

資料 1-1. コーデックス食品分類システム (Food Category System: FCS)

以下に、食品添加物に関するコーデックス一般規格 (CODEX STAN 192-1995) における付属文書 B、PART II の食品分類に関する説明を抜粋して示した。

01.0 食品分類 02.0 の製品を除く乳製品及び類似製品：

搾乳動物（牛、羊、山羊、水牛等）の乳に由来するあらゆるタイプの乳製品が含まれる。この分類における「プレーン」製品とは、適切な規格によって認められている場合を除き、香料、果実、野菜、又はその他の乳原材料を含まず、また乳以外の原材料と混合されていないものである。類似製品とは、乳脂肪を植物油脂によって部分的又は完全に置き換えた製品である。

01.1 乳及び乳飲料：

脱脂乳、部分脱脂乳、低脂肪乳、及び全乳を主原料とするあらゆるプレーン及び香料入りの液体乳製品が含まれる。

01.1.1 乳及びバターミルク（プレーン）：

プレーンの液体製品のみが含まれる。乳製品原料のみが含まれた還元プレーン乳を含む。

01.1.1.1 乳（プレーン）：

搾乳動物（牛、羊、山羊、水牛等）から得られた液体乳。乳は通常、低温殺菌、超高温（UHT）処理又は滅菌によって加熱処理される¹³。脱脂乳、部分脱脂乳、低脂肪乳、及び全乳が含まれる。

01.1.1.2 バターミルク（プレーン）：

バターミルクは、バター製造工程で残される乳脂肪をほとんど含まない液体（すなわち攪拌された発酵又は非発酵の乳及びクリーム）である。バターミルクはまた、乳酸又は芳香を生成する細菌の活動によって自然酸化させること、あるいは純粋培養された細菌を加熱乳に植菌すること（培養バターミルク）のいずれかにより、液体脱脂乳を発酵させることによって生成される¹⁴。バターミルクは低温殺菌又は滅菌されることがある。

01.1.2 着香及び／又は発酵乳飲料（チョコレートミルク、ココア、エッグノッグ、ヨーグルト飲料、ホエイ飲料等）：

ココアミックス（分類 05.1.1 のココアと砂糖の混合物）を除き、風味及び芳香を付けた乳を主原料とし、そのまま飲むあらゆる液体飲料及びその混合物が含まれる。例としては、ホットチョコレート、チョコレート麦芽飲料、ストロベリー風味のヨーグルト飲料、乳酸菌飲料、及びラッシー（乳酸発酵による乳の凝固物を泡立てることで得られる液体で、砂糖又は合成甘味料と混ぜたもの）などが挙げられる。

01.2 発酵乳及びレンネットミルク製品（プレーン）（食品分類 01.1.2 の乳飲料を除く）：

脱脂乳、部分脱脂乳、低脂肪乳、及び全乳を主原料とするあらゆるプレーン製品が含まれる。香料入りの製品は 01.1.2（飲料）及び 01.7（デザート）に含まれる。

01.2.1 発酵乳（プレーン）：

液体発酵乳、酸乳、培養乳を含むあらゆるプレーン製品が含まれる。香料又は着色料を含まないプレーンヨーグルトは、発酵後に加熱処理されているか否かによって、01.2.1 の下位分類のいずれかに分類されることになる。

01.2.1.1 発酵後に加熱処理されていない発酵乳（プレーン）：

ヨーグルトなどの液体及び非液体プレーン製品が含まれる¹⁵。

01.2.1.2 発酵後に加熱処理された発酵乳（プレーン）：

発酵後に加熱処理（滅菌又は低温殺菌等）されていることを除いては、01.2.1.1 と同様の製品。

01.2.2 レンネットミルク（プレーン）：

凝乳酵素の活動によって生成されるプレーンの凝固した乳。凝乳を含む。香料入りのレンネットミルク製品は分類 01.7 に含まれる。

¹³ 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 389.

¹⁴ Ibid. p. 392.

¹⁵ 「発酵乳に関するコーデックス規格 (CODEX STAN 243-2003)」に定める通り、販売国の法律により認可されている場合に、還元と再結合のための安定剤と増粘剤を除き、プレーンの発酵乳に食品添加物を使用することは容認されない。

01.3 練乳及び類似製品（プレーン）：

プレーン及び甘味の付いたタイプの練乳、濃縮乳、及びその類似製品（飲料用ホワイトナーを含む）が含まれる。脱脂乳、部分脱脂乳、低脂肪乳及び全乳、濃縮脱脂乳と植物脂肪の混合物、及び甘味の付いた脱脂練乳と植物脂肪の混合物を主原料とする製品を含む。

01.3.1 練乳（プレーン）：

練乳は乳から水分を部分除去することによって得られるものであり、それまでに加糖されていることもある。濃縮乳に関しては、水分の除去は加熱によって行われることがある¹⁶。部分脱水乳、濃縮乳、甘味の付いた練乳、及び「コア」（煮沸によって濃縮された牛又は水牛の乳）が含まれる。

01.3.2 飲料用ホワイトナー：

コーヒーや茶などの飲料用の乳又はクリーム代用品で、水中植物脂肪／水エマルジョンと乳タンパク質及び乳糖又は植物性タンパク質で構成されるもの。粉末状の同種の製品も含まれる。練乳類似製品、濃縮脱脂乳と植物脂肪の混合物、及び甘味の付いた脱脂練乳と植物脂肪の混合物を含む。

01.4 クリーム（プレーン）及び類似製品：

クリームは液体乳製品で、乳に比べて相対的に脂肪分が高い。あらゆるプレーンの液体・半液体・半固体クリーム及びクリーム類似製品が含まれる。香料入りのクリーム製品は、01.1.2（飲料）及び01.7（デザート）に含まれる。

01.4.1 低温殺菌したクリーム（プレーン）：

適切な加熱処理によって低温殺菌されたクリーム、又は低温殺菌された乳で作られたクリーム¹⁷。乳クリーム及び「ハーフアンドハーフ」が含まれる。

01.4.2 滅菌及び超高温処理したクリーム、泡立て用及び泡立て済みクリーム、並びに低脂肪クリーム（プレーン）：

脂肪含量を問わず、低温殺菌よりも高い温度で加熱処理を受けたあらゆるクリームが含まれる。また、脂肪含量を減らした低温殺菌クリームや、泡立て用及び泡立て済みのあらゆるクリームも含まれる。滅菌クリームは、消費者に提供される容器の中で適切な加熱処理を受けたものである。超高温処理（UHT）又は超高温殺菌クリームは、一連の継続的工程の中で適切な加熱処理（UHT 又は超高温殺菌）を受け、無菌包装されたものである。また、クリームは加圧下で包装されることもある（泡立て済みクリーム）¹⁷。泡立て用クリーム、ヘビークリーム、泡立て済み低温殺菌クリーム、及び泡立て済みクリームタイプの乳製品トッピングやフィリングが含まれる。乳脂肪を他の脂肪で部分的又は完全に置き換えたクリーム又はトッピングは、下位分類 01.4.4（クリーム類似製品）に含まれる。

01.4.3 クロテッドクリーム（プレーン）：

凝乳酵素の活動によって生成される濃厚な粘り気のあるクリーム。サワークリーム（バターミルク（01.1.1.2）に関する説明と同じ方法で得られる乳酸発酵したクリーム）が含まれる¹⁸。

01.4.4 クリーム類似製品：

液体又は粉末状の植物脂肪／水エマルジョンで構成され、飲料用ホワイトナー（01.3.2）以外の用途を持つクリーム代用品。インスタントの泡立て済みクリームのトッピングやサワークリームの代用品が含まれる。

01.5 粉乳及び粉末クリーム並びに粉末類似製品（プレーン）：

プレーンの粉乳、粉末クリーム、又はこれら2つの混合物、及びその類似製品を含む。脱脂乳、部分脱脂乳、低脂肪乳、及び全乳を主原料とする製品が含まれる。

01.5.1 粉乳及び粉末クリーム（プレーン）：

乳又はクリームから水分を部分除去することによって生成される粉末状の乳製品¹⁹。カゼイン及びカゼイン塩が含まれる²⁰。

01.5.2 粉乳及び粉末クリーム類似製品：

脂肪／水エマルジョンを主原料とし、飲料用ホワイトナー（01.3.2）以外の用途を持つ乾燥製品。例としては、イミテーションの乾燥クリーム混合物や、脱脂乳と植物脂肪の粉末状混合物などが挙げられる。

¹⁶ 「濃縮乳に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 281-1971）

¹⁷ 「クリーム及び調整クリームに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 288-1976）

¹⁸ 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 393.

