבים אכילים נוספים למעט עמילן קמח ושומן, אלא אם כן מותר במפורש).

05.1.4.1 שוקולד

05.1.4.1.1 שוקולד לבן

05.1.4.1.2 שוקולד חלב

05.1.4.1.3 שוקולד מריר

05.1.4.2 צמקאו

05.1.4.2.1 צמקאו רגיל

05.1.4.2.2 צמקאו עם חלב

05.1.4.3 מוצרי קקאו

05.1.5 חיקוי שוקולד (למשל, מחרובים):
כולל מוצרים דמויי שוקולד שאינם על בסיס קקאו אבל בדרך כלשהי בעלי תכונות אורגנולפטיות דומות. דוגמא: שבבי חרוב (carob chips).

05.1.6 חמאת קקאו

05.2 ממתקים, כולל סוכריות קשות ורכות, נוגאט וכו', אחרים מסוגי מזון 05.1, 05.3 ו-05.4:
כולל את כל סוגי המוצרים המכילים בעיקר סוכר ואת דומיהם המיוצרים עם ממתיקים מזינים או שאינם מזינים. דוגמאות: סוכריות ליקוריץ, סוכרייה קשה [מיוצרת ממים וסוכר (סירופ פשוט), צבע וחומר טעם וריח], קרמל (מכיל סירופ סוכר, שומנים, צבע וחומר טעם וריח), סוכריות על בסיס ג'ל (למשל, סוכריות ג'לי בטעם פירות בציפוי סוכר המיוצרות מסוכר, ג'לטין, פקטין, צבע וחומר טעם וריח), סוכריות דחוסות (סוכריות על בסיס סוכר מעוגלות, מעוצבות וממולאות), נוגאט (אגוזים קלויים וטחונים, סוכר וקקאו, יכול גם לשמש כמילוי למוצרי שוקולד) ומרציפן (מחית שקדים וסוכר). מוצרים אוריינטליים ייחודיים כלולים גם הם כאן, כדוגמת ג'לי מתוק מאגר, סוכר וקטניות (*yokan*) וג'לי אגר ל-*mitsumame*.

05.2.1 סוכריות

05.2.1.1 סוכריות קשות

05.2.1.1.1 סוכריות בטעמים

05.2.1.1.2 סוכריות חמאה

05.2.1.1.3 סוכריות חלב

05.2.1.1.4 סוכריות שמנת

05.2.1.2 סוכריות טופי

05.2.1.2.1 טופי בטעמים

05.2.1.2.2 טופי חלב

05.2.1.2.3 טופי שמנת

05.2.1.3 סוכריות דחוסות

05.2.1.4 סוכריות ג'לי

05.2.1.5 סוכריות ג'לי (מכיל ג'לטין)

05.2.1.6 סוכריות דרג'ה

05.2.2 ממתקים אחרים

05.2.2.1 נוגאט

05.2.2.2 מרציפן

05.2.2.3 ממתקים מוקצפים

05.2.2.4 ממתקים על בסיס עמילנים בטעמים

05.2.2.5 חלבה

05.2.2.5.1 חלבת שומשומין

05.2.2.5.2 חלבות אחרות

05.2.2.6 ממרחים מתוקים על בסיס שומני

05.2.2.6.1 ממרח חלבה

05.2.2.6.2 ממרח אגוזים

05.2.2.6.3 ממרח חלב

05.2.2.6.4 ממרח בטעמים

05.2.2.6.5 ממרח מורכב

05.2.2.6.6 ממרח קקאו

05.3 גומי לעיסה:

מוצר המיוצר מבסיס גומי טבעי או סינתטי המכיל חומרי טעם וריח, ממתיקים (מזינים או שאינם), תרכובות ארומה ותוספות אחרות. כולל מוצרי גומי לעיסה מרענני נשימה.

05.4 קישוטים (למשל, למוצרי מאפה), ציפויים (לא מפרי) ורטבים מתוקים:

כולל ציפויים מוכנים לאכילה לעוגות, עוגיות, פאי ומאפים כמו גם תערובות להכנת מוצרים אלה. כולל גם ציפויים על בסיס סוכר וקקאו לממתקים ודברי מאפה, כדוגמת ציפויים בטעם שוקולד לסוכריות ולממתקי נוגאט וציפויי סוכר לסוכריות דחוסות. רטבים מתוקים וציפויים כוללים רוטב ממתק-חמאה (butterscotch sauce) לשימוש, למשל, על גלידת פירות. רטבים מתוקים אלה שונים מהסירופים (למשל, מייפל, קרמל וסירופים בטעמים שונים לדברי מאפה קפואים) הכלולים בסוג מזון 11.4. ציפויים על בסיס פרי כלולים בסוג מזון 04.1.2.8. רוטב בטעם שוקולד כלול ב-05.1.2.

06.0 דגנים ומוצריהם המיוצרים מגרעיני דגנים, משורשים ופקעות ומקטניות, למעט מוצרי מאפה מסוג מזון 07.0:

כולל צורות לא מעובדות (06.1) ומעובדות של דגנים ושל מוצרים על בסיס דגנים.

06.1 גרעינים שלמים, חצויים או גרוסים, לרבות אורז:

כולל דגנים, גרעינים וזרעים שלמים, מקולפים ולא מעובדים. דוגמאות: שעורה, תירס, כשות (בייצור בירה), שיבולת-שועל, אורז (כולל מועשר, להכנה מהירה ומבושל למחצה), דורה, פולי סויה וחיטה.

06.2 קמחים ועמילנים (כולל אבקת פולי סויה):

המוצרים הטחונים הבסיסיים של גרעיני דגנים, שורשים, פקעות וקטניות הנמכרים ככאלו או המשמשים כרכיבים (למשל, בדברי מאפה).

06.2.1 קמחים:

קמח מתקבל מטחינת גרעינים, דגנים ופקעות (למשל, קסבה). כולל עיסות קמח ללחם ולמיני מאפה מתוקים, קמח ללחם, מוצרי מאפה, פסטה ואטריות, ותערובות קמח [תערובות פיזיקליות של קמחים מדגנים וגרעינים שונים, השונות מתערובות למוצרי מאפה (תערובות יבשות המכילות קמח ומרכיבים אחרים, סוג מזון 07.3)]. דוגמאות: קמח חיטת דורום, קמח תופח מאליו, קמח מועשר, קמח להכנה מהירה, קמח תירס, טחינת תירס, סובין, קמח, קמח פולי סויה קלויים (*kinako*), קמח קונג׳אק (*konnayaku-ko*, devil's tongue jelly powder)

ו-*maida* (קמח חיטה מזוכך).

06.2.2 עמילנים:
עמילן הוא פולימר של גלוקוז המופיע במספר מיני צמחים בצורה מגורענת, לרבות בזרעים (למשל, דגנים, קטניות, תירס, חיטה, אורז) ופקעות (למשל, טפיוקה, תפוח-אדמה). הפולימר מכיל יחידות קשורות של alpha-D גלוקוז. עמילן נטיבי (native starch) מופרד בתהליכים המתאימים לחומר הגלם.

06.3 דגני בוקר, גרנולה, פתיתי שיבולת-שועל להכנה מהירה:
כולל את כל המוצרים של דגני הבוקר: מוכנים לאכילה, להכנה מהירה והנאכלים חמים.
דוגמאות: דגני בוקר בסגנון גרנולה, פתיתי שיבולת-שועל להכנה מהירה, farina, פתיתי תירס (corn flakes), חיטה תפוחה או אורז תפוח, דגני בוקר במגוון גרעינים (למשל, אורז, חיטה ותירס), דגני בוקר מסויה או מסובין ודגני בוקר המיוצרים בשיחול (extruded-type) מקמח גרעינים או מאבקת גרעינים.

06.4 פסטה ואטריות ומוצרים דומים (למשל, אטריות אורז, ורמיצ'לי אורז, פסטה ואטריות מפולי סויה)

06.4.1 פסטה ואטריות טריות ומוצרים דומים:
מוצרים שאינם מטופלים (לא מחוממים, מורתחים, מאודים, מבושלים, עוברים ג'לטיניזציה מוקדמת או מוקפאים) ואינם מיובשים. מוצרים אלה מיועדים לצריכה תוך זמן קצר מייצורם. דוגמאות: אטריות לא מורתחות וקרומים לאגרולים (spring rolls), וונטונים (wontons) ו-*shuo mai*.

06.4.2 מוצרי פסטה מיובשים, כולל אטריות ומוצרים דומים מיובשים:
מוצרים שאינם מטופלים (לא מחוממים, מורתחים, מאודים, מבושלים, ג'לטיניזציה מוקדמת או מוקפאים) ומיובשים. דוגמאות למוצרים מיובשים: ספגטי, bean vermicelli, ורמיצ'לי אורז, מקרוני ואטריות אורז.

06.4.3 פסטה ואטריות ומוצרים דומים שבושלו לפני אריזתם:
מוצרים העוברים טיפול (מחוממים, מורתחים, מאודים, מבושלים, עוברים ג'לטיניזציה מוקדמת או מוקפאים). מוצרים אלה עשויים להימכר ישירות לצרכן (למשל, ניוקי שעבר בישול מוקדם וקורר, המיועד לצריכה לאחר חימום), או עשויים להוות את המרכיב העמילני בארוחות מוכנות (למשל, ארוחות חמם-הגש המכילות ספגטי, מקרוני או אטריות). כולל גם אטריות להכנה מהירה העוברות ג'לטיניזציה מוקדמת, חימום וייבוש לפני המכירה לצרכן.

06.5 קינוחים על בסיס דגנים ועמילנים (למשל, פודינג אורז, פודינג טפיוקה):
מוצרי קינוח המכילים דגנים, עמילן או גרעינים כמרכיב העיקרי. כולל גם מילויים לקינוחים על בסיס דגנים או עמילן. דוגמאות: פודינג אורז, פודינג סמולינה, פודינג טפיוקה, כופתאות קמח אורז (*dango*), קינוח מבצק קמח חיטה מאודה ומותסס על-ידי שמרים (*musipan*) וקינוח על בסיס פודינג עמילני (*namagashi*).

06.6 תערובות ציפוי (למשל, לדגים או עופות):
מוצרים המכילים דגנים או גרעינים כפתיתים או טחונים, המשמשים כציפוי לדגים או עופות כאשר הם משולבים עם מרכיבים אחרים (למשל, ביצים, מים, חלב). המוצרים נמכרים בדרך-כלל כתערובת יבשה של מרכיב הדגן או הגרעין. דוגמא: מוצר להכנת תערובת אפייה מסוג *tempura*. בצקים (למשל, ללחם) נמצאים ב-07.4, ותערובות אחרות (למשל, ללחם או עוגות) נמצאות ב-07.3.