¹⁹ 「粉乳及び粉末クリームに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 207-1999）

²⁰ 「食用カゼイン製品に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 290-1995）

01.6 チーズ及び類似製品：

チーズ及び類似製品は、凝固した乳タンパク質の構造に水と脂肪を含ませた製品である。チーズソース（12.6.2）、チーズ風味のスナック（15.1）、原料にチーズを含む複合調理食品（マカロニアンドチーズ等：16.0）などの製品は他の分類に含まれる。

01.6.1 未熟成チーズ：

製造直後に消費できるフレッシュチーズなどの未熟成チーズ²¹。例としては、カッテージチーズ（柔らかい未熟成の凝乳チーズ）、クリームドカッテージチーズ（クリーム状の混合物でコーティングしたカッテージチーズ）²²、クリームチーズ（rahmfrischkase、保蔵処理されていない柔らかく塗ることのできるチーズ）²³、モッツァレラ及びブスカモルツァチーズ、並びに「パニール」（レモンやライム果汁のクエン酸又はホエイの乳酸を添加することで凝固させた乳タンパク質で、漉して固体塊にしたもの、ベジタリアン用のハンバーガー等に使用される）などが挙げられる。未熟成のホールチーズ及び未熟成チーズの皮（モッツァレラなどの「皮」を持つ未熟成チーズに関して）が含まれる。ほとんどの製品がプレーンであるが、一部、例えばカッテージチーズやクリームチーズなどは着香され、又は果実、野菜、食肉などの原材料が含まれていることがある。クリームが脂肪含量を高めている場合には熟成クリームチーズを除く。

01.6.2 熟成チーズ：

熟成チーズは製造直後には消費されないが、特定のチーズの特徴として必要な生化学的及び物理的変化が生じるよう、適切な時間及び温度条件下に置かれる。菌熟成チーズに関しては、熟成は主にチーズの内部及び／又は表面全体において特徴的な菌の増殖が進むことによって達成される²¹。熟成チーズは、ソフト（カマンベール等）、ファーム（エダム、ゴウダ等）、ハード（チェダー等）、又はエクストラハードなどに分けられる。塩水漬けのチーズも含まれ、これはセミハードからソフトの熟成チーズで、白色から黄色の詰まった生地を持ち、実質的に皮はなく、消費に供されるまで塩水に入れて保存される²⁴。

01.6.2.1 皮を含む熟成したチーズ：

カットされ、細かく削られ、すり下ろされ、あるいはスライスされたものなど、皮その他のあらゆる部分を含む熟成（菌熟成を含む）チーズを指す。熟成チーズの例としては、ブルーチーズ、ブリー、ゴウダ、ハバァティ、すり下ろし用のハードチーズ、スイスチーズなどが挙げられる。

01.6.2.2 熟成チーズの皮：

チーズの皮のみを指す。チーズの皮は、チーズの塊の外側部分であり、元来はチーズの内側部分と同じ組成を持っていたが、塩水漬けや熟成を経て乾燥していることがある²⁵。

01.6.2.3 粉末チーズ（もどして使うもの、チーズソース等）：

各種のチーズ又はプロセスチーズから作られる乾燥製品。すり下ろした、又は細かく刻んだチーズは含まれない（各種チーズは 01.6.2.1、プロセスチーズは 01.6.4）。ソースを作るために乳又は水でもどすこと、あるいは原材料としてそのまま使用すること（加熱調理したマカロニ、乳及びバターとともにマカロニアンドチーズのキャセロールを作るなど）のいずれかを意図した製品である。スプレードライされたチーズを含む。

01.6.3 ホエイチーズ：

乳、クリーム、又は乳に由来するその他の材料を添加するか否かを問わず、ホエイを濃縮することで得られる固形又は半固形の製品、及び濃縮された製品を成形したもの²⁶。ホールチーズ及びチーズの皮が含まれる。ホエイタンパク質チーズ（01.6.6）とは異なるものである。

01.6.4 プロセスチーズ：

チーズを溶かし、乳化させることによって得られる賞味期限の極めて長い製品。異なった量のチーズ、乳脂肪、乳タンパク質、粉乳、及び水の混合物を加熱及び乳化させることで製造される製品が含まれる。芳香、香味料、果実、野菜、及び／又は食肉など、その他の原材料が添加された製品もある。塗ることができるもの、あるいはスライス又は切り分けられたものもある²⁷。

²¹ 「チーズに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 283-1978）

²² 「カッテージチーズに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 273-1968）

²³ 「クリームチーズに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 275-1973）

²⁴ 「塩水漬けチーズに関するコーデックスグループ規格」（CODEX STAN 208-1999）

²⁵ 皮はチーズのコーティングとは異なる。コーティングとは、以下のいずれかを指す。(1)合成又は天然材料による膜で、熟成期間の湿度の調整に役立ち、微生物からチーズを保護するもの、又は(2)主にワックス、パラフィン、プラスチックの層で、通常は水分を通さず、熟成後のチーズを微生物から、また小売取扱期間には物理的損傷から保護し、場合によってはチーズの特定の外観（色の付いた表面等）に貢献するもの。

²⁶ 「ホエイチーズに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 284-1971）

「プロセス」とはチーズをカットし、すり下ろし、細かく刻むことなどを意味するわけではなく、こうした機械加工によって処理されるチーズは食品分類 01.6.2（熟成チーズ）に含まれる。

01.6.4.1 プロセスチーズ（プレーン）：

香料、香味料、果実、野菜、及び／又は食肉の添加されていないプロセスチーズ製品。例としては、アメリカンチーズやレケソンなどが挙げられる。

01.6.4.2 果実、野菜、食肉等の入ったものを含む香料入りプロセスチーズ：

香料、香味料、果実、野菜、及び／又は食肉の添加されたプロセスチーズ製品。例としては、野菜入りのヌーシャテルチーズブレッド、ペッパージャックチーズ、ワイン入りのチェダーチーズブレッド、チーズボール（ナッツ、ハーブ、又は香辛料でコーティングされた成形プロセスチーズ）などが挙げられる。

01.6.5 チーズ類似製品：

チーズのような外観を持つが、乳脂肪をその他の脂肪で部分的又は完全に置き換えた製品。イミテーションチーズ、イミテーションチーズミックス、及びイミテーション粉末チーズが含まれる。

01.6.6 ホエイタンパク質チーズ：

乳のホエイ成分から抽出されたタンパク質を含む製品。これらの製品は、主にホエイタンパク質を凝固させることによって作られる²⁶。例としてはリコッタチーズが挙げられる。ホエイチーズ（01.6.3）とは異なるものである。

01.7 乳を主原料とするデザート（プリン、フルーツヨーグルト、フレーバーヨーグルト等）：

そのまま食べられる香料入りの乳デザート製品及びデザートミックスが含まれる。冷凍された乳菓子及び珍味、並びに乳を主原料とするフィリングが含まれる。香料入りヨーグルト（香料及び原材料（果実、ココア、コーヒー等）が添加された、乳及び乳製品を発酵させることで得られる乳製品）を含み、発酵後に加熱処理されるものとされないものがある²⁸。その他の例としては、アイスクリーム（全乳、脱脂乳製品、クリーム又はバター、砂糖、植物油、卵製品、果実、ココア又はコーヒー等が含まれる冷凍デザート）、アイスマルク（全乳又は脱脂乳の含有量を減らすことで、あるいは無脂肪乳で作られたアイスクリームに類似した製品）、ゼリーミルク、香料入りフローズンヨーグルト、ジャンケット（香料入りの乳をレンネットで凝固させて作る甘いカスタードに類似したデザート）、ドゥルセ・デ・レチェ（乳に砂糖を入れて加熱し、ココナッツ又はチョコレートなどの原材料を加えたもの）、バタースコッチプディング、チョコレートムースなどが挙げられる。部分的に濃縮された乳、「コア」（煮沸によって濃縮された牛又は水牛の乳）、又は「チェナー」（クエン酸、乳酸、リンゴ酸などの酸によって熱凝固させた牛又は水牛の乳）、砂糖又は合成甘味料、及びその他の原材料（「マイダ」（精製された小麦粉）、香料及び着色料（「ペダ」、「パーフィー」、乳固形物、「グラブジャムン」、「ラスグッラ」、「ラスマライ」、「バスンディ」等）で作られた乳を主原料とする伝統的な甘い食べ物も含まれる。分類 01.7 の食品は乳を主原料とし、03.0 の食品は水を主原料としていて乳原料を含まないことから、これらの製品は食品分類 03.0（シャーベット及びソルベを含む食用水）の製品とは異なっている。

01.8 ホエイチーズを除くホエイ及びホエイ製品：

ホエイを主原料とする液状及び粉末状のさまざまな製品が含まれる。

01.8.1 ホエイチーズを除く液体ホエイ及びホエイ製品：

ホエイは、チーズ、カゼイン、又は類似製品の製造中に凝乳酵素で乳、クリーム、脱脂乳、又はバターミルクを凝固させた後の凝乳から分離される液体である。酸ホエイは、主にフレッシュチーズの製造に使用されるタイプの酸で乳、クリーム、脱脂乳、又はバターミルクを凝固させた後で得られるものである²⁹。

01.8.2 ホエイチーズを除く乾燥ホエイ及びホエイ製品：

粉末ホエイを作るには、乳脂肪の主要タンパク質を除去したホエイ又は酸ホエイをスプレードライ又はローラードライする²⁹。

02.0 油脂及び脂肪エマルジョン：

植物、動物、又は海産物源、あるいはその混合物に由来し、脂肪を主原料とするあらゆる製品が含まれる。

02.1 本来的に水を含まない油脂：

食用油脂は、主に植物、動物、又は海産物源に由来する脂肪酸トリグリセリドによって構成される食品である³⁰。

²⁷ 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 400.

²⁸ 「発酵乳に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 243-2003）

²⁹ 「ホエイパウダーに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 289-1995）

³⁰ 「個別の規格を持たない食用油脂に関するコーデックス一般規格」（CODEX STAN 19-1981）

02.1.1 バターオイル、無水乳脂肪、ギー：

乳脂肪製品の無水乳脂肪、無水バターオイル及びバターオイルは、水分と無脂固形分をほとんど完全に除去する工程によって、乳及び／又は乳製品のみから得られる製品である。ギーは、水分と無脂固形分をほとんど完全に除去する工程によって、乳、クリーム、又はバターのみから得られる製品であり、独特の成熟した風味と物理的構造を持っている³¹。

02.1.2 植物油脂：

食用植物源から得られる食用油脂。製品は単一の植物源から作られるものもあれば、混合油として販売及び使用されるものもあり、一般に食用、調理、フライ、卓上、又はサラダ油として指定されている³²。バージンオイルは、油の天然組成を変えることのないよう熱のみを適用する力学的な方法（加圧や放出）によって得られるものであり、自然の状態での消費に適している。冷圧油は、熱を適用しない力学的な方法によって得られるものである^{30,33}。例としては、バージンオリーブオイル、綿実油、落花生油、バナスパティなどが挙げられる。

02.1.3 ラード、獣脂、魚油、及びその他の動物性油脂：

あらゆる動物油脂は、屠畜時に健康な状態にあり、人間による消費を意図した動物から得られるべきである。ラードは豚の脂肪組織を溶かして得られる脂肪である。食用牛脂は、腹腔を覆い、腎臓と心臓を取り巻いている新鮮な牛の脂肪組織、及びその他の密集した損傷していない脂肪組織から得られるものである。と畜時に得られるこのような新鮮な脂肪が「キリングファット」である。最高級の牛脂（premiere jus 又は oleo stock）は、キリングファット及び厳選したトリミングファット（カッピングファット）を低温（50～55℃）で溶かすことによって得られる。第二級の牛脂は、牛脂を溶かして（60～65℃）精製することによって得られる牛脂独特の香りを持つ製品である。豚脂は、豚の組織と骨から溶かして得られる脂肪である。食用獣脂（ドリッピング）は、ウシ科動物又は羊の脂肪組織（トリミング及びカッピングファットを除く）、付着した筋肉及び骨を溶かすことで生成される。魚油は、ニシン、イワシ、スプラット、アンチョビなどの適切な原料から得られるものである^{34,35}。その他の例としては、獣脂及び部分的に脱脂された牛又は豚の脂肪組織が挙げられる。

02.2 主に油中水型の脂肪エマルジョン：

乳製品及び乳製品デザート脂肪の主原料とする同等品を除き、あらゆる乳化製品が含まれる。

02.2.1 バター：

バターは、主に乳及び／又は乳製品のみ由来する油中水型エマルジョンで構成される脂肪製品である³⁶。

02.2.2 ファットスプレッド、乳脂肪スプレッド及びブレンドスプレッド：

ファットスプレッド（主に水及び食用油脂型のエマルジョン）、乳脂肪スプレッド（主に乳脂肪中水型のエマルジョン）、及びブレンドスプレッド（比較的多量の乳脂肪と混ぜ合わせた脂肪スプレッド）が含まれる³⁷。例としては、マーガリン（主に食用油脂から生成され、塗ることのできる、又は液体の油中水型エマルジョン）、バター由来製品（例えば植物油と混ぜ合わせた塗ることのできるバター「バターリン」など）³⁸、マーガリンとバターの混合物、ミナリン（主に水と食用油脂（乳由来のものに限らず）から生産される塗ることのできる油中水型エマルジョン）などが挙げられる。また、バター、マーガリン、及びその混合物の低脂肪同等品を含めて、乳脂肪あるいは動物又は植物脂肪に由来する低脂肪製品（例えば脂肪分4分の3のバター、脂肪分4分の3のマーガリン、脂肪分4分の3のバターとマーガリンの混合物など）も含まれる。

02.3 脂肪エマルジョンを主原料とする混合及び／又は香料入り製品を含む主に水中油型の脂肪エマルジョン：

デザート製品を除き、乳を主原料とする食品の脂肪を主原料とする同等品が含まれる。これらの製品の脂肪分は、乳脂肪以外の原料（植物油脂等）に由来する。例としては、イミテーションミルク（植物脂肪（ココナッツ、ベニバナ、又はコーン油）を添加することにより無脂肪乳固形分から生成される脂肪代替乳）¹⁴、乳成分を含まない泡立て済みクリーム、乳成分を含まないトッピング、野菜クリームなどが挙げられる。マヨネーズは食品分類 12.6.1 に含まれる。

³¹ 「乳脂肪製品に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 280-1973）

³² 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 472-476.

³³ 「オリーブオイル及びオリーブポマースオイルに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 33-1981）及び「植物油と名付けられた製品に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 210-1999）

³⁴ 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 472-476.

³⁵ 「動物油と名付けられた製品に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 211-1999）

³⁶ 「バターに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 279-1971）

³⁷ 「乳脂肪スプレッドに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 253-2006）及び「乳脂肪スプレッド及びブレンドスプレッドに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 256-2007）

³⁸ 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 395.

02.4 脂肪を主原料とするデザート（食品分類 01.7 の乳を主原料とするデザート製品を除く）：

分類 01.7 に含まれる乳を主原料とするデザートの脂肪を主原料とする同等品が含まれる。そのまま食べられる製品及びそのミックスを含む。また、乳成分を含まないデザート用フィリングも含まれる。例としては、植物脂肪で作られるアイスクリーム類似製品が挙げられる。

03.0 シャーベット及びソルベを含む食用氷：

この分類には、フルーツソルベ、「イタリアン」スタイルのアイス、香料入りアイスなど、水を主原料とする冷凍されたデザート、菓子及び珍味が含まれる。乳を主原料とする冷凍デザートは食品分類 01.7 に含まれる。

04.0 果実及び野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

この大分類は、04.1（果実）及び 04.2（野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエ等）、海藻、並びに種実類）の 2 つに分類され、さらにそのそれぞれが生鮮製品と加工製品に細分化される。

04.1 果実：

あらゆる生鮮製品（04.1.1）と加工製品（04.1.2）が含まれる。

04.1.1 生鮮果実：

生鮮果実には一般に添加物は含まれない。しかし、消費者に提供するためにコーティングされ、カットされ、又は皮をむかれた生鮮果実には添加物が含まれることがある。

04.1.1.1 未処理の生鮮果実：

収穫直後に提供される新鮮な果実。

04.1.1.2 表面処理した果実：

特定の生鮮果実の表面は、グレーズ又はワックスでコーティングされ、あるいは保護皮膜として、及び／又はその果実の鮮度と品質を維持するために役立つその他の食品添加物で処理されている。例としては、リンゴ、オレンジ、デーツ、リュウガンなどが挙げられる。

04.1.1.3 皮をむいた、又はカットした生鮮果実：

カットされるか、又は皮をむかれた状態で、消費者に提供される生鮮果実（例えばフルーツサラダなど）。細かく刻まれた状態やフレーク状の生鮮ココナッツも含まれる。

04.1.2 加工果実：

皮むき、カット、及び表面処理以外のあらゆる形態の加工を受けた生鮮果実が含まれる。

04.1.2.1 冷凍果実：

果実が冷凍される前に、湯通しされたものと、湯通しされていないものがある。ジュース又はシュガーシロップに入れて冷凍される製品もある³⁹。例としては、冷凍フルーツサラダや冷凍イチゴが挙げられる。

04.1.2.2 乾燥果実：

微生物の増殖を防ぐために水分を除去した果実³⁹。果実のピューレを乾燥させて作る乾燥フルーツレザー（フルーツロール）も含まれる。例としては、乾燥リンゴスライス、レーズン、細かく刻んだ又はフレーク状の乾燥ココナッツ、プルーンなどが挙げられる。

04.1.2.3 酢、油、又は塩水漬け果実：

プラムピクルス、マンゴーピクルス、ライムピクルス、グーズベリーピクルス、スイカの皮のピクルスなどのピクルス製品が含まれる。東洋の浸漬（「保蔵処理」又は「保存処理」）された果実製品は「砂糖漬け」果実と呼ばれることがあり⁴⁰、これらは分類 04.1.2.7 のキャンディフルーツ製品（すなわち乾燥させ、砂糖でコーティングした果実）とは異なるものである。

04.1.2.4 缶詰又は瓶詰め（低温殺菌済み）果実：

生鮮果実を洗浄して天然ジュース又はシュガーシロップ（人工的に甘味を付けたシロップを含む）とともに缶又は瓶に詰め、加熱滅菌又は低温殺菌した完全保存製品³⁹。レトルト加工した製品も含まれる。例としては、缶詰のフルーツサラダや瓶詰めのアップルソースなどが挙げられる。

³⁹ 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 613-617.

⁴⁰ 「アジアの食品：科学と技術」、C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., 第 10 章：果実製品、J.X. Shi & B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 290.

04.1.2.5 ジャム、ゼリー、マーマレード：

ジャム、砂糖煮は濃い塗ることのできる製品で、果実（ホール又はピース）、果肉又はピューレを煮て作られる。濃くするために果汁又は濃縮果汁、あるいは砂糖を使うものと使わないものがあり、ペクチンや果実片が加えられることもある。ゼリーは透明な塗ることのできる製品で、比較的なめらかで果実片が含まれないことを除き、ジャムと同様の方法で作られる。マーマレードは、果実（ホール）、果肉又はピューレ（通常はかんきつ類）から作られる濃い塗ることのできる果実の懸濁液で、濃くするために砂糖で煮られ、ペクチン、果実片、果皮片が加えられることもある^{39,41}。栄養価のない高甘味度甘味料で作られる食事療法用の同等品も含まれる。例としては、オレンジマーマレード、グレープゼリー、イチゴジャムなどが挙げられる。

04.1.2.6 果実を主原料とするスプレッド（チャツネ等）（食品分類 04.1.2.5 の製品を除く）：

アップルバターやレモンカードなど、果実を主原料とするその他のあらゆるスプレッドが含まれる。また、マンゴーチャツネやレーズンチャツネなど、調味料タイプの果実製品も含まれる。

04.1.2.7 キャンディフルーツ：

グレーズフルーツ（糖溶液で処理し、乾燥させた果実）、キャンディフルーツ（果実がキャンディ状の砂糖の殻で覆われるよう、乾燥グレーズフルーツを糖溶液に浸して乾燥させたもの）、及びクリスタルフルーツ（乾燥グレーズフルーツにアイシング又はグラニュー糖をまぶして乾燥させたもの）が含まれる³⁹。例としては、カクテル（マラスキーノ）チェリー、かんきつ類の皮のキャンディ、かんきつ類のキャンディ（例えば休日のフルーツケーキに使用される）、モスタルダ・ディ・フルッタなどが挙げられる。