06.7 "עוגות" אורז (rice cakes, מסוג אוריינטלי בלבד):
מוצרים המיוצרים מאורז העובר השרייה, סינון, טיפול באדים, לישה ועיצוב לצורות של עוגה (למשל, *mochi* יפני ו-*teuck* קוריאני). חטיפים פריכים המיוצרים מגרעיני אורז, המכונים גם

"rice cakes", מסווגים ב-15.1, ועוגות אורז לקינוח נמצאות ב-06.5. סוג זה, 06.7, כולל מוצרי אורז מעובד, כדוגמת מוצרים שעברו בישול קודם ונמכרים בקופסאות שימורים, בקירור או בהקפאה, כמו גם מוצרי אורז מעובד הנמכרים באריזות קיטור. בכך נוצרת הבחנה בין סוג זה לבין סוג 06.1 (גרעינים שלמים, חצויים או גרוסים, לרבות אורז) המיועד להכיל דגנים וגרעינים לא מעובדים בלבד.

06.8 לתת מיובש או נוזלי

07.0 מוצרי מאפה, תערובות להכנתם ובצקים:

כולל קטגוריות ללחם ומוצרי מאפה רגילים (07.1) ולמוצרי מאפה מיוחדים מתוקים, מלוחים ומתובלים (07.2).

07.1 לחם ומוצרי מאפה רגילים:

כולל את כל מוצרי המאפה שאינם מתוקים ואת המוצרים הנגזרים מלחם.

07.1.1 לחמים ולחמניות:

כולל לחמים המותפחים ע"י שמרים, לחמים מיוחדים ולחם סודה. דוגמאות: לחם לבן, לחם שיפון, לחם שיפון גס, לחם צימוקים, לחם חיטה מלאה, pain courant francais, לחם לתת, לחמניות המבורגר, לחמניות חיטה מלאה, לחמניות חלב ולחם סודה.

07.1.2 מצות

07.1.3 מוצרי לחם, כולל פירורי מאפה

כולל מוצרים על בסיס לחם כדוגמת קרוטונים, פירורי מאפה ומוצרי לחם למילוי (bread stuffing ו-stuffing mixes).

07.1.3.1 פירורים ממוצרי מאפה

07.1.3.2 קרוטונים

07.1.4 לחמים ולחמניות מאודים:

מוצרי חיטה או אורז מותפחים בסגנון אוריינטלי המבושלים באדים. ניתן להכין את המוצרים עם או בלי מילוי. בסין, מוצרים ללא מילוי מכונים לחם מאודה (steamed bread, *mantou*), וכאלה עם מילוי מכונים לחמניות מאודות (steamed buns, *baozi* או *bao*). ניתן להכין גם לחמניות בצורות שונות (*huajuan*). דוגמאות: כופתאות ממולאות ולחמנייה מאודה עם בשר, ריבה או מילוי אחר (*manjyu*).

07.1.5 מוצרי מאפה רגילים אחרים

07.2 מוצרי מאפה מיוחדים (מתוקים, מלוחים, מתובלים)

07.2.1 מוצרי מאפה עמידים

07.2.1.1 ביסקוויטים/ עוגיות

07.2.1.2 קרקרים

07.2.2 מוצרי מאפה מיוחדים אחרים כגון עוגות, פאי, סופגניות, פנקייק, פיצה:

כולל מוצרים העשויים להיאכל כקינוח או כארוחה. דוגמאות: פנקייק, ואפלים, לחמניות מתוקות ממולאות (*anpan*), מאפה דני (Danish pastry), ואפלים או גביעים לגלידה, מוצרי מתיקה על בסיס קמח ועוגת-לפתן (trifle).

07.3 תערובות להכנת מוצרי מאפה, כולל משפרי אפייה ואבקת אפייה:

תערובות המכילות את המרכיבים היבשים אשר להן מוסיפים מרכיבים רטובים (למשל, מים, חלב, שמן, חמאה, ביצים) להכנת בצק לדברי מאפה. דוגמאות: תערובת ללחם (bread mix), תערובת לעוגה (cake mix), תערובת למוצרי מתיקה על בסיס קמח, תערובת לפנקייק, תערובת לפאי ותערובת לואפלים. בצק מוכן נמצא בסוג מזון 07.4.

07.3.1 תערובות להכנת מוצרי מאפה

07.3.2 משפרי אפייה

07.3.3 אבקת אפייה

07.4 בצקים להכנת מוצרי מאפה

08.0 בשר ומוצריו, לרבות עופות וצייד:

סוג מזון זה כולל את כל סוגי הבשר, עופות ומוצרי צייד, בחתיכות ובנתחים או קצוץ, טרי (08.1) ומעובד (08.2 ו-08.3).

08.1 בשר, עופות וצייד טריים

08.1.1 בשר, עופות וצייד טריים, בחתיכות שלמות או בנתחים:

טבחות ונתחים של בשר, עופות וצייד גולמיים לא מטופלים. דוגמאות: בשר-בקר, דם בשר-בקר טרי, בשר-עוף טרי שלם או בחתיכות, נתחי בשר-בקר טריים (למשל, אומצות), איברי בקר (למשל, לב, כליה), קיבת בקר טרייה.

08.1.2 בשר, עופות וצייד טריים, קצוצים:

בשר, עופות וצייד גולמיים לא מטופלים, קצוצים או שעצמותיהם הוצאו באופן מכני.

דוגמאות: קציצות בשר-בקר טרי (המבורגר), boerewors, נקניק טרי לארוחת בוקר, gehakt (בשר קצוץ), loganiza (נקניק טרי לא משומר), קציצות בשר טריות, חתיכות עוף שעצמותיהן הוצאו באופן מכני, טחונות ומעוצבות (עם או בלי ציפוי) ונקניקים טריים (למשל, מבשר-בקר ונקניק טרי איטלקי).

08.2 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים, בחתיכות שלמות או בנתחים:

כולל מוצרים שונים של נתחי בשר ללא טיפול חום (08.2.1) ועם טיפול חום (08.2.2).

08.2.1 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים ללא טיפול חום, בחתיכות שלמות או בנתחים:

בסוג מזון זה מספר שיטות טיפול (שימור-curing, המלחה, ייבוש, כבישה) המשמרות ומאריכות חיי-מדף של בשר.

08.2.1.1 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים ללא טיפול חום, משומרים (כולל במלח), בחתיכות שלמות או בנתחים:

מוצרים מומלחים מטופלים בנתרן-כלורי. מוצרים משומרים בכבישה יבשה (dry cured) מתקבלים באמצעות מריחת מלח ישירות על-גבי שטח הבשר. מוצרים משומרים בכבישה רטובה מתקבלים באמצעות השקעת הבשר בתמיסת מי-מלח. ישנם מוצרים משומרים המתקבלים באמצעות הזרקת מי-מלח לבשר (pump cured). שימור יכול להתקבל גם באמצעות תוספי מזון. מוצרים מעושנים כלולים גם הם כאן.

דוגמאות: בשר-בקר משומר במלח, בשר-בקר במרינדה וסוגים שונים של מוצרים אוריינטליים כבושים: בשר כבוש בסגנון מיסו (*miso-zuke*), בשר כבוש בסגנון קוג'י (*koji-zuke*) ובשר כבוש ברוטב סויה (*shoyu-zuke*).

08.2.1.2 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים ללא טיפול חום, משומרים (כולל במלח) ומיובשים, בחתיכות שלמות או בנתחים:

נתחי הבשר יכולים לעבור שימור או המלחה כמתואר בסוג מזון 08.2.1.1 ואז לעבור ייבוש, או לעבור ייבוש בלבד. ייבוש מושג באמצעות אוויר חם או ואקום. דוגמאות: בשר מיובש, בשר-ירך מגולגל (stuffed loin).

08.2.1.3 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים ללא טיפול חום, מותססים, בחתיכות שלמות או בנתחים:
מוצרים מותססים הם סוג של מוצר כבוש המיוצר באמצעות פעולתם של חיידקי חומצת חלב בנוכחות מלח. דוגמאות: potted beef ובשר רגל כבוש (מותסס).

08.2.2 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים בטיפול חום, בחתיכות שלמות או בנתחים:
כולל נתחי בשר מבושלים [לרבות משומרים (cured) ומבושלים, ומיובשים ומבושלים], נתחי בשר העוברים טיפול חום (כולל מעוקרים) ונתחי בשר בקופסאות שימורים. דוגמאות: בשר-עוף בקופסת שימורים וחתיכות בשר מורתחות ברוטב סויה (*tsukudani*).

08.2.2.1 מוצרי בשר עמידי מדף משומרים בחום, מפוסטרים/ מעוקרים ("שימורים") בחתיכות שלמות או בנתחים, כולל חלקי פנים

08.2.2.2 מוצרי בשר בתוספת צמחית עמידי מדף משומרים בחום, מפוסטרים/ מעוקרים ("שימורים") בחתיכות שלמות או בנתחים, כולל חלקי פנים

08.2.3 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים, מוקפאים, בחתיכות שלמות או בנתחים:
כולל נתחי בשר גולמיים ומבושלים שהוקפאו. דוגמאות: בשר-עוף שלם קפוא, חלקי בשר-עוף קפואים ואומצות בשר-בקר קפואות.

08.3 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים, קצוצים:
כולל טיפולים שונים למוצרים ללא טיפול חום (08.3.1) ולמוצרים העוברים טיפול חום (08.3.2).

08.3.1 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים ללא טיפול חום, קצוצים:
בסוג מזון זה מספר שיטות טיפול (שימור-curing, המלחה, ייבוש, כבישה) המשמרות ומאריכות חיי-מדף של בשר קצוץ ושל מוצרי בשר שעצמותיהם הוצאו באופן מכני.

08.3.1.1 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים ללא טיפול חום, משומרים (כולל במלח), קצוצים:
מוצרים מומלחים מטופלים בנתרן-כלורי. מוצרים משומרים בכבישה יבשה (dry cured) מתקבלים באמצעות מריחת מלח ישירות על-גבי שטח הבשר. מוצרים משומרים בכבישה רטובה מתקבלים באמצעות השקעת הבשר בתמיסת מי-מלח. ישנם מוצרים משומרים המתקבלים באמצעות הזרקת מי-מלח לבשר (pump cured). שימור יכול להתקבל גם על-ידי תוספי מזון. כולל גם מוצרים מעושנים. דוגמאות: צ'וריסוס (סוג של נקניקים מתובלים), מוצרים בסגנון סלמי, salchichon, tocino (נקניק משומר, טרי), פפרוני ונקניק מעושן.