04.1.2.8 果肉、ピューレ、フルーツトッピング、及びココナッツミルクを含む果実の調製品：

果肉は通常直接消費を意図しておらず、軽く蒸して漉した生鮮果実の懸濁液で、保存料を加えたものと加えないものがある。果実のピューレ（マンゴーピューレ、プルーンピューレ等）も同じ方法で生成されるが、比較的なめらかで細かい生地を持つ。ペストリーのフィリングとして使用されるが、この用途に限定されない。フルーツソース（パイナップルソース又はイチゴソース等）は煮た果肉から作られ、甘味料を加えたものと加えないものがあり、果実片が含まれることもある。フルーツソースは、高級ベーカリー製品やアイスクリームサンデーのトッピングとして使用されることがある。フルーツシロップ（ブルーベリーシロップ等）は、フルーツソースの液体性を高めたもので、例えばパンケーキなどのトッピングとして使用されることがある³⁹。果実以外のトッピングは分類 05.4（砂糖及びチョコレートの主原料とするトッピング）に含まれ、シュガーシロップ（メープルシロップ等）は分類 11.4 に含まれる。ココナッツミルク及びココナッツクリームは、多量の分離された、ホールの、分解、浸軟、又は粉碎されたココヤシの新鮮な内胚乳（仁）を使って作られる製品で、漉すことのできるほとんどの繊維と残渣が取り除かれ、ココナッツ水を含むものと含まないもの、及び／又は水分を加えたものがある。ココナッツミルク及びココナッツクリームは、加熱殺菌、滅菌、又は超高温（UHT）加工によって処理される。ココナッツミルク及びココナッツクリームは、濃縮又はスキム（あるいは「ライト」）の形態で生成されることがある⁴²。この下位分類に含まれる伝統食品の例としては、濃縮タマリンド（可溶性固形分の総量が 65%以上の透明なタマリンド抽出物）、タマリンドパウダー（タピオカ粉と混ぜ合わせたタマリンドペースト）、タマリンドタフィー（タマリンドの果肉、砂糖、乳固形分、抗酸化物質、香料、安定剤及び保存料の混合物）、フルーツバー（果肉（マンゴー、パイナップル、又はグアバ）と砂糖、香料、及び保存料の混合物で、シート状に乾燥させたもの）などが挙げられる。

04.1.2.9 フルーツ香料入りの水を主原料とするデザートを含む果実を主原料とするデザート：

そのまま食べられる製品及び混合物が含まれる。フルーツ香料入りのゼラチン、ロートグルツツェ（rote gruze）、フルットグロッド（frutgrod）、フルーツコンポート、ナタデココ、及び「みつ豆」（寒天ゼリー、果実片、及びシロップの入ったゼラチンに似たデザート）が含まれる。この分類には、果実を含む高級ベーカリー製品（分類 07.2.1 及び 07.2.2）、フルーツ香料入りの食用氷（分類 03.0）、又はフルーツを含む冷凍乳製品デザート（分類 01.7）は含まれない。

04.1.2.10 発酵果実製品：

乳酸発酵によって塩漬け保存することにより生成される浸漬製品の一種。例としては発酵させたプラムなどが挙げられる。

04.1.2.11 ペストリー用の果実フィリング：

そのまま食べられる製品及び混合物が含まれる。ピューレ（分類 04.1.2.8）を除くあらゆるタイプのフィリングが含まれる。これらのフィリングには、通常果実（ホール又はピース）が含まれる。例としては、チェリーパイのフィリングや、オートミールクッキー用のレーズンのフィリングなどが挙げられる。

⁴¹ 「ジャム、ゼリー及びマーマレードに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 196-2009）

⁴² 「水を含むココナッツ製品—ココナッツミルク及びココナッツクリームに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 240-2003）

04.1.2.12 加熱調理した果実：

消費者に提供するために蒸した、茹でた、焼いた、又は揚げた果実で、衣の付いたものと付かないものがある。例としては、焼きリンゴ、揚げた輪切りリンゴ、ピーチダンプリング（甘い衣を付けて焼いた桃）などが挙げられる。

04.2 野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

あらゆる生鮮製品（04.2.1）と加工製品（04.2.2）が含まれる。

04.2.1 生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

生鮮野菜には一般に添加物は含まれない。しかし、消費者に提供するためにコーティングされ、カットされ、又は皮をむかれた生鮮野菜には添加物が含まれることがある。

04.2.1.1 未処理の生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物（大豆を含む）、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

収穫直後に提供される新鮮な野菜。

04.2.1.2 表面処理した生鮮野菜（キノコ・菌類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

特定の生鮮野菜の表面は、グレーズ又はワックスでコーティングされ、あるいは保護皮膜として、及び／又はその野菜の鮮度と品質を維持するために役立つその他の食品添加物で処理されている。例としては、アボカド、キュウリ、ピーマン、ピスタチオナッツなどが挙げられる。

04.2.1.3 皮をむいた、カットされた、又は細かく刻んだ生鮮野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

例えば皮をむいた生のジャガイモなど、家庭での加熱調理（ハッシュブラウンポテトの調理等）用に消費者に提供される生鮮野菜。

04.2.2 加工野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

皮むき、カット、及び表面処理以外のあらゆる形態の加工を受けた生鮮野菜が含まれる。

04.2.2.1 冷凍野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

生鮮野菜は通常、湯通しされて冷凍される⁴³。例としては、急速冷凍されたトウモロコシ、急速冷凍されたフレンチフライポテト、急速冷凍されたエンドウ豆、急速冷凍されたホール加工トマトなどが挙げられる。

04.2.2.2 乾燥野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類：

重要な栄養素に影響を及ぼすことなく、微生物が増殖できない程度まで自然含水比を減らした製品。消費の前に水分を補う製品と補わない製品がある。トマトパウダーやビートパウダーなど、ジュースを乾燥させることで得られる粉末野菜も含まれる⁴³。例としては、乾燥ポテトフレークや乾燥レンティルなどが挙げられる。東洋の乾燥製品の例としては、乾燥させた褐藻（「昆布」）、香味を付けた褐藻（「塩昆布」）、乾燥させた海藻（「とろろ昆布」）、紐状にむいたユウガオの果実を乾燥させたもの（「かんぴょう」）、乾燥させたアオサ（「海苔」）、乾燥させたコンブ目の海藻（「ワカメ」）などが挙げられる。

04.2.2.3 酢、油、塩水、又は醤油漬野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻：

発酵大豆製品を除き、生野菜を食塩水で処理することで作られる製品。浸漬製品の一種である発酵野菜は04.2.2.7に分類される。発酵大豆製品は、06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1、及び12.9.2.3に分類される。例としては、キャベツのピクルス、キュウリのピクルス、オリーブ、タマネギのピクルス、キノコのオイル漬、アーティチョークの蕾のマリネ、アチャール、ピカリリーなどが挙げられる。東洋式の浸漬野菜の例としては、米ぬかに漬けた野菜（「ぬか漬け」）、麴に漬けた野菜（「麴漬け」）、酒粕に漬けた野菜（「粕漬け」）、味噌に漬けた野菜（「味噌漬け」）、醤油に漬けた野菜（「醤油漬け」）、酢に漬けた野菜（「酢漬け」）、塩水に漬けた野菜（「塩漬け」）などの「漬け物」が挙げられる。その他の例としては、生姜のピクルス、ニンニクのピクルス、チリのピクルスなどが挙げられる。

⁴³ 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 572-576.

04.2.2.4 酢、油、塩水、又は醤油漬野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻：

生鮮野菜を洗浄及び湯通しし、液体（塩水、水、油、又はソース等）に入れて缶又は瓶に詰め、加熱滅菌又は低温殺菌した完全保存製品⁴³。例としては、栗の缶詰、栗のピューレの缶詰、ガラス瓶に詰めたアスパラガス、加熱調理したピンクビーンの缶詰、トマトペースト（低酸度）の缶詰、トマト（ピース、くし型、又はホール）の缶詰などが挙げられる。

04.2.2.5 野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類のピューレ及びスプレッド（ピーナッツバター等）：

野菜のピューレは野菜の濃縮物から作られる細かく分散した懸濁液で、予め加熱処理（蒸すなど）されているものもある。懸濁液は包装前に灑されることもある。ピューレはペースト（分類 04.2.2.6 に含まれる）に比べて固形分が少ない^{43,44}。例としては、トマトピューレ、ピーナッツバター（焙煎して挽いた落花生に落花生油を加えて作られる塗ることのできるペースト）、その他のナッツバター（カシューバター等）、パンプキンバターなどが挙げられる。

04.2.2.6 食品分類 04.2.2.5 以外の野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）、海藻、並びに種実類のペースト及び調製品（野菜のデザート及びソース、砂糖漬野菜等）：

野菜のペースト及びパルプは、野菜ピューレ（分類 04.2.2.5）に関する説明と同じ方法で作られる。しかし、ペーストとパルプには比較的多くの固形分が含まれており、通常は他の食品（ソース等）の材料として使用される。例としては、ポテトパルプ、セイヨウワサビパルプ、アロエエキス、サルサ（みじん切りにしたトマト、タマネギ、コショウ、香辛料及びハーブ等）、甘い小豆のペースト（「餡」）、甘いコーヒー豆のペースト（フィリング）、トマトペースト、トマトパルプ、トマトソース、クリスタルジンジャー、豆を主原料とする野菜デザート（「生菓子」）などが挙げられる。

04.2.2.7 食品分類 06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1、及び 12.9.2.3 の発酵大豆製品を除く発酵野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻製品：

発酵野菜は浸漬製品の一つで、通常は食塩の存在下における乳酸菌の活動によって作られる⁴³。伝統的な東洋の発酵野菜製品を作るには、野菜を空気乾燥させて気温にさらし、微生物が繁殖できるようにする。その後野菜は嫌気性環境に密封され、食塩（乳酸を作り出すため）、香辛料及び香味料が加えられる⁴⁵。例としては、赤トウガラシペースト、発酵野菜製品（分類 04.2.2.3 以外のいくつかの「漬物」）、「キムチ」（発酵させた白菜及び野菜の調製品）、ザウアークラウト（発酵キャベツ）などが挙げられる。食品分類 06.8.6（発酵大豆（「納豆」、「テンペ」等））、06.8.7（発酵大豆凝固物）、12.9.1（発酵大豆ペースト（「味噌」等））、12.9.2.1（発酵醤油）、及び 12.9.2.3（その他の醤油）に含まれる発酵大豆製品を除く。

04.2.2.8 加熱調理又は油で揚げた野菜（キノコ類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む）及び海藻：

消費者に提供するために蒸した、茹でた、焼いた、又は揚げた野菜で、衣の付いたものと付かないものがある。例としては、煮豆、揚げたジャガイモ、揚げたオクラ、醤油で煮詰めた野菜（「佃煮」）などが挙げられる。

05.0 菓子類：

あらゆるココア及びチョコレート製品（05.1）、ココア含有の有無を問わずその他の菓子製品（05.2）、チューインガム（05.3）、並びにデコレーション及びアイシング（05.4）、又はこれらの下位分類に適合する食品の組み合わせによってのみ生成される食品。

05.1 イミテーション及びチョコレートの代用品を含むココア製品及びチョコレート製品：

この分類は、ココア及びチョコレートを主原料とする多様な製品に細分化される。これらの製品には規格化されているものとされていないものがある。

05.1.1 ココアミックス（粉末）及びココアマス／ケーキ：

他のチョコレート製品の製造又はココアを主原料とする飲料の調整に使用される多様な製品が含まれる。ココア製品の大半は、洗浄して殻を取ったココア豆から得られるココアニブに由来する。ココアマスは、ニブを機械的に分解することによって得られるものである。ココアニブ又はココアマスは、目的とするチョコレート完成品に応じて、風味をまろやかにするアルカリ加工処理を受けることがある。ココアダストは、殻を吹き分け胚芽を除去する過程で製品として生産されるココア豆の破片である。

⁴⁴ 「加工トマト濃縮物に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 57-1981）

⁴⁵ 「アジアの食品：科学と技術」、C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., 第 11 章：野菜製品、S.L. Wang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 320-323.

ココアパウダーは、加圧（圧搾機による加圧を含む）によりココアマス又はココアリカーの脂肪分を減らすことで生成され、ココアプレスケーキに成形される。ココアプレスケーキは分解され、ココアパウダーに粉碎される。ココアリカーは、焙煎、乾燥、分解、及び製粉されたココアニブから生成される均質の流動的なペーストである。ココアシュガーミックスには、ココアパウダーと砂糖のみが含まれている。飲料用のチョコレートパウダーは、ココアリカー又はココアパウダー及び砂糖から作られ、香料（バニリン等）が添加されることもある^{46,47}。例としては、飲用のチョコレートパウダー、ブラックファストココア、ココアダスト（微粉）、ニブ、マス、プレスケーキ、チョコレートリカー、ココアミックス（ホットドリンクを作るための粉末）、ココアと砂糖の混合物、砂糖とココアの菓子用の乾燥混合物などが挙げられる。完成したココア飲料及びチョコレートミルクは分類 01.1.2 に含まれ、完成したチョコレート製品の大半は分類 05.1.4 に含まれる。

05.1.2 ココアミックス（シロップ）：

ココアリカーに細菌アミラーゼを加えることで生成される製品。この酵素は、ココアデンブンの可溶化とデキストリン化によってシロップが濃化又は凝固することを防ぐ。チョコレートミルクやホットチョコレートを作るために使用されるチョコレートシロップなどの製品が含まれる⁴⁷。チョコレートシロップは、分類 05.4 に含まれるファッジソース（クリームサンデー用等）とは異なるものである。

05.1.3 フィリングを含むココアを主原料とするスプレッド：

パン用スプレッド又は高級ベーカリー製品用フィリングとして使用される塗ることのできるペーストを作るため、カカオとその他の原材料（通常は脂肪を主原料とする）を混合した製品。例としては、ココアバター⁴⁸、ボンボンやチョコレート用のフィリング、チョコレートパイのフィリング、ナッツとチョコレートを主原料とするパン用のスプレッド（「ヌテラ」タイプの製品）などが挙げられる。

05.1.4 ココア及びチョコレート製品：

チョコレートはココアニブ、マス、プレスケーキ、パウダー、又はリカーから生成され、砂糖、ココアバター、芳香又は香味物質、及び任意材料（ナッツ等）を加えたものと加えないものがある⁴⁷。この分類は、「チョコレート及びチョコレート製品に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 87-1981）に定義されたチョコレート、及びこの規格を満たすチョコレートを使用した菓子類を対象とし、これらの菓子類には例えばチョコレートでコーティングしたナッツや果実（レーズン等）など、その他の材料が含まれることもある。この分類には、食品分類 05.2 の範囲に該当するあらゆる菓子類のチョコレート部分のみが含まれる。例としては、ボンボン、ココアバター菓子（ココアバター、乳固形分、及び砂糖で構成される）、ホワイトチョコレート、チョコレートチップ（ベーキング用等）、ミルクチョコレート、クリームチョコレート、スイートチョコレート、ビターチョコレート、エンロービングチョコレート、砂糖を主原料とする「殻」又は色の着いたデコレーションでコーティングしたチョコレート、フィリング入りチョコレート（分類 07.2.1 及び 07.2.2 の粉菓子及びペストリー製品を除き、中心と外部コーティングの生地が異なるチョコレート）、及び食用材料を加えたチョコレートなどが挙げられる⁴⁹。このカテゴリーには、ヨーグルト、穀物、及びハチミツでコーティングしたナッツ（分類 15.2）は含まれない。

05.1.5 イミテーションチョコレート、チョコレート代用品：

ココアを主原料とするか否かを問わず、イナゴマメチップなど、チョコレートと似通った官能特性を持つチョコレート類似製品、及び5%を上回る植物脂肪（ココアバター以外）を含有し、「チョコレート及びチョコレート製品に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 87-1981）の範囲に該当しないココアを主原料とする製品が含まれる。これらのチョコレート類似製品には、任意材料が加えられたものもあり、フィリング入りの菓子が含まれることもある。例としては、混合チョコレート、香料入り及び色の着いた混合チョコレート、混合チョコレートのコーティング、並びにナッツ及び果実（レーズン等）でコーティングされたイミテーションチョコレートなどが挙げられる。このカテゴリーには、食品分類 05.2 の範囲に該当するあらゆる菓子類のチョコレート類似部分のみが含まれる。

05.2 ハード及びソフトキャンディ、ヌガー、その他を含む食品分類 05.1, 05.3 及び 05.4 以外の菓子類：

主として砂糖を含むあらゆるタイプの製品とその食事療法用の同等品が含まれ、ココアを含むものと含まないものがある。ハードキャンディ（05.2.1）、ソフトキャンディ（05.2.2）、並びにヌガー及びマジパン（05.2.3）

05.2.1 ハードキャンディ：

フィリングの有無を問わず水と砂糖（単シロップ）、着色料及び香料で作られる製品とその食事療法用の同等品で、ココアを含むものと含まないものがある。

⁴⁶ 「ココアパウダー（ココア）及びココアと砂糖の乾燥混合物に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 105-1981）、
「ココア（カカオ）マス（ココア／チョコレートリカー）及びココアケーキに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 141-1981）

⁴⁷ 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 708-711.

⁴⁸ 「ココアバターに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 86-1981）

⁴⁹ 「チョコレート及びチョコレート製品に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 87-1981）。

が含まれる。トローチとドロップ（丸めた、成形した、及びフィリング入りの甘味キャンディ）が含まれる⁵⁰。これらのタイプの製品は、食品分類 05.1.4 及び 05.1.5 の範囲に該当するチョコレート製品用のフィリングとして使用されることがある。

05.2.2 ソフトキャンディ：

キャラメル（シュガーシロップ、脂肪、着色料及び香料が含まれる）とその食事療法用の同等品、ココア及び乳を含む場合と含まない場合がある製品（タフィーやチョコレート風味のキャラメル等）、ゼリーを主原料とするキャンディ（ゼリービーンズ、砂糖でコーティングしたゼリー状の果実ペーストなど、ゼラチン、ペクチン、着色料及び香料で作られたもの）、甘草など、柔らかい歯応えのある製品が含まれる。また、ハルワテヘニア（halwa teheniaa）及び東洋の独特な製品、例えば甘い豆のゼリー（「ようかん」）や「みつ豆」用の寒天ゼリーなども含まれる。これらのタイプの製品は、食品分類 05.1.4 及び 05.1.5 の範囲に該当するチョコレート製品用のフィリングとして使用されることがある。

05.2.3 スガー及びマジパン：

スガーは焙煎及び粉砕されたナッツ、砂糖、ココア、及びその食事療法用の同等品で構成され、そのまま消費されることもあれば、食品分類 05.1.4 及び 05.1.5 の範囲に該当するチョコレート製品用のフィリングとして使用されることもある。マジパンはアーモンドペーストと砂糖及びその食事療法用の同等品で構成され、直接消費用に成形及び着色されることもあれば、食品分類 05.1.4 及び 05.1.5 の範囲に該当するチョコレート製品用のフィリングとして使用されることもある⁵⁰。