08.3.1.2 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים ללא טיפול חום, משומרים (כולל במלח) ומיובשים, קצוצים:
הבשר הקצוץ או הבשר שהוצאו עצמותיו באופן מכני יכולים לעבור שימור או המלחה כמתואר בסוג מזון 08.3.1.1 ואז לעבור ייבוש, או לעבור ייבוש בלבד. ייבוש מושג באמצעות אוויר חם או ואקום. דוגמאות: pasturmas, נקניקים מיובשים, נקניקים משומרים ומיובשים, בשר-בקר משומר (beef jerky), נקניקים סיניים (כולל נקניק מסורתי משומר או מעושן) ו-sobrasada.

08.3.1.3 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים ללא טיפול חום, מותססים, קצוצים:
מוצרים מותססים הם סוג של מוצר כבוש המיוצר באמצעות פעולתם של חיידקי חומצת חלב בנוכחות מלח. ניתן להתסיס סוגים מסוימים של נקניקים.

08.3.2 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים בטיפול חום, קצוצים:
כולל מוצרים קצוצים מבושלים [לרבות משומרים (cured) ומבושלים, ומיובשים ומבושלים], מוצרים קצוצים העוברים טיפול חום (כולל מעוקרים) ומוצרים קצוצים בקופסאות שימורים.
דוגמאות: קציצות בשר-בקר לצלייה (pre-grilled beef patties), ממרח כבד אווז, בשר קצוץ משומר (cured chopped meat), בשר קצוץ מורתח ברוטב סויה (*tsukudani*), בשר-בקר משומר במלח בקופסאות שימורים, luncheon meats, ממרחי בשר (meat pastes), קציצות בשר מבושלות, מוצרי סלמי מבושלים, קציצות מבושלות, saucises de strasbourg, נקניקי ארוחת בוקר, brown-and-serve sausages ו-terrines (תערובת בשר קצוצה מבושלת).

08.3.2.1 מוצרי בשר עמידי מדף משומרים בחום, מפוסטרים/ מעוקרים ("שימורים") קצוצים, כולל חלקי פנים

08.3.2.2 מוצרי בשר בתוספת צמחית עמידי מדף משומרים בחום, מפוסטרים/ מעוקרים ("שימורים")קצוצים, כולל חלקי פנים

08.3.3 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים, מוקפאים, קצוצים:
כולל מוצרי בשר קצוץ, או שהוצאו עצמותיו באופן מכני, גולמיים, מבושלים חלקית או מבושלים שהוקפאו. דוגמאות: קציצות המבורגר קפואות, אצבעות עוף מצופות קפואות (frozen breaded or battered chicken fingers).

09.0 דגים ומוצרי דגים, כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמים:
קטגוריה רחבה זו מחולקת לדגים טריים (09.1) ולמוצרי דגים מעובדים שונים (09.2-09.4).
קטגוריה זו כוללת בעלי חוליות מימיים [דגים ויונקים ימיים (למשל, לוויתנים)], חסרי חוליות מימיים (למשל, מדוזות), כמו גם רכיכות (למשל, צדפות, חלזונות), סרטנים (חסילונים, לובסטר) ואכינודרמים (קיפודי-ים, מלפפוני-ים).

09.1 דגים ומוצרי דגים טריים, כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמים:
המונח "טריים" מתייחס לדגים ומוצריהם שאינם עוברים טיפול, למעט קירור, אחסון על קרח או הקפאה עם הדייג בים, באגם או במקורות מים אחרים כדי למנוע התפרקות וריקבון.

09.1.1 דגים טריים:
כולל בשר לוויתן, בקלה, סלמון, טרוטה וכו' טריים, וביצי דגים טריות.

09.1.2 רכיכות, סרטנים ואכינודרמים טריים:
כולל חסילונים, צדפות, סרטנים, לובסטר, חלזונות וכו' טריים.

09.2 דגים ומוצרי דגים מעובדים, כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמים:
סוג זה מתייחס למוצרי דגים מוקפאים העשויים לדרוש בישול בהמשך, כמו גם למוצרים מוכנים לאכילה מבושלים, מעושנים, מיובשים, מותססים ומומלחים.

09.2.1 דגים, פילה דגים ומוצרי דגים קפואים, כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמים:
דגים טריים, כולל מבושלים חלקית, העוברים הקפאה או הקפאה מהירה בים וביבשה להמשך עיבוד. דוגמאות: צדפות קפואות וצדפות בהקפאה עמוקה, פילה בקלה, סרטן (crab), finfish, חמור-ים (haddock), זאב-ים (hake), לובסטר, דג טחון, פראונים (prawns) וחסילונים, ביצי דגים קפואות, סורימי קפוא ובשר לוויתן קפוא.

09.2.2 דגים, פילה דגים ומוצרי דגים מצופים וקפואים, כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמים:
מוצר לא מבושל המתקבל מדגים או חלקי דגים בציפוי ביצים, פירורי לחם או בצק. דוגמאות: חסילונים גולמיים קפואים מצופים פירורי לחם (או בצק), ופילה דגים, חלקי דגים ומקלות (אצבעות) דגים קפואים או בהקפאה עמוקה מצופים פירורי לחם (או בצק).

09.2.3 מוצרי דגים טחונים, מוקרמים וקפואים, כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמים:
מוצר לא מבושל המתקבל מחתיכות דגים טחונות ברוטב בסגנון שמנת.

09.2.4 דגים ומוצרי דגים מבושלים ו/או מטוגנים, כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמים:
כולל את כל המוצרים המבושלים המוכנים לאכילה כמתואר בתתי-הסוגים הבאים.

09.2.4.1 דגים ומוצרי דגים מבושלים:
מוצרים מבושלים כוללים מוצרים מאודים, מורתחים או מבושלים בכל שיטה אחרת פרט לטיגון (ר׳ 09.2.4.3). הדג יכול להיות שלם, בחלקים או קצוץ. דוגמאות: נקניק דגים, מוצרי דגים מבושלים מורתחים ברוטב סויה (*tsukudani*), מוצר סורימי מבושל (*kamaboko*), מוצר *kamaboko* מבושל בטעם סרטן (*kanikama*), ביצי דגים מבושלות, סורימי מבושל, מוצר סורימי מבושל בצורה גלילית (*chikua*), דג מבושל וממרח לובסטר מבושל (מוצרים דמויי סורימי). ממרח דגים אחר (בסגנון אוריינטלי) נמצא ב-09.3.4.

09.2.4.2 רכיכות, סרטנים ואכינודרמים מבושלים:
מוצרים מבושלים כוללים מוצרים מאודים, מורתחים או מבושלים בכל שיטה אחרת פרט לטיגון (ר׳ 09.2.4.3). דוגמאות: *Crangon crangon* ו-*Crangon vulgaris* מבושלים (חסילון חום, וחסילונים, צדפות וסרטנים מבושלים).

09.2.4.3 דגים ומוצרי דגים מטוגנים, כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמים:
מוצרים מוכנים לאכילה המיוצרים מדגים או מחלקי דגים עם או בלי ציפוי ביצים, פירורי לחם או בצק, המטוגנים, אפויים, צלויים או צלויים על אסכלה (barbecued), ולאחר מכן נארזים באריזות או בקופסאות עם או בלי רוטב או שמן. דוגמאות: סורימי מטוגן מוכן לאכילה, קלמרי מטוגן וסרטנים מטוגנים (fried soft-shell crabs).

09.2.5 דגים ומוצרי דגים מעושנים, מיובשים, מותססים ו/או מומלחים, כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמים:
דגים מעושנים מיוצרים בדרך-כלל מדגים טריים בהקפאה עמוקה או קפואים, אשר מיובשים ישירות או לאחר הרתחה, עם או בלי המלחה, באמצעות חשיפת הדגים לעשן נסורת. דגים מיובשים מיוצרים באמצעות חשיפת הדגים לאור השמש או ייבוש במתקן מיוחד ישירות או לאחר הרתחה. הדגים יכולים לעבור המלחה לפני ייבושם. המלחת דגים נעשית באמצעות מריחת מלח או הנחה בתמיסת מלח. תהליך ייצור זה שונה מהמתואר בסוג מזון 09.3 לדגים מושרים בתחמיץ (מרינדה) ולדגים כבושים. דג משומר (cured fish) מיוצר באמצעות המלחה ולאחר מכן עישון. דוגמאות: אנשובי מומלחים, חסילונים מומלחים ודג עלוזה (shad) מומלח, צ׳אב (chub) מעושן, דיונון מעושן ותמנון מעושן, fish ham, מינים ממשפחת ה-*Gadidae* מיובשים ומומלחים, ממרח דגים או ביצי דגים מעושנים או מומלחים, סלמון, עלוזה ו-sablefish משומרים (cured) ומעושנים, פירות ים מיובשים (dried shellfish), דג בוניטו מיובש (*katsuobushi*) ודג מורתח ומיובש (*niboshi*).

09.2.5.1 דגים מעושנים

09.2.5.2 דגים מיובשים

09.2.5.3 דגים מותססים

09.2.5.4 דגים מומלחים

09.3 דגים ומוצרי דגים משומרים למחצה (semi-preserved), כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמים:
כולל מוצרים בעלי חיי-מדף מוגבלים העוברים טיפול בשיטות כגון השרייה בתחמיץ (marinating), כבישה (pickling) ובישול חלקי.

09.3.1 דגים ומוצרי דגים מושרים בתחמיץ (marinated) ו/או בג׳לי, כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמים:

מוצרים מושרים בתחמיץ מיוצרים באמצעות השריית הדגים בחומץ או יין עם או בלי תוספת מלח ותבלינים. המוצרים נארזים בצנצנות או בקופסאות, והם בעלי חיי-מדף מוגבלים. מוצרים בג׳לי יכולים להיות מיוצרים באמצעות ריכוך של מוצרי דגים על-ידי בישול או טיפול באדים, בתוספת חומץ או יין, מלח וחומרים משמרים, והתמצקות בג׳לי. דוגמאות: "rollmops" (סוג של הרינג במרינדה), צלופח-ים בג׳לי ו-fish aspic.

09.3.2 דגים ומוצרי דגים כבושים ו/או במי-מלח, כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמים:

מוצרים כבושים נחשבים לפעמים לסוג של מוצר במרינדה (marinated). כבישה מתקבלת כתוצאה מטיפול של דגים במלח וחומץ או תמיסת כוהל (למשל, יין). דוגמאות כוללות סוגים שונים של מוצרים כבושים אוריינטליים: דגים כבושים בסגנון קוג׳י (*koji-zuke*), דגים כבושים במשקע שמרים-lees (*kasu-zuke*), דגים כבושים בסגנון מיסו (*miso-zuke*), דגים כבושים ברוטב סויה, דגים כבושים בחומץ (*su-zuke*), בשר לוויתן כבוש והרינג ושפרוטים כבושים.

09.3.3 קוויאר, תחליפי קוויאר ומוצרים אחרים של ביצי דגים:

ביצי דגים מיוצרות בדרך-כלל בתהליך של שטיפה, המלחה ומתן אפשרות להבשיל עד לשקיפות. לאחר מכן ביצי הדגים נארזות במכלי זכוכית או במכלים מתאימים אחרים. המונח "קוויאר" מתייחס רק לביצי דגים של מיני חידקן (*Sturgeon*) (למשל, *beluga*). תחליפי קוויאר מיוצרים מביצי דגים של דגי ים ודגי מים מתוקים שונים (למשל, cod והרינג) אשר מומלחים, מתובלים, נצבעים ועשויים לעבור טיפול בחומר משמר. דוגמאות: ביצי דגי סלמון מומלחות (*sujiko*), ביצי דגי סלמון מומלחות ומעובדות (*ikura*), ביצי דגי cod, ביצי דגי cod מומלחות (*tarako*) ו-lumpfish caviar. לפעמים ביצי דגים יכולות לעבור פיסטור, ובמקרה זה הן כלולות בסוג מזון 09.4 משום שמדובר במוצר משומר במלואו. מוצרי ביצי דגים קפואים, מבושלים או מעושנים כלולים בסוגי מזון 09.2.1, 09.2.4.1 ו-09.2.5, בהתאמה. ביצי דגים טריות נמצאות בסוג מזון 09.1.1.

09.3.4 דגים ומוצרי דגים משומרים למחצה, כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמים, למעט מוצרים מסוגי מזון 09.3.1-09.3.3 (למשל, ממרח דגים):

דוגמאות כוללות קציצות דגים או סרטנים וממרח דגים אוריינטלי מסורתי. המוצר האחרון מיוצר מדגים טריים או משאריות של ייצור רוטב דגים, ומשולב עם מרכיבים אחרים כדוגמת קמח חיטה, סובין, אורז או פולי סויה. המוצר יכול לעבור התססה לאחר מכן. ממרחי דגים או ממרחי סרטנים מבושלים (מוצרים דמויי סורימי) נמצאים ב-09.2.4.1 וב-09.2.4.2, בהתאמה.

09.4 דגים ומוצרי דגים משומרים במלואם (fully-preserved), כולל שימורים או מוצרים מותססים (כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמים):

מוצרים עם חיי-מדף ארוכים, המיוצרים באמצעות פיסטור או עיקור באדים ונארזים במכלים אטומים בוואקום להבטחת סטריליות. המוצרים יכולים להיארז עם הציר שלהם או עם שמן או רוטב מוספים. סוג מזון זה אינו כולל מוצרים מבושלים במלואם (ר׳ סוג מזון 09.2.4). דוגמאות: שימורים של טונה, צדפות, סרטנים, ביצי דגים וסרדינים, כדורי גפילטע-פיש וסורימי (מפוסטר בחום).

09.4.1 שימורי דגים בשמן

09.4.2 שימורי דגים ברוטב עגבניות

09.4.3 שימורי דגים: דגים מעושנים או דגים בטעם מעושן

09.4.4 שימורי דגים: טונה בוניטו וטונה קטנה

09.4.5 שימורי דגים: קוליאס (מקרל) או טרכון

09.4.6 שימורי דגים: קרפיון בנוסח מסורתי (געפילטע פיש)

09.4.7 שימורי דגים ומוצרי דגים אחרים, כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמים

10.0 ביצים ומוצרי ביצים:
כולל ביצים טריות בקליפתן (10.1), מוצרים שיכולים להוות תחליף לביצים טריות (10.2) ומוצרי ביצים אחרים (10.3 ו-10.4).

10.1 ביצים טריות

10.2 מוצרי ביצים:
מוצרים היכולים לשמש כתחליף לביצים טריות במתכונים או כאוכל (למשל, חביתה). הם מיוצרים מביצים טריות באחת מהאפשרויות הבאות: (1) ערבוב וניקוי של הביצה כולה, או (2) הפרדת החלבון והחלמון ולאחר מכן ערבוב וניקוי כל אחד בנפרד. הביצה השלמה, החלבון או החלמון המנוקים מעובדים בהמשך לקבלת ביצים נוזליות, קפואות או מיובשות כמתואר להלן.

10.2.1 מוצרי ביצים נוזליים:
הביצה השלמה, חלמון הביצה או החלבון המנוקים עוברים פיסטור ומשומרים באופן כימי (למשל, באמצעות הוספת מלח).

10.2.2 מוצרי ביצים קפואים:
הביצה השלמה, חלמון הביצה או החלבון המנוקים עוברים פיסטור ומוקפאים.

10.2.3 מוצרי ביצים מיובשים ו/או מוקרשים בחום:
סוכרים מסולקים מהביצה השלמה, חלמון הביצה או החלבון המנוקים, ולאחר מכן עוברים פיסטור וייבוש.

10.3 ביצים משומרות, כולל ביצים מטופלות בבסיס (alkaline treated), ביצים מומלחות וביצים בקופסאות שימורים:
כולל מוצרים משומרים אוריינטליים מסורתיים, כדוגמת ביצי ברווז משומרות במלח (*Hueidan*) ו-"thousand-year-old-eggs" מטופלות בבסיס (*pidan*).

10.4 קינוחים על בסיס ביצים (למשל, רפרפת ביצים):
כולל מוצרים מוכנים לאכילה ומוצרים להכנה מתערובת יבשה. דוגמאות: פלאן ורפרפת ביצים. כולל גם מילויי רפרפת למיני מאפה (למשל, פאי).

11.0 ממתיקים, כולל דבש:
כולל סוכרים סטנדרטיים, מוצרים לא סטנדרטיים וממתיקים טבעיים (11.5 – דבש).

11.1 סוכרים מזוככים וגולמיים:
ממתיקים מזינים, כגון סוכרוז מנוקה באופן מלא או חלקי (המתקבל מסלק-סוכר וקנה-סוכר), גלוקוז (המתקבל מעמילן) או פרוקטוז, אשר כלולים בתת-הקבוצות 11.1.1-11.1.5.

11.1.1 סוכר לבן, דקסטרוז אלמיימי, דקסטרוז מונוהידרט, פרוקטוז:
סוכר לבן הוא סוכרוז מנוקה ומגובש. דקסטרוז אלמיימי הוא D-גלוקוז מנוקה ומגובש ללא מי-גיבוש. דקסטרוז מונוהידרט הוא D-גלוקוז מנוקה ומגובש המכיל מולקולה אחת של מי-גיבוש. פרוקטוז הוא D-פרוקטוז מנוקה ומגובש.

11.1.2 אבקת סוכר, אבקת דקסטרוז:
אבקת סוכר (icing sugar) הינה סוכר לבן כתוש דק. אבקת דקסטרוז (icing dextrose) הינה דקסטרוז אל מיימי או דקסטרוז מונוהידרט או תערובת שלהם כתושים דק.

11.1.3 סוכר לבן רך, סוכר חום רך, סירופ גלוקוז, סירופ גלוקוז מיובש, סוכר

קנה גולמי:
סוכר לבן רך הוא סוכר לח, מנוקה ומגורען ולבן בצבעו. סוכר חום רך הוא סוכר לח, מגורען וחום בהיר עד חום כהה בצבעו. סירופ גלוקוז הוא תמיסה מיימית מרוכזת מנוקה של סכרידים מזינים המופקים מעמילן ו/או אינולין. סירופ גלוקוז מיובש הוא סירופ גלוקוז אשר מים סולקו ממנו באופן חלקי. סוכר קנה גולמי הוא סוכרוז מנוקה חלקית, המגובש ממיץ קנה מנוקה חלקית, ללא ניקוי נוסף.

11.1.3.1 סירופ גלוקוז מיובש המשמש לייצור ממתקי סוכר:
סירופ גלוקוז מיובש, כמתואר ב-11.1.3, המשמש לייצור ממתקים הכלולים בסוג מזון 05.2 (למשל, סוכריות קשות או רכות).

11.1.3.2 סירופ גלוקוז המשמש לייצור ממתקי סוכר:
סירופ גלוקוז, כמתואר ב-11.1.3, המשמש לייצור ממתקים הכלולים בסוג מזון 05.2 (למשל, סוכריות קשות או רכות).

11.1.4 לקטוז:
מרכיב טבעי בחלב המתקבל בדרך-כלל ממי-גבינה. לקטוז יכול להיות אלמיימי או יכול להכיל מולקולה אחת של מי-גיבוש, או יכול להיות תערובת של השניים.

11.2 סוכר חום, למעט מוצרים מסוג מזון 11.1.3:
כולל סוכרים גושיים (lump sugars) בצבע חום או צהוב בעלי גרגירים גדולים, כדוגמת סוכר דמררה (Demerara sugar).

11.3 תמיסות סוכר וסירופים, גם שעברו אינברסיה (חלקית), כולל דבשה ומולסות, למעט מוצרים מסוג מזון 11.1.3:
כולל תוצרים מקבילים המתקבלים בתהליך זיכוך הסוכר (למשל, דבשה ומולסות), סוכר אינברטי (תערובת שוות-ריכוז של גלוקוז ופרוקטוז המיוצרת מהידרוליזה של סוכרוז) וממתיקים נוספים, כדוגמת סירופ תירס עתיר פרוקטוז, סירופ אינולין עתיר פרוקטוז וסוכר תירס.

11.4 סוכרים וסירופים אחרים (למשל, קסילוז, סירופ מייפל, ציפויי סוכר):
כולל את כל סוגי הסירופ השולחניים (למשל, סירופ מייפל), סירופים למיני מאפה ולשלגונים (למשל, סירופ קרמל, סירופים בטעמים שונים), סוכר דקלים וציפויי סוכר לקישוט (למשל, גבישי סוכר צבעוניים לעוגיות).