05.3 チューインガム：

香料、甘味料（栄養価の有無を問わず）、芳香化合物、及びその他の添加物を含む天然又は合成ガムベースで作られた製品⁵⁰。風船ガム及び口臭予防ガム製品も含まれる。

05.4 デコレーション（高級ベーカリー製品用等）、トッピング（果実以外）、及びスイートソース：

ケーキ、クッキー、パイ、パン、及び粉菓子用のそのまま食べられるアイシング及びフロスティング、並びにこれらの製品用の混合物が含まれる。また、ベーカリー食品用の砂糖やチョコレートを主原料とするコーティングも含まれる。スイートソース及びトッピングには、アイスクリーム等に使用されるバタースコッチソースが含まれる。これらのスイートソースは、分類 11.4 に含まれるシロップ（高級ベーカリー製品及びアイス用のメイプル、キャラメル、及び香料入りシロップ等）とは異なるものである。果実を主原料とするトッピングは 04.1.2.8 に含まれ、チョコレートソースは 05.1.2 に含まれる。

06.0 食品分類 07.0 のベーカリー製品を除く穀粒、根・塊茎、豆類、マメ科植物及びヤシの中果皮又は柔らかい芯に由来する穀物及び穀物製品：

穀物及び穀物を主原料とする未加工製品（06.1）とさまざまな加工製品が含まれる。

06.1 米を含む全粒の、粉砕された、又はフレーク状の穀粒：

全粒の殻の付いた未加工の穀物及び穀粒。例としては、大麦、コーン（トウモロコシ）、ホップ（ビールの製造用）、オートムギ、米（強化米、早炊き米、パーボイルド米を含む）、ソルガム、大豆、小麦などが挙げられる。

06.2 穀物粉及びデンプン（大豆粉を含む）：

穀粒、根、塊茎、豆類、ヤシ又はマメ科植物の中果皮又は柔らかい芯を製粉した基礎製品で、そのまま販売され、又は原材料として使用される（例えばベーカリー食品に）。

06.2.1 穀物粉：

穀物粉は、穀粒、穀物及び根（キャッサバ等）、及びヤシの中果皮又は柔らかい芯を製粉して生成される。パン及び粉菓子用の粉末ペースト、パン・ペストリー・麺・パスタ用の粉末、及び粉末混合物（異なった穀物又は穀粒を原料とする粉末の物理的混合物）が含まれ、パン製品用ミックス（粉末及びその他の原材料を含む乾燥混合物、分類 07.1.6（通常のベーカリー製品用ミックス））及び 07.2.3（高級ベーカリー製品用ミックス）とは異なるものである。例としては、デュラム小麦粉、セルフレイジングフラワー、強化フラワー、インスタントフラワー、コーンフラワー、コーンミール、ブラン、ファリーナ、焙煎した大豆粉（きな粉）、コンニャク粉（コンニャクのパウダー）、マイダ（精製小麦粉）、サゴ粉などが挙げられる。

06.2.2 デンプン：

デンプンは特定の植物種、特に種子（穀物、豆類、コーン、小麦、米、豆、エンドウ等）及び塊茎（タピオカ、ジャガイモ等）に生じる粒状のグルコースポリマーである。このポリマーは、結合した無水 α -Dグルコース単位で構成されている。天然のデンプンは、原料ごとに独特の方法によって分離される。

⁵⁰ 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 634-636.

06.3 ロールオートを含む朝食用シリアル：

そのまま食べられる、インスタント、及び通常のホットブ्रेックファスト用のあらゆるシリアル製品が含まれる。例としては、グラノーラタイプの朝食用シリアル、インスタントオートミール、ファリーナ、コーンフレーク、膨化小麦又は米、多穀（米、小麦、及びコーン等）朝食用シリアル、大豆又はブランを原料とする朝食用シリアル、穀粒粉又はパウダーを原料とする押し出されたタイプの朝食用シリアルなどが挙げられる。

06.4 パスタ及び麺類並びに類似製品（ライスペーパー、ビーフン、大豆パスタ及び麺等）：

乾燥パスタ及び麺類に必要な添加物はあるにしても稀であるという観点により、この食品分類は修正された⁵¹。あらゆる種類のパスタ、麺、及び類似製品が含まれる。

06.4.1 生パスタ及び麺類並びに類似製品：

未処理の（すなわち加熱され、茹でられ、蒸され、火を通され、ゼラチン化又は冷凍されていない）非乾燥製品。これらは調理後すぐに消費されることを意図した製品である。例としては、茹でていない麺や、春巻・ワンタン・シューマイ用の「皮」などが挙げられる。

06.4.2 乾燥パスタ及び麺類並びに類似製品：

未処理の（すなわち加熱され、茹でられ、蒸され、火を通され、ゼラチン化又は冷凍されていない）乾燥製品。例としては、乾燥タイプのスパゲッティ、春雨、ビーフン、マカロニ、米麺などが挙げられる。

06.4.3 調理済みパスタ及び麺類並びに類似製品：

処理された（すなわち加熱され、茹でられ、蒸され、火を通され、ゼラチン化又は冷凍された）製品。これらの製品は、消費者に直接販売されることもあれば（加熱してから消費される調理済みのチルドニョッキ等）、惣菜のデンプン成分として使われることもある（スパゲッティ、マカロニ、又は麺類を含む加熱するだけの冷凍ディナーの主食、缶詰のスパゲッティやミートボールの主食等）。また、消費者に販売する前にゼラチン化、加熱、及び乾燥させたインスタント麺（調理済みのラーメン、うどん、米麺等の「即席麺」）も含まれる。

06.5 穀物及びデンプンを主原料とするデザート（ライスプディング、タピオカプディング等）：

主原料として穀物、デンプン、又は穀粒を含むデザート製品。穀物又はデンプンを主原料とするデザート用のフィリングも含まれる。例としては、ライスプディング、セモリナプディング、タピオカプディング、米粉のダンプリング（「団子」）、酵母発酵させた小麦粉の生地を蒸したデザート（「蒸しパン」）、デンプン質のプディングを主原料とするデザート（「生菓子」）などが挙げられる。

06.6 衣用生地（魚や家禽用のパン粉又は衣用生地等）：

フレーク状又は粉末状にした穀物又は穀粒を含む製品で、他の原材料（卵、水、乳等）と混ぜて魚又は家禽の衣として使うもの。製品は通常、穀物又は穀粒材料の乾燥混合物として販売される。例としては、「天ぷら」用の衣などが挙げられる。生地（パン用等）は 07.1.4 に含まれ、その他のミックス（パン又はケーキ用等）はそれぞれ 07.1.6 及び 07.2.3 に含まれる。

06.7 餅（東洋のタイプに限る）を含む加熱調理済み又は加工済みの米製品：

米を水に浸し、水気を切り、蒸し、こねてケーキ状に成形することで作られる製品（日本の「餅」、朝鮮の「トック」等）⁵²。米粒から作られる堅く砕けやすいスナックも「餅」と呼ばれるが、これらは 15.1 に分類され、デザートタイプの餅は 06.5 に含まれる。分類 06.7 には、缶詰、チルド、又は冷凍されて販売される調理済み製品やレトルト食品として販売される加工米製品など、加工米又は強化米製品も含まれる。この分類の目的は、全粒の殻の付いた未加工の穀物及び穀粒のみを含めることを意図した分類 06.1（米を含む全粒の、粉碎された、又はフレーク状の穀粒）と区別することである。

06.8 大豆製品（食品分類 12.9 の大豆を主原料とする香味料及び調味料を除く）：

乾燥され、加熱調理され、油で揚げられ、又は発酵させた大豆製品及び大豆凝固物製品が含まれる。

06.8.1 大豆を主原料とする飲料：

乾燥大豆を水に浸し、すりつぶし、茹で、漉して作られる製品、あるいは大豆粉、大豆濃縮物、又は大豆分離物から作られる製品。多くの国々では、この分類に豆乳と呼ばれる製品が含まれる。大豆を主原料とする飲料

⁵¹ ALINORM 03/12, para. 55.

⁵² 「アジアの食品：科学と技術」、C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., 第1章：米製品、B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 16.

⁵³ 「日本料理の喜び」、K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japan, 1996, pp. 17-18 and 123-131.

⁵⁴ 「日本の味」、D. Richie, 講談社インターナショナル, Tokyo, Japan, 1992, pp. 34-35.

⁵⁵ Ibid., pp.141-153.