11.5 דבש ומוצרי דבש:
דבש הוא החומר המתוק הטבעי המיוצר על-ידי דבורים מצוף פרחים ומהפרשות צמחים. הדבורים אוספות את הצוף ואת ההפרשות, משנות את ההרכב באמצעות שילוב חומרים מיוחדים משלהן ומאחסנות זאת בחלת-דבש להבשלה. דוגמאות לדבש כוללות דבש פרחי-בר ודבש תלתן.

11.6 ממתיקים אישיים (table-top sweeteners), כולל אלו המכילים חומרי המתקה בעלי מתיקות גבוהה:
כולל מוצרים על בסיס חומרי המתקה בעלי מתיקות גבוהה (למשל, אשלגן אצסולפאמי) ו/או רב-כוהליים (למשל, סורביטול), העשויים להכיל תוספים נוספים ו/או רכיבים מזינים, כגון פחמימות. מוצרים אלה הנמכרים לצרכן הסופי יכולים להיות בצורת אבקה, מוצק (למשל, טבליות או קוביות) או נוזל.

12.0 מלח, תבלינים, מרקים, רטבים, סלטים, מוצרים על בסיס חלבון (כולל מוצרי חלבון פולי סויה):
זוהי קטגוריה רחבה הכוללת חומרים המוספים למזון להגברת הארומה והטעם (12.1 — מלח,

12.2 — תבלינים, 12.3 — חומץ ו-12.4 — חרדל), מזונות מוכנים לאכילה מסוימים (12.5 — מרקים, 12.6 — רטבים ו-12.7 — סלטים) ומוצרים המורכבים בעיקרם מחלבון המופק מפולי סויה או ממקורות אחרים (למשל, חלב, דגנים או ירקות) (12.9 — מוצרי חלבון).

12.1 מלח:

בראש ובראשונה נתרן-כלורי המתאים למזון. כולל מלח שולחן, מלח בתוספת יוד ומלח בתוספת יוד ופלואור ומלח דנדריטי.

12.1.1 מלח שולחן

12.1.2 מלח מטבח

12.1.3 מלח לתעשיית מזון

12.2 צמחי תבלין, תבלינים ותיבולים:

בקטגוריה זו מתוארים מוצרים המיועדים להגביר את הארומה והטעם במזון. צמחי תבלין ותבלינים מתקבלים בדרך-כלל ממקורות צמחיים, עשויים לעבור ייבוש ויכולים להיטחן או להישאר בשלמותם. דוגמאות לצמחי תבלין: בזיליקום, אורגנו וקורנית. דוגמאות לתבלינים: קמון וזרעי קימל. ניתן למצוא תבלינים גם כתערובות בצורת אבקה או בצורת עיסה. דוגמאות לתערובות של תבלינים: צ׳ילי, עיסת צ׳ילי, קארי (curry paste, curry roux) ותערובות תבלינים למריחה על שטח הפנים של בשר או דגים. לתחליפי מלח תכולת נתרן מופחתת, והם מיועדים לשימוש במזון במקום מלח. דוגמאות לתיבולים: תיבול לריכוך בשר (meat tenderizer), ״מלח בצל״ (onion salt), ״מלח שום״ (garlic salt), תערובת תיבול אוריינטלית (*dashi*), תיבול לפיזור על אורז (*furikake*, המכיל, למשל, פתיתי אצות-ים מיובשים, זרעי שומשום ותבלינים) ותיבול לאטריות. קבוצה זו אינה כוללת רטבי תיבול כגון: קטשופ, מיונז וחרדל.

12.2.1 תבלינים ואבקות או תערובות אחרות לתיבול מזון (כולל salt substitutes)

12.2.2 פפריקה טחונה

12.2.3 פלפל שחור ולבן

12.3 חומץ:

נוזל המיוצר מתסיסה אצטית של אתנול ממקור מתאים (למשל, יין, סיידר). דוגמאות: חומץ תפוחי-עץ, חומץ בן יין, חומץ לתת, חומץ מכוהל מזוקק (spirit vinegar), חומץ גרעינים (grain vinegar), חומץ צימוקים וחומץ פרי.

12.4 חרדל וממרח-חרדל:

רוטב תיבול המיוצר מזרעי חרדל טחונים שבדרך-כלל נטולי שומן, המעורבבים עם מים, חומץ, מלח, שמן ותבלינים אחרים. דוגמאות: חרדל דיז׳ון (Dijon mustard) וחרדל חריף (מיוצר מזרעים עם קליפתם).

12.5 מרקים:

כולל מרקים מוכנים לאכילה ותערובות להכנה. המוצרים הסופיים יכולים להיות על בסיס מים (למשל, consommé) או על בסיס חלב (למשל, chowder).

12.5.1 מרקים מוכנים לאכילה ומרקים מרוכזים, כולל בקופסאות שימורים, בבקבוקים וקפואים:

מוצרים על בסיס מים או חלב המכילים מרק-ירקות, בשר או דגים עם או בלי רכיבים אחרים (למשל, ירקות, בשר, אטריות). דוגמאות: מרק צח, מרק בשר, consommés, מרקים על בסיס

מים ועל בסיס שמנת, מרק סמיך (chowder), מרק ירקות סמיך (bisque) ומרקים מרוכזים.

12.5.1.1 מרקים משומרים בחום מוכנים לאכילה ("שימורים")

12.5.1.2 מרקים קפואים

12.5.2 מרקים יבשים:
מרק מיובש המיועד לשיחזור עם מים ו/או חלב, עם או בלי תוספת של רכיבים אופציונליים אחרים (למשל, ירקות, בשר, אטריות). דוגמאות: אבקת מרק צח וקוביות מרק צח, אבקות מרק (למשל, *mentsuyu*) וקוביות ואבקות מרק.

12.6 רטבים ומוצרים דומים:
כולל רטבים מוכנים לאכילה ותערובות לשיחזור לפני הצריכה. המוצרים המוכנים לאכילה מחולקים לסוגי המשנה הבאים: מוצרים מתוחלבים (12.6.1), מוצרים בלתי מתוחלבים (12.6.2) ואילו תת-הסוג של התערובות (12.6.3) מכיל הן תערובות רוטב מתוחלבות והן בלתי מתוחלבות.

12.6.1 רטבים מתוחלבים, למשל: מיונז, רוטב סלט (ת"י 431 "מיונית ותחליבים אחרים של שמן במים המשמשים כממרחים או כרטבים"):
רטבים המבוססים, לפחות בחלקם, על תחליב שומן במים או שמן במים. דוגמאות: רוטב סלט (למשל, צרפתי, איטלקי, יווני, ranch style), ממרחים על בסיס שומן לכריכים (למשל, מיונז עם חרדל), "שמנת סלט" (salad cream) ורטבים שומניים.

12.6.2 רטבים בלתי מתוחלבים (למשל, קטשופ, רוטב גבינה, רוטב שמנת, רוטב בשר חום-brown gravy):
כולל רטבים על בסיס מים, נוזל קוקוס וחלב. דוגמאות: רוטב ברביקיו, קטשופ עגבניות, רוטב גבינה, רוטב ווסטרשייר-Worcestershire, רוטב ווסטרשייר סמיך אוריינטלי (רוטב *tonkatsu*), רוטב צ'ילי, רוטב מטבל מתוק או חמוץ ורוטב לבן (רוטב על בסיס שמנת המורכב בעיקר מחלב או שמנת, עם תוספת שומן מעטה, כדוגמת חמאה, וקמח, עם או בלי תבלינים ותיבולים).

12.6.2.1 קטשופ

12.6.2.2 רטבים בלתי מתוחלבים אחרים (לא קטשופ)

12.6.3 תערובות להכנת רטבים:
מוצר מרוכז, בדרך-כלל בצורת אבקה, המיועד לערבוב עם מים, חלב, שמן או נוזל אחר להכנת רוטב מוגמר. דוגמאות: תערובות להכנת רוטב גבינה, רוטב hollandaise ורוטב סלט (למשל, רוטב צרפתי, רוטב ranch).

12.7 סלטים (למשל, סלט מקרוני, סלט תפוחי-אדמה) וממרחים לכריכים, למעט ממרחי קקאו וממרחים על בסיס אגוזים מסוגי מזון 05.2.2.6.6 ו-04.2.2.5 (לא כולל ת"י 431 "מיונית ותחליבים אחרים של שמן במים המשמשים כממרחים או כרטבים"):
כולל סלטים מוכנים ורוטב לסלט-כרוב.

12.7.1 סלטים מחומרים צמחיים, המשומרים באחסון בקירור, עם חומר משמר או בלעדיו

12.7.2 סלטים עמידי מדף משומרים בטיפול חום ("שימורים")

12.8 שמרים ומוצרים דומים:
כולל שמרי אפייה ושאור המשמשים בייצור של מיני מאפה. כולל את המוצרים האוריינטליים

קוג'י-*koji* [אורז או חיטה (לתת) מותססים על-ידי העובש *Aspergillus oryzae*] המשמשים בייצור משקאות כוהליים.

12.8.1 שמרים לאפייה

12.8.2 שמרים אחרים ומוצרים דומים

12.9 מוצרי חלבון:

כולל תחליפים ומוצרים מקבילים של מוצרים סטנדרטיים כדוגמת בשר, דגים וחלב, על בסיס חלבון דגנים, חלבון חלב או חלבון צמחי. כולל מוצרים המורכבים בעיקר מחלבון סויה.

דוגמאות: מוצרים תחליפיים על בסיס חלבון צמחי, משקה סויה (soymilk), *fu* [תערובת של גלוטן (חלבון צמחי) וקמח הנמכרת מיובשת (אפוייה) או גולמית, ומשמשת כמרכיב, למשל, במרק *miso*], *paneer* (חלבון חלב מוקרש באמצעות הוספה של חומצת לימון ממיץ לימון או לימונית או של חומצת חלב ממי-גבינה, אשר נכבש לצורת מסה מוצקה ומשמש בגרסאות טבעוניות, למשל של המבורגר) ותחליפים חלבוניים של בשר ודגים.

12.9.1 מוצרי חלבון סויה

12.9.1.1 משקאות סויה

12.9.1.2 טופו ומוצריו

12.9.1.3 מוצרי חלבון סויה אחרים

12.9.2 מוצרי חלבון אחרים

12.10 תבשילים להכנה מהירה

13.0 מזון לצרכים תזונתיים מיוחדים:

מוצרי מזון לצורך דיאטטי מיוחד המעובדים או מורכבים כדי לספק צורך דיאטטי הקיים בשל מצב פיזי או פיזיולוגי ו/או מחלה מסוימת או הפרעה. ההרכב של מוצרי מזון אלה חייב להיות שונה באופן מובהק מהרכבם של מזונות רגילים בעלי אופי דומה, אם קיימים כאלו. מזונות דיאטטיים אחרים מאלו שב-13.0 כלולים בסוגי המזון של מקביליהם.