はそのまま消費されることもあれば、食品分類 06.8.2（大豆を主原料とする飲料の膜）、06.8.3（大豆凝固物（豆腐））、06.8.4（半乾燥大豆凝固物）、及び 06.8.5（乾燥大豆凝固物（凍豆腐））^{53,54,55}に含まれるものなど、他の大豆製品を作るために使用されることもある。また、そのまま販売され、もどして使用できる大豆を主原料とする粉末飲料や、凝固剤が含まれ、消費者が家庭でもどして使用できる絹ごし豆腐用の混合物などの大豆製品も含まれる^{53,56}。

06.8.2 大豆を主原料とする飲料の膜：

大豆を主原料とする飲料の煮沸時に表面に形成される膜を乾燥させたもの。油で揚げ、又は水で柔らかくしてからスープや茹でた食品に入れて使うことができる。「腐竹 (fuzhu)」又は「湯葉」としても知られる^{56,57,58}。

06.8.3 大豆凝固物（豆腐）：

大豆凝固物は、乾燥大豆を水に浸し、すりつぶし、漉して大豆を主原料とする飲料を作った上で、凝固剤で凝固させて型に入れたものである。大豆凝固物にはさまざまな質感（軟質、半硬質、硬質など）を持つものがある^{53,54}。

06.8.4 半乾燥大豆凝固物：

ブロック状に成形しながら加圧することで水分が一部除去されているが、完全には乾燥していない大豆凝固物（食品分類 06.8.5 を参照）。半乾燥大豆凝固物には通常 62%の水分が含まれており、歯応えのある質感を持つ⁵³。

06.8.4.1 濃いグレービーソースで煮込んだ半乾燥大豆凝固物：

部分的に乾燥させた大豆凝固物を濃いソース（味噌ソース等）で加熱調理した（煮込んだ）もの。部分的に乾燥させた大豆凝固物は通常ソースを吸収するため、当初の質感が回復される⁵³。

06.8.4.2 油で揚げた半乾燥大豆凝固物：

部分的に乾燥させた大豆凝固物を油で揚げたもの。そのまま消費されることもあれば、揚げた後で加熱調理（ソースで煮込むなど）されることもある^{53,59}。

06.8.4.3 食品分類 06.8.4.1 及び 06.8.4.2 以外の半乾燥大豆凝固物：

部分的に乾燥させた大豆凝固物を濃い（味噌等）ソースで煮込むこと、又は油で揚げること以外の方法で調理したもの。直火で焼いた製品又は潰した製品が含まれ、他の原材料と混ぜ合わされることもある（例えばパティやローフを作るため）⁵³。

06.8.5 乾燥大豆凝固物（凍豆腐）：

冷凍、熟成、及び乾燥加工によって水分を完全に除去した大豆凝固物。消費のために水やソースでもどされることもあれば、料理に直接使用されることもある。油で揚げられ、又はソースで煮られることもある⁵³。

06.8.6 発酵大豆（納豆、テンペ等）：

蒸して特定の菌類又は細菌（スターター）で発酵させた大豆から作られる製品。柔らかいホールの豆は独特の芳香と風味を持っている。「豆豉 (dou chi)」（中国）、「納豆」（日本）、及び「テンペ」（インドネシア）などの製品が含まれる。

06.8.7 発酵大豆凝固物：

大豆凝固物を発酵加工の過程でローフ状に成形することにより作られる製品。柔らかい風味のある製品で、色は赤、米黄、灰緑色のいずれかである。

06.8.8 その他の大豆タンパク質製品：

大豆を原料とするその他の製品で、主に押し出され、質感を持たせ、濃縮され、分離されたものなどの大豆タンパク質で構成される。

07.0 ベーカリー製品：

パン及び通常のベーカリー製品（07.1）と、甘味、塩味、及び香味のある高級ベーカリー製品（07.2）が含まれる。

07.1 パン並びに通常のベーカリー製品及びミックス：

あらゆるタイプの甘味のないベーカリー製品及びパン由来製品が含まれる。

⁵⁶ 「世界の食品：日本」、Lonely Planet, 2002, p. 35.

⁵⁷ 「日本の味」、D. Richie、講談社インターナショナル、Tokyo, Japan, 1992, pp. 168-169.

⁵⁸ 「日本料理の喜び」、K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japan, 1996, p. 31.

⁵⁹ 「アジアの食品：科学と技術」、C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., 第 6 章：東洋の大豆食品、K.S. Liu, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 162-163.

07.1.1 パン及びロールパン：

酵母発酵パン及び特製パン、並びにソーダブレッドが含まれる。

07.1.1.1 酵母発酵パン及び特製パン：

あらゆるタイプの甘味のないベーカリー製品及びパン由来製品が含まれる。例としては、精白パン、ライ麦パン、ライ麦黒パン、レーズンパン、全粒小麦パン、フランスパン、麦芽パン、ハンバーガーロール、全粒小麦ロール、ミルクロールなどが挙げられる。

07.1.1.2 ソーダブレッド：

ソーダブレッドが含まれる。

07.1.2 甘いクラッカーを除くクラッカー：

「クラッカー」とは薄く砕けやすいウエハースを指し、通常は甘味のない生地で作られる。スナックとして消費される風味の付いたクラッカー（チーズ風味等）は 15.1 に含まれる。例としては、ソーダクラッカー、ライクリスプ、マッツォなどが挙げられる。

07.1.3 その他の通常のベーカリー製品（ペーグル、ピタ、イングリッシュマフィン等）：

コーンブレッドやビスケットなど、その他のあらゆる通常のベーカリー製品が含まれる。この分類の「ビスケット」とは、ベーキングパウダー又はベーキングソーダで発酵させた小さな速成パンを意味しており、分類 07.2.1 に含まれる「クッキー」又は「甘いクラッカー」を意味する英国の「ビスケット」とは異なるものである。

07.1.4 パンのフィリング及びパン屑を含むパンタイプの製品：

クルトン、パンで作られた詰め物や詰め物用の混合物、及び用意された生地（ビスケット用等）など、パンを主原料とする製品が含まれる。パン用ミックスは分類 07.1.6 に含まれる。

07.1.5 蒸しパン及び蒸しロール：

蒸し器に入れて加熱調理される東洋式の発酵小麦又は米製品。フィリングを入れた製品と入れない製品がある。中国では、フィリングを入れない蒸しパン製品は「饅頭 (mantou)」と呼ばれ、フィリングを入れた蒸しロール製品は「包子 (baozi)」又は「包 (bao)」と呼ばれる。さまざまな形のねじりロール（「花巻 (huajuan)」）も作られる⁶⁰。例としては、フィリング入りの団子や、肉、ジャム、又はその他のフィリングを入れた蒸しロール（饅頭：manjyu）などが挙げられる。

07.1.6 パン及び通常のベーカリー製品用ミックス：

水分を含む材料（水、乳、油、バター、卵等）を加えて食品分類 07.1.1 から 07.1.5 までのベーカリー食品の生地を作る乾燥材料の含まれたあらゆる混合物。例としては、特にフランスパンミックス、型焼きパンミックス、パネトーネミックス、チャバタミックスなどが挙げられる。高級ベーカリー製品（ケーキ、クッキー、パンケーキ等）用ミックスは分類 07.2.3 に含まれる。

07.2 高級ベーカリー製品（甘味、塩味、香味のあるもの）及びミックス：

調理済み製品（07.2.1 及び 07.2.2）と高級ベーカリー食品を作るためのミックス（07.2.3）に細分化される。

07.2.1 ケーキ、クッキー、及びパイ（果実を詰めたタイプやカスタードタイプ等）：

この分類で使用される「甘いクラッカー」又は「甘いビスケット」とは、デザートとして食されるクッキーに類似した製品のことであり。例としては、バターケーキ、チーズケーキ、果実を詰めたシリアルバー、パウンドケーキ（「カステラ」を含む）、モイストケーキ（デンプン質のデザート的一种（「生菓子」））、洋風ケーキ、月餅、スポンジケーキ、果実を詰めたパイ（アップルパイ等）、オートミールクッキー、シュガークッキー、英国の「ビスケット」（クッキー又は甘いクラッカー）などが挙げられる。

07.2.2 その他の高級ベーカリー製品（ドーナツ、スイートルール、スコーン、及びマフィン等）：

デザート又は朝食として食される製品が含まれる。例としては、パンケーキ、ワッフル、フィリング入りの菓子パン（「餡パン」）、デニッシュ、アイスクリーム用のウエハース又はコーン、粉菓子、トライフルなどが挙げられる。

⁶⁰ 「アジアの食品：科学と技術」、C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., 第 4 章：小麦製品：2. パン、ケーキ、クッキー、パストリー、及びダンプリング、S. Huang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 72-73.

07.2.3 高級ベーカリー製品（ケーキ、パンケーキ等）用ミックス：

水分を含む原材料（水、乳、油、バター、卵等）を加えて高級ベーカリー食品の生地を作る乾燥材料の含まれた混合物。例としては、ケーキミックス、粉菓子用ミックス、パンケーキミックス、パイミックス、ワッフルミックスなどが挙げられる。用意された生地は分類 07.1.4 に含まれ、通常のベーカリー製品（パン等）用ミックスは分類 07.1.6 に含まれる。

08.0 家禽肉及び猟鳥獣肉を含む食肉及び食肉製品：

この分類には、あらゆるタイプの食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉のピース、カット、及びひき肉の生鮮製品（08.1）と加工製品（08.2 及び 08.3）が含まれる。

08.1 生鮮食肉、家禽肉及び猟鳥獣肉：

生鮮製品には通常添加物は含まれないが、特定の状況では添加物が必要になることがある。例えば、新たなカット肉の表面に着色料を用いた認印を押し、特定の国の FCS において「刻印、マーキング、ブランディングされた製品」であることを表示する場合などである。また消費者に販売する前に、食肉製品にグレースやもみダレなどのコーティングを施すこともある（グレースドハムやバーベキューチキン等）。FCS においては、これは「グレース又はコーティングとして使用（表面処理）」と表示される。コーティング自体として販売されるものについては、食品分類 04.1.2.8（ハム用の果実を主原料とするグレース等）及び 12.2（もみダレ）に含まれることに注意すべきである。

08.1.1 生鮮食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉（ホール又はカット）：

未処理の生の食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の枝肉及びカット肉。例としては、牛や豚の枝肉、生の牛血、生のホールチキン及びチキンの部位、生の牛のカット肉（ステーキ等）、牛の内臓（心臓や腎臓等）、生の牛の胃袋、ポークチョップなどが挙げられる。

08.1.2 ひき肉処理された生鮮食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉：

ひき肉処理又は機械的に脱骨された未処理の生の食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉。例としては、生の牛肉（ハンバーガー）パティ、ポーアウオース、朝食用生ソーセージ、ゲハット（gehakt）（細切れ肉）、ロンガニーサ（生の保蔵処理されていないソーセージ）、生のミートボール、機械的に脱骨・粉砕・成形された家禽肉片（パン粉や衣の付いたもの又は付かないもの）、生ソーセージ（ビーフ、イタリアン、ポーク等）などが挙げられる。