13.1 תרכובת מזון לתינוקות, תרכובת מזון לתינוקות להמשך ותרכובות מזון לצורך רפואי מיוחד המיועדת לתינוקות:

מזונות המיועדים לתינוקות ופעוטות כמתואר בסוגים 13.1.1, 13.1.2 ו-13.1.3.

13.1.1 תרכובת מזון לתינוקות (Infant formulae):

תחליף חלב אם לתינוקות (בגיל שאינו מעל 12 חודשים), המורכב במיוחד כדי להוות את המקור התזונתי היחיד בחודשים הראשונים לחיי התינוק ועד להאכלת התינוק במזונות משלימים מתאימים. המוצר הנו בצורה נוזלית מוכן לאכילה או מיועד לשיחזור מאבקה. מוצרים, למעט מסוג 13.1.3, עשויים להיות על בסיס חלבון שעבר הידרוליזה (hydrolyzed protein) ו/או על בסיס חומצות אמינו, או על בסיס חלב.

13.1.2 תרכובת מזון לתינוקות להמשך (Follow-up formulae):

מזון המיועד לשמש כחלק הנוזלי של התזונה המשלימה של תינוקות (בגיל 6 חודשים לפחות) ושל פעוטות (בגיל 1-3 שנים). מזון זה יכול להיות מוכן לאכילה או בצורת אבקה לשיחזור עם מים. המוצרים עשויים להיות על בסיס סויה, חלבון שעבר הידרוליזה ו/או על בסיס חומצות אמינו, או על בסיס חלב.

13.1.3 תרכובת מזון לצורך רפואי מיוחד המיועדת לתינוקות:

מזונות המיועדים לצרכים תזונתיים מיוחדים, אשר מעובדים או מורכבים באופן מיוחד ומוצגים לטיפול דיאטטי של תינוקות, ואשר ניתן להשתמש בהם תחת פיקוח רפואי בלבד. הם

מיועדים להזנה בלעדית או חלקית של תינוקות עם תפקוד מוגבל או לקוי לעכל, לספוג, לקלוט או לבצע חילוף-חומרים של תרכובת מזון לתינוקות רגילה או של מרכיבי תזונה מסוימים, או להזנה בלעדית או חלקית של תינוקות בעלי דרישה תזונתית על-פי החלטה רפואית, שהטיפול הדיאטטי בה אינו יכול להתקבל רק באמצעות שינוי הדיאטה הרגילה, או באמצעות מזונות אחרים לצרכים תזונתיים מיוחדים או באמצעות שילוב של השניים.

13.2 מזונות משלימים לתינוקות ופעוטות:

מזונות המיועדים לתינוקות בגיל 6 חודשים ומעלה ולתקופת ההסתגלות ההדרגתית של תינוקות וילדים למזון רגיל. המוצרים יכולים להיות מוכנים לאכילה או בצורת אבקה לשיחזור עם מים, חלב או נוזל מתאים אחר. מוצרי מזון אלו אינם כוללים תרכובת מזון לתינוקות (13.1.1), תרכובת מזון לתינוקות להמשך (13.1.2) ותרכובת מזון לצורך רפואי מיוחד (13.1.3). דוגמאות: מוצרי מזון לתינוקות על בסיס דגנים, פרי, ירקות ובשר, ביסקוויטים וצנימים לילדים.

13.2.1 דייסות ותערובות להכנת דייסות לתינוקות (על בסיס דגנים)

13.2.1.1 תערובות להכנת דייסה לתינוקות

13.2.1.2 דייסות- מוצר שיש צורך בבישולו לצורך הכנתו להאכלת התינוק

13.2.2 מחיות (לתינוקות)

13.2.3 ביסקוויטים וצנימים לתינוקות

13.2.4 מיצי פירות (לתינוקות)

13.2.5 תערובות יבשות המכילות תמציות להכנת משקה (לתינוקות)

13.3 מזונות דיאטטיים המיועדים לצרכים רפואיים מיוחדים (למעט מוצרים מסוג מזון 13.1):

מזונות המיועדים לצרכים תזונתיים מיוחדים, אשר מעובדים או מורכבים באופן מיוחד ומוצגים לטיפול דיאטטי של חולים (patients), ואשר ניתן להשתמש בהם תחת פיקוח רפואי בלבד. הם מיועדים להזנה בלעדית או חלקית של חולים עם תפקוד מוגבל או לקוי לעכל, לספוג, לקלוט או לבצע חילוף-חומרים של אוכל רגיל או של מרכיבי תזונה מסוימים, או להזנה בלעדית או חלקית של חולים בעלי דרישה תזונתית על-פי החלטה רפואית, שהטיפול הדיאטטי בה אינו יכול להתקבל רק באמצעות שינוי הדיאטה הרגילה, או באמצעות מזונות אחרים לצרכים תזונתיים מיוחדים או באמצעות שילוב של השניים.

13.4 פורמולה דיאטטית לצורך הרזייה והפחתת משקל:

מזונות פורמולה, כאשר הם מוצגים כ"מוכנים לאכילה" או כשהם מוכנים בהתאם להוראות השימוש, מיועדים לשמש כתחליף לדיאטה היומית כולה או חלקה. כולל מוצרים בעלי תכולה קלורית מופחתת כגון כאלו עם תכולה נמוכה של סוכר ו/או שומן, ללא סוכר או שומן, או המכילים תחליפי סוכר ו/או שומן.

13.6 תוספי תזונה (Food supplements):

כולל ויטמינים ומינרלים בטבליות או בצורה נוזלית.

14.0 משקאות, למעט מוצרי חלב:

קטגוריה גדולה זו מחולקת לקטגוריות המשנה הרחבות הבאות: משקאות לא כוהליים (14.1) ומשקאות כוהליים (14.2). משקאות על בסיס חלב כלולים ב-01.1.2.

14.1 משקאות לא כוהליים:

קטגוריה רחבה זו כוללת: מים ומים המכילים פחמן דו-חמצני (14.1.1), מיצי פירות וירקות (14.1.2), נקטרי פירות וירקות (14.1.3), משקאות על בסיס מים בטעמים שונים מוגזים או שאינם מוגזים (14.1.4) ומשקאות מבושלים על בסיס מים כדוגמת קפה ותה (14.1.5).

14.1.1 מים מבוקבקים:
כולל מים טבעיים (14.1.1.1) ומים מבוקבקים אחרים (14.1.1.2), כל אחד מהם יכול להיות מוגז או לא מוגז.

14.1.1.1 מים מינרליים טבעיים ומי-מעיין:
מים המתקבלים ישירות מהמקור והנארזים בקרבת המקור. המים מאופיינים במלחים מינרליים מסוימים ביחסים אופייניים, יסודות קורט או מרכיבים אחרים. מים מינרליים טבעיים יכולים להכיל פחמן דו-חמצני ממקור המים (ולא מהוספה ממקור חיצוני), יכולים להיות מוגזים (בתוספת פחמן דו-חמצני ממקור אחר), נטולי גז (עם פחות פחמן דו-חמצני מאשר במים במקור, כך שאין שחרור ספונטני של פחמן דו-חמצני תחת תנאים סטנדרטיים של טמפרטורה ולחץ), מועשרים (בפחמן דו-חמצני מהמקור) וללא גז (אינם מכילים פחמן דו-חמצני חופשי).

14.1.1.2 מי שתייה שאינם מים מינרליים טבעיים:
כולל מים אחרים ממים ממקור טבעי אשר יכולים להיות מוגזים באמצעות תוספת פחמן דו-חמצני ויכולים לעבור סינון, חיטוי, או טיפול באמצעים מתאימים אחרים. מים אלו יכולים להכיל תוספת של מלחים מינרליים. מים מוגזים או שאינם מוגזים המכילים חומרי טעם וריח נמצאים ב-14.1.4. דוגמאות: table water, מים מבוקבקים עם או בלי תוספת מינרלים, מים מזוככים לשתייה (purified water).

14.1.1.3 מי סודה

14.1.2 מיצי פירות וירקות:
קטגוריה זו מתייחסת למיצי פירות וירקות בלבד. משקאות על בסיס מיצי פירות וירקות נמצאים ב-14.1.4.

14.1.2.1 מיצי פירות:
מיץ פירות הוא הנוזל הלא מותסס (אך הניתן להתססה) המתקבל מהחלק האכיל של פרי טרי ובשל דיו או של פרי המוחזק בתנאים נאותים באמצעות אמצעים מתאימים. המיץ מתקבל בתהליך מתאים, אשר שומר על התכונות הפיזיקליות, כימיות, אורגנולפטיות ותזונתיות של מיצי הפירות מהם הוא מופק. המיץ עשוי להיות עכור או צלול. המיץ עשוי להכיל חומרים ארומטיים ורכיבים נדיפים משוחזרים (עד לרמה הנורמלית באותו סוג פרי), כל זאת חייב להתקבל באמצעים פיזיקליים מתאימים וחייב להיות משוחזר מאותו סוג פרי. ניתן להוסיף ציפת פרי ותאי פרי המתקבלים באמצעים פיזיקליים מתאימים מאותו סוג פרי. יש מיצים מסוג פרי אחד, וישנם מיצים מעורבים המתקבלים באמצעות ערבוב של שניים או יותר מיצים או מיצים ומחיות מסוגי פרי שונים. מיץ פירות עשוי להתקבל, למשל, באמצעות מיצוי מכני ישיר או באמצעות שיחזור מיץ פרי מרוכז עם מים (מיץ פרי מרוכז נמצא בסוג מזון 14.1.2.3). דוגמאות: מיץ תפוזים, מיץ תפוחים, מיץ דומדמניות שחורות, מיץ לימון ומיץ תפוזים-מנגו.

14.1.2.1.1 מיץ פירות מפוסטר/מעוקר

14.1.2.1.2 מיץ פירות מפוסטר מקורר

14.1.2.2 מיצי ירקות:
מיץ ירקות הוא הנוזל הלא מותסס (אך הניתן להתססה) המיועד לצריכה ישירה והמתקבל באמצעות מיצוי מכני, מעיכה ו/או סינון של סוג אחד או יותר של ירקות טריים או ירקות המשומרים באופן בלעדי באמצעים פיזיקליים. המיץ עשוי להיות צלול, עכור או ציפתי. המיץ עשוי לעבור ריכוז ושיחזור עם מים. המוצרים יכולים להתבסס על סוג ירק אחד (למשל, גזר) או על תערובת ירקות (למשל, גזר, סלרי).

14.1.2.3 תרכיזים של מיץ פירות:
מיץ פירות מרוכז מתקבל באמצעות סילוק פיזיקלי של מים ממיץ פרי, ובלבד שכתוצאה מכך פחת נפח המיץ ב-50% לפחות. תרכיזי מיץ פירות עשויים להכיל חומרים ארומטיים ורכיבים נדיפים משוחזרים (עד לרמה הנורמלית באותו סוג פרי), כל זאת חייב להתקבל באמצעים פיזיקליים מתאימים וחייב להיות משוחזר מאותו סוג פרי. ניתן להוסיף ציפת פרי ותאי פרי המתקבלים באמצעים פיזיקליים מתאימים מאותו סוג פרי. נמכרים בצורת נוזל,

סירופ ובמצב קפוא להכנת מוצר מוכן לשתייה בהוסף מים. דוגמאות: תרכיז מיץ תפוזים קפוא ותרכיז מיץ לימון.

14.1.2.3.1 תרכיז מיץ פירות (נוזלי)

14.1.2.3.2 תרכיז מיץ פירות קפוא

14.1.2.4 תרכיזים של מיץ ירקות:
מתקבלים באמצעות סילוק פיזיקלי של מים ממיץ ירקות. נמכרים בצורת נוזל, סירופ ובמצב קפוא להכנת מוצר מוכן לשתייה בהוסף מים. כולל תרכיז מיץ גזר.

14.1.2.4.1 תרכיז מיץ ירקות (נוזלי)

14.1.2.4.2 תרכיז מיץ ירקות קפוא

14.1.3 נקטרי פירות וירקות:
נקטרי פירות וירקות הם משקאות ציפתיים (pulpy) המיוצרים ממחיות, מיצים או תרכיזים ומים בתערובת אפשרית עם סוכר, דבש, סירופים ו/או ממתיקים.

14.1.3.1 נקטר פירות:
נקטר פירות הוא המוצר הלא מותסס (אך הניתן להתססה) המתקבל מהוספת מים עם או בלי תוספת של סוכר, דבש, סירופים, ו/או ממתיקים למיץ פרי, תרכיז מיץ פרי, מחית פרי, מחית פרי מרוכזת או תערובת שלהם. חומרים ארומטיים, רכיבים נדיפים, ציפה ותאים ניתנים להוספה, וכל אלו חייבים להיות מופקים מאותו סוג פרי ולהתקבל באמצעים פיזיקליים מתאימים. המוצרים יכולים להתבסס על סוג פרי אחד או על תערובת פירות. דוגמאות: נקטר אגסים ונקטר אפרסקים.

14.1.3.2 נקטר ירקות:
מוצר המתקבל מהוספת מים עם או בלי תוספת של סוכר, דבש, סירופים, ו/או ממתיקים למיץ ירקות, תרכיז מיץ ירקות או תערובת שלהם. המוצרים יכולים להתבסס על סוג ירק אחד או על תערובת ירקות.

14.1.3.3 תרכיזים של נקטר פירות:
מתקבלים באמצעות סילוק פיזיקלי של מים מנקטר פרי או מחומרי המוצא שלו. נמכרים בצורת נוזל, סירופ ובמצב קפוא להכנת מוצר מוכן לשתייה בהוסף מים. דוגמאות: תרכיז נקטר אגסים ותרכיז נקטר אפרסקים.

14.1.3.3.1 תרכיז נקטר פירות (נוזלי)

14.1.3.3.2 תרכיז נקטר פירות קפוא

14.1.3.4 תרכיזים של נקטר ירקות:
מתקבלים באמצעות סילוק פיזיקלי של מים מנקטר ירקות. נמכרים בצורת נוזל, סירופ ובמצב קפוא להכנת מוצר מוכן לשתייה בהוסף מים.

14.1.3.4.1 תרכיז נקטר ירקות (נוזלי)

14.1.3.4.2 תרכיז נקטר ירקות קפוא

14.1.4 משקאות על בסיס מים בטעמים שונים, משקאות קלים, משקאות על בסיס חומר צמחי, כולל משקאות "ספורט", "אנרגיה" או "אלקטרוליטיים":
כולל משקאות מוגזים, לא מוגזים ותרכיזים. כולל מוצרים על בסיס מיצי פירות וירקות, וכולל גם משקאות על בסיס קפה, תה וצמחים.

14.1.4.1משקאות על בסיס מים בטעמים שונים מוכנים:
משקאות מוגזים: כולל משקאות בטעמים שונים על בסיס מים בתוספת פחמן דו-חמצני, ממתיקים מזינים, לא מזינים ו/או בעלי מתיקות גבוהה ועם תוספי מזון מותרים אחרים. כולל גזוז (משקאות על בסיס מים בתוספת פחמן דו-חמצני, ממתיק וחומר טעם וריח), ומשקאות סודה כדוגמת קולה, pepper-types, root beer, למון-ליים ומשקאות פרי-הדר,

כולל משקאות דלי קלוריות, מופחתי קלוריות ורגילים. משקאות אלו יכולים להיות צלולים, לא צלולים או שהם יכולים להכיל חומר חלקיקי (למשל, חתיכות פרי).
משקאות לא מוגזים, כולל פונץ' ומשקאות קלים מפירות: כולל משקאות בטעמים שונים על בסיס מים ללא תוספת פחמן דו-חמצני, משקאות על בסיס מיץ פירות וירקות (למשל, משקה שקדים, משקה זרעי אניסון, משקאות על בסיס קוקוס ומשקה ג'ינסנג), משקאות קלים עם מיץ פרי (למשל, לימונדה, אורנג'דה), משקאות קלים על בסיס פרי-הדר, capile groselha, משקה חומצה לקטית, משקאות קפה ותה מוכנים לשתייה עם או בלי חלב או מוצקי חלב, משקאות על בסיס צמחים (למשל, משקה תה קר-iced tea, משקה תה קר בטעמים שונים, משקאות קפוצ'ינו מצוננים בקופסאות) ומשקאות "ספורט" המכילים אלקרוליטים. משקאות אלו יכולים להיות צלולים או שהם יכולים להכיל חומר חלקיקי (למשל, חתיכות פרי), והם יכולים להיות לא מומתקים או מומתקים עם סוכר או עם ממתיק לא מזין בעל מתיקות גבוהה.
כולל משקאות מוגזים או לא מוגזים המכונים לעיתים משקאות "אנרגיה" המכילים רמות גבוהות של רכיבי תזונה ורכיבים אחרים (למשל, קפאין, טאורין, קרניטין).

14.1.4.1.1 משקה העשוי על בסיס חומרי טעם וריח ומכיל פחות מ-10% רכיבי פרי

14.1.4.1.2 משקה המכיל לפחות 10% רכיבי פרי

14.1.4.1.3 משקאות העשויים על בסיס חליטת צמחים מיובשים

14.1.4.1.4 משקאות "ספורט", משקאות "אלקטרוליטיים" ומשקאות "אנרגיה"

14.1.4.1.5 משקאות העשויים מדגנים, שקדים, אורז ואחרים

14.1.4.2 תרכיזים להכנת משקאות על בסיס מים בטעמים שונים (נוזל או מוצק):

כולל תרכיזים באבקה, סירופ, נוזל ומצב קפוא להכנת משקאות לא כוהליים על בסיס מים מוגזים או לא מוגזים באמצעות הוספת מים או מים מוגזים. דוגמאות: fountain syrups (למשל, סירופ קולה), סירופ פרי להכנת משקה קל, תרכיז קפוא או אבקה להכנת לימונדה ותערובות להכנת משקה תה קר-iced tea.

14.1.4.2.1 סירופ בטעם פירות ובטעמים אחרים, סירופ פירות ומשקה מרוכז

14.1.4.2.1.1 סירופ בטעם פירות ובטעמים אחרים, סירופ פירות ומשקה מרוכז- מוצר משומר בטיפול בחום

14.1.4.2.1.2 סירופ בטעם פירות ובטעמים אחרים, סירופ פירות ומשקה מרוכז- מוצר משומר בחומרים משמרים ללא טיפול בחום ומוצר משומר בהקפאה

14.1.4.2.2 אבקות להכנת משקאות בטעם פירות ובטעמים אחרים (ת"י 1248)

14.1.4.2.3 אבקות אחרות להכנת משקה (שת"י 1248 אינו חל עליהן), לא כולל אבקות על בסיס קקאו

14.1.5 קפה, תערובות על בסיס עולש, תה, תערובות צמחים להכנת משקה בחליטה ומשקאות חמים אחרים על בסיס דגנים וגרעינים, למעט קקאו:

כולל מוצרים מוכנים לשתייה (למשל, בקופסאות שימורים), תערובות להכנתם ותרכיזיהם.
דוגמאות: משקאות חמים על בסיס עולש (postum), משקה אורז (rice tea), מטה (mate tea) ותערובות להכנת משקאות קפה ותה חמים (למשל, קפה להכנה מהירה-instant coffee). פולי קפה שעברו טיפול לייצור מוצרי קפה כלולים גם הם כאן. משקה חלב-קקאו מוכן לשתייה כלול בסוג מזון 01.1.2, ואבקות קקאו כלולות ב-05.1.1.

14.1.5.1 קפה

14.1.5.1.1 קפה נמס

14.1.5.1.2 קפה קלוי

14.1.5.2 תערובות על בסיס עולש

14.1.5.3 תה

14.1.5.4 צמחים מיובשים להכנת משקה בחליטה

14.2 משקאות כוהליים, כולל מוצרים מקבילים ללא כוהל ודלי כוהל:

המוצרים המקבילים החופשיים מכוהל ועם רמת כוהל נמוכה כלולים באותו סוג מזון של המשקה הכוהלי.

14.2.1 בירה ומשקאות מאלט:

משקאות כוהליים המבושלים (brewed) משעורה מונבטת (לתת), כשות, שמרים ומים.
דוגמאות: בירה (ale), בירה חומה (brown beer), weiss beer (בירה מחיטה), pilsner, lager beer, oud bruin beer, Obergariges Einfachbier, בירה קלה, בירת שולחן (table beer), malt liquor, porter (מין בירה שחורה), stout (בירה שחורה חריפה) ו-barleywine.

14.2.2 סיידר ושיכר אגסים:

"יין" פירות המיוצר מתפוחים (סיידר) ואגסים (perry). כולל גם cidre bouche.