08.2 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品（ホール又はカット）：

さまざまに加工された加熱処理されていないカット肉（08.2.1）と加熱処理されたカット肉（08.3.2）が含まれる。

08.2.1 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの：

この分類では、食肉を保存し、その賞味期限を延ばすいくつかの処理方法（保蔵、塩蔵、乾燥、浸漬等）を説明する。

08.2.1.1 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの：

塩蔵製品は塩化ナトリウムで処理されたものである。乾燥保蔵（乾燥浸漬）製品を作るには、食肉の表面に直接塩をすり込む。液体浸漬保蔵製品を作るには、食肉を塩水溶液に浸す。注入保蔵製品を作るには、塩水を食肉に注入する。保蔵は添加物を加えることでも達成できる。燻製品もこの分類に含まれる⁶¹。例としては、ベーコン（保蔵、乾燥保蔵、浸漬保蔵、注入保蔵）、サイドベーコン、コンビーフ、マリネビーフ、及び味噌に漬けた肉（「味噌漬け」）、麴に漬けた肉（「麴漬け」）、醤油に漬けた肉（「醤油漬け」）など、東洋のさまざまなタイプの浸漬製品が挙げられる。

08.2.1.2 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）乾燥加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの：

カット肉は、分類 08.2.1.1 に関する説明と同じ方法で保蔵又は塩蔵されてから乾燥される場合もあれば、単に乾燥されるだけの場合もある。乾燥は温風又は真空のいずれかにより達成される⁶¹。例としては、乾燥塩漬け豚肉、乾燥肉、詰め物をした腰肉、イベリアハム、プロシュートタイプのハムなどが挙げられる。

08.2.1.3 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の発酵加工品（ホール又はカット）で加熱処理されていないもの：

発酵製品は、食塩の存在下における乳酸菌の活動によって作られる浸漬製品の一つである。例としては、瓶詰の牛肉や漬けた（発酵させた）豚足などが挙げられる。

⁶¹ 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 439-445.

08.2.2 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品（ホール又はカット）で加熱処理されたもの：

加熱調理（保蔵後の加熱調理及び乾燥後の加熱調理を含む）、または加熱処理（滅菌を含む）、及び缶詰にされたカット肉が含まれる。例としては、保蔵及び加熱調理されたハム、保蔵及び加熱調理された豚肩、缶詰のチキン、醤油で煮た食肉片（「佃煮」）などが挙げられる。

08.2.3 食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の冷凍加工品（ホール又はカット）：

生及び加熱調理されたカット肉で、冷凍されたものが含まれる。例としては、冷凍されたホールチキン、冷凍されたチキンの部位、冷凍されたビーフステーキなどが挙げられる。

08.3 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品：

さまざまに加工された加熱処理されていない製品（08.3.1）と加熱処理された製品（08.3.2）が含まれる。

08.3.1 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品で加熱処理されていないもの：

この分類では、ひき肉処理及び機械的に脱骨された食肉製品を保存し、その賞味期限を延ばすいくつかの処理方法（保蔵、塩蔵、乾燥、浸漬等）を説明する。

08.3.1.1 ひき肉加工された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）加工品で加熱処理されていないもの：

塩蔵製品は塩化ナトリウムで処理されたものである。乾燥保蔵（乾燥浸漬）製品を作るには、食肉の表面に直接塩をすり込む。液体浸漬保蔵製品を作るには、食肉を塩水溶液に浸す。注入保蔵製品を作るには、塩水を食肉に注入する。保蔵は添加物を加えることでも達成できる。燻製品もこの分類に含まれる⁶¹。例としては、チヨリソー（辛味のあるポークソーセージ）、サラミタイプの製品、サルチヨン、トシーノ（生の保蔵処理されたソーセージ）、ペパロニ、燻製ソーセージなどが挙げられる。

08.3.1.2 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の保蔵（塩漬けを含む）乾燥加工品で加熱処理されていないもの：

ひき肉処理又は機械的に脱骨された製品は、分類 08.3.1.1 に関する説明と同じ方法で保蔵又は塩蔵されてから乾燥される場合もあれば、又は単に乾燥されるだけの場合もある。乾燥は温風又は真空のいずれかにより達成される⁶¹。例としては、パストラミ、乾燥ソーセージ、保蔵及び乾燥されたソーセージ、ビーフジャーキー、中国ソーセージ（伝統的な保蔵又は燻製ポークソーセージを含む）、ソブラサダなどが挙げられる。

08.3.1.3 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の発酵加工品で加熱処理されていないもの：

発酵製品は、食塩の存在下における乳酸菌の活動によって作られる浸漬製品の一つである。特定のタイプのソーセージが発酵されることがある。

08.3.2 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の加工品で加熱処理されたもの：

加熱調理（保存後の加熱調理及び乾燥後の加熱調理を含む）、または加熱処理（滅菌を含む）、及び缶詰にされたひき肉製品が含まれる。例としては、直火で焼いたビーフパティ、フォアグラ及びパティ、ブラウン及びヘッドチーズ、加熱調理及び保蔵された細切れ肉、醤油で煮た細切れ肉（「佃煮」）、缶詰のコンビーフ、ランチョンミート、ミートペースト、加熱調理したミートパティ、加熱調理したサラミタイプの製品、加熱調理したミートボール、ストラスブールソーセージ、ブラックファストソーセージ、炒めるだけのソーセージ、テリーヌ（加熱調理された細切れ肉の混合物）などが挙げられる。

08.3.3 ひき肉処理された食肉、家禽肉、及び猟鳥獣肉の冷凍加工品：

冷凍されたひき肉処理又は機械的に脱骨された食肉製品で、生、部分的に加熱調理、及び完全に加熱調理されたものが含まれる。例としては、冷凍されたハンバーガーパティや、冷凍されたパン粉又は衣付きチキンフィンガーなどが挙げられる。

08.4 食用ケーシング（ソーセージのケーシング等）：

コラーゲン、セルロース、又は食品級の合成物質あるいは天然源（豚又は羊の腸等）から作られるケーシング又はチュービングで、ソーセージミックスを包むもの⁶¹。

09.0 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む魚類・水産製品：

この大分類は、生鮮魚類（09.1）とさまざまな加工水産製品（09.2～09.4）に細分化される。この分類には、水中脊椎動物（魚類及び水棲哺乳類（クジラ等））、水中無脊椎動物（クラゲ等）、並びに軟体動物（二枚貝、巻貝等）、甲殻類（エビ、カニ、ロブスター等）、及び棘皮動物（ウニ、ナマコ等）が含まれる。水産製品は、消費者に販売される前にグレーズやもみダレなどのコーティングで処理されることがある（グレーズ処理して冷凍した魚の切り身等）。FCS においては、これは「グレーズ又はコーティングとして使用（表面処理）」と表示される。

09.1 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む生鮮魚類・水産製品：

「生鮮」とは、海、湖、又はその他の水域での捕獲と同時に冷蔵、氷蔵、又は冷凍することを除いては、魚類・水産製品が腐敗及び損傷防止処理を受けていないことを意味している⁶²。

09.1.1 生鮮魚類：

生のクジラ肉、タラ、サケ、マス等、及び生の魚卵が含まれる。

09.1.2 生鮮軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物：

生のエビ、二枚貝、カニ、ロブスター、巻貝等が含まれる。

09.2 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む魚類・水産製品の加工品：

この分類には冷凍された水産製品が含まれ、さらに加熱調理の必要な製品もあれば、そのまま食べられるよう加熱調理、燻製、乾燥、発酵、及び塩蔵された製品もある。

09.2.1 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む冷凍された魚類、魚の切り身、及び水産製品：

部分的に加熱調理されたものを含む生鮮魚類で、さらに加工を加えるべく海上又は陸上で冷凍又は急速冷凍されたもの⁶²。例としては、冷凍又は急速冷凍された二枚貝・タラの切り身・カニ・フィンフィッシュ・コダラ・メルルーサ・ロブスター・魚のすり身・クルマエビ及びエビ、冷凍された魚卵、冷凍されたすり身、冷凍されたクジラ肉などが挙げられる。

09.2.2 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む冷凍された衣付きの魚類、魚の切り身、及び水産製品：

魚類又はその部分から作られ、卵及びパン粉又は衣をまぶした加熱調理されてない製品。例としては、パン粉又は衣を付けて冷凍した生のエビや、パン粉又は衣を付けて冷凍又は急速冷凍した魚の切り身・魚の部分・フィッシュスティック（フィッシュフィンガー）などが挙げられる⁶³。

09.2.3 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む、すり身にしてクリームに入れた冷凍水産製品：

魚のすり身をクリームタイプのソースに入れて作られる加熱調理されていない製品。

09.2.4 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む加熱調理し、及び／又は油で揚げた魚類・水産製品：

下位分類で説明する方法により、そのまま食べられるよう加熱調理されたあらゆる製品が含まれる。

09.2.4.1 加熱調理した魚類・水産製品：

油で揚げること（09.2.4.3 を参照）を除き、蒸す、煮る、又はその他のあらゆる方法で加熱調理された製品が含まれる。魚はホール、部分、又は粉碎されたものがある。例としては、フィッシュソーセージ、醤油で煮詰めて加熱調理した水産製品（「佃煮」）、加熱調理したすり身製品（「かまぼこ」）、カニ風味の加熱調理したかまぼこ製品（「カニカマ」）、加熱調理した魚卵、加熱調理したすり身、加熱調理した管状のすり身製品（「チクワ」）、加熱調理した魚及びロブスターのペースト（すり身に類似した製品。その他のフィッシュペースト（東洋