14.2.3 יינות ענבים:

משקה כוהלי המיוצר באופן בלעדי מתסיסה חלקית או מושלמת של ענבים טריים, בין אם הם מעוכים ובין אם לאו, או של תירוש ענבים (מיץ).

14.2.3.1 יין ענבים שקט:

יין ענבים (לבן, אדום, רוזה, סמוק, יבש או מתוק) היכול להכיל פחמן דו-חמצני עד ערך מרבי של 0.4 ג'/ 100 מ"ל (4000 מ"ג/ ק"ג) ב-20°C.

14.2.3.2 יינות ענבים מבעבעים ומבעבעים למחצה:

יינות ענבים שפחמן דו-חמצני נוצר במהלך תסיסתם, הן בתסיסת בקבוק והן בתסיסת מכל סגור. כולל גם יין נתזים ויין מוגז, שהפחמן הדו-חמצני בהם הנו ממקור חיצוני באופן חלקי או מלא. דוגמאות: spumante ו-wine "cold duck".

14.2.3.3 יין ענבים מחוזק, יין ליקר מענבים ויין ענבים מתוק:

יינות ענבים המיוצרים באמצעות אחד מהתהליכים הבאים: (1) תסיסה של תירוש ענבים (מיץ) בעל תכולת סוכר גבוהה (2) ערבוב מיץ ענבים מרוכז עם יין (3) ערבוב של תירוש מותסס עם כוהל. דוגמאות: יין ענבים לקינוח.

14.2.4 "יינות" (אחרים מענבים):

כולל "יינות" המיוצרים מפירות (אחרים מענבים, תפוחים ואגסים) וממוצרים חקלאיים אחרים, ובכלל זה גרעינים (למשל, אורז). "יינות" אלו יכולים להיות שקטים או תוססים.
דוגמאות: "יין" אורז (*sake*) ו"יין" פירות שקט או תוסס.

14.2.5 "יין" דבש (mead):

ליקר כוהלי המיוצר מדבש מותסס, לתת ותבלינים או רק מדבש. כולל honey wine.

14.2.6 משקאות כוהליים מזוקקים המכילים יותר מ-15% כוהל:

כולל את כל המשקאות הכוהליים המזוקקים המתקבלים מגרעינים (למשל, תירס, שעורה, שיפון, חיטה), פקעות (למשל, תפוח-אדמה), פרי (למשל, ענבים, פירות-יער) או קנה-סוכר, והמכילים מעל 15% כוהל. דוגמאות: משקאות מתאבנים (אפריטיף), ברנדי (יין מזוקק), cordials, ליקרים (כולל ליקרים מתוחלבים), bagaceira belha [גרפה-grappa מפורטוגל, bagaceira הנו משקה המזוקק מ-bagaHo (קליפות, זרעים וגבעולים של ענבים שעברו כבישה)], כהיל יין- eau de vie (ברנדי), ג'ין, גרפה-grappa (ברנדי איטלקי המזוקק משאריות של יין דרוך), marc (ברנדי המזוקק משאריות של ענבים ותפוחים), korn [כהיל גרעינים גרמני (schnapps), המיוצר בדר"כ משיפון (*Roggen*), לפעמים מחיטה (*Weizen*) או משניהם (*Getreide*), מכונה גם *Kornbrantt* או *Kornbranttwein*], mistela (גם *mistelle* בצרפת ו-*jeropico* בדרום-אפריקה, מיץ ענבים לא מותסס מחוזק בכוהל ענבים), אוזו (כהיל יווני

מתובל בזרעי אניסון), רום, tsikoudia (כהיל דורכאות ענבים מכרתים), tsipouro (כהיל דורכאות ענבים מאזורים מסוימים ביוון), wienbrand (סוג של ברנדי ענבים שהומצא ע״י Rudesheim ,Hugo Asbach, גרמניה, המשמעות המילולית- ״יין שרוף״), *cachaça* (ליקר ברזילאי המיוצר ממיץ קנה-סוכר מותסס ומזוקק), טקילה, ויסקי ו-וודקה.

14.2.7 משקאות כוהליים בתוספת חומרי ארומה (למשל, משקאות כוהליים מרעננים ומשקאות דלי כוהל מרעננים על בסיס בירה או יין):

כולל את כל מוצרי המשקה הכוהליים ללא סטנדרטים. אף על פי שרוב המוצרים האלו מכילים פחות מ-15% כוהל, מספר מוצרים מסורתיים ללא סטנדרטים יכולים להכיל עד 24% כוהל. דוגמאות: יין, סיידר ושיכר אגסים בתוספת חומרי ארומה, יינות אפריטיף, americano, batidas (משקאות המתקבלים מ-*cachaça* , מיץ פרי או נוזל קוקוס, ובאפשרות, חלב מרוכז וממותק), משקאות כוהליים בטעם מריר (למשל, bitter soda ו-bitter vino), clarea (גם claré או clary, תערובת של דבש, יין לבן ותבלינים, דומה ל-*hippocras* המיוצר עם יין אדום), משקאות jurubeba כוהליים (מיוצרים מהצמח *Solanum paniculatum* האנדוגני לצפון ברזיל ומקומות אחרים בדרום-אמריקה), negus (סנגרייה, משקה חם המתקבל מיין פורט, סוכר, לימון ותבלין), sod, saft ו-sodet, vermouth, zurra (בדרום ספרד, סנגרייה המיוצרת עם אפרסקים ונקטרינות, וגם המונח הספרדי ליין מתובל המיוצר מיין קר או חם, סוכר, לימון, תפוזים או תבלינים), *amazake* [משקאות מתוקים דלי כוהל (<1%) המיוצרים מאורז על-ידי קוג׳י], *mirin* [משקה כוהלי (<10%) מתוק המיוצר מתערובת של *shoochuu* (משקה כוהלי), אורז וקוג׳י],״malternatives״ וקוקטיילים מוכנים (תערובות של ליקרים, יינות, תמציות, תמציות פרי וצמחים וכו׳, המשווקים כמוצרים מוכנים לשתייה או כתערובות להכנה). משקאות מרעננים מורכבים מבירה, משקה מאלט, יין או משקאות חריפים, מיצי פירות ומי-סודה (במשקאות מרעננים מוגזים).

15.0 חטיפים מוכנים לאכילה:

כולל את כל סוגי החטיפים.

15.1 חטיפים- על בסיס תפו״א, דגנים, קמח או עמילן (משורשים ופקעות ומקטניות) וחטיפים על בסיס מוצקי חלב:

כולל את כל החטיפים בטעמים שונים ורגילים (plain), אבל לא כולל קרקרים רגילים-plain (נמצאים בפרק 07.0 מוצרי מאפה, תערובות להכנתם ובצקים). דוגמאות: חטיף על בסיס תפוח-אדמה (potato chips), פופקורן, כעכים, חטיפים על בסיס אורז (*senbei*) קרקרים בטעמים שונים (למשל, קרקרים בטעם גבינה), *bhujia* (*namakeen*, חטיף המיוצר מתערובת קמחים, תירס, תפוחי-אדמה, מלח, פרי מיובש, בוטנים, תבלינים, צבעים, חומרי טעם וריח ומעכבי חימצון) ו-*papads* (מוכן מקמח אורז מושרה או מקמח אפונה בתערובת עם מלח ותבלינים ומעוצב לצורת כדורים או עוגות שטוחות).

15.2 אגוזים, זרעים וגרעינים מעובדים, כולל אגוזים מצופים ותערובות אגוזים (למשל, עם פרי):

כולל את כל הסוגים של אגוזים שלמים המעובדים באמצעות, למשל, קלייה יבשה, קלייה, כבישה בתחמיץ (marinating) או הרתחה, כולל אגוזים בקליפתם או ללא קליפה, מומלחים או כמות שהם (plain). אגוזים מצופים ביוגורט, דגנים ודבש, וחטיפי פרי מיובש-אגוזים-ודגנים (למשל, "trail mixes") מסווגים כאן. אגוזים מצופים שוקולד מסווגים ב-05.1.4.

15.3 חטיפים- על בסיס דגים או בטעם דגים:

חטיפי קרקרים עם דגים, מוצרי דגים או חומרי טעם וריח של דגים. דג מיובש, כשלעצמו, שניתן לצרוך אותו כחטיף, נמנה על סוג מזון 09.2.5, וחטיפי בשר מיובשים (למשל, בשר-בקר משומר-beef jerky, בשר מיובש-pemmican) נמנים על סוג מזון 08.3.1.2.

100.0 תוספי מזון (food additives) וחומרי עזר

100.1 תוספי מזון (food additives) ע"פ תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון)

100.1.1 מווסתי חומציות (acidity regulators)

100.1.2 חומצות (acids)

100.1.3 מונעי התגיישות (anti-caking agents)

100.1.4 מונעי קצף (anti-foaming agents)

100.1.5 מעכבי חימצון (antioxidants)

100.1.6 חומרי מילוי (bulking agents)

100.1.7 צבעי מאכל (colours)

100.1.8 מתחלבים (emulsifiers)

100.1.9 מלחים מתחלבים (emulsifying salts)

100.1.10 מגבירי חוזק (firming agents)

100.1.11 מחזקי טעם (flavour enhancers)

100.1.12 חומרים לטיפול בקמח (flour treatment agents)

100.1.13 מקציפים (foaming agents)

100.1.14 מקרישים (gelling agents)

100.1.15 חומרי הזגה (glazing agents)

100.1.16 חומרי הלחה (humectants)

100.1.17 עמילנים מעובדים (שעברו טיפול כימי, modified starches)

100.1.18 משמרים (preservatives)

100.1.19 גזים לאריזה

100.1.20 חומרי הדף (propellants)

100.1.21 מתפיחים (raising agents)

100.1.22 תצביות (sequestrants)

100.1.23 מייצבים (stabilizers)

100.1.24 ממתיקים (תוספי מזון, sweeteners)

100.1.25 מסמיכים (thickeners)

100.2 תוספים וחומרי עזר

100.2.30 נשאים (carriers):
נשאים, כולל ממסים המשמשים כנשאים, הם חומרים המשמשים להמסה, מיהול, הרחפה או שינוי פיזקלי אחר של תוסף מזון (food additive) ללא שינוי תכונתו הטכנולוגית (וללא הקניית תכונות טכנולוגיות בעצמם) כדי להקל על השימוש בתוסף המזון או על יישומו.

100.2.31 חומרי טעם וריח (flavourings)

100.2.32 מרכיבים לתוספי תזונה/ להעשרה

100.2.33 מחמצות

100.2.34 אנזימים

100.2.35 ציפויים, שרוולים (למשל, לגבינות, לנקניקים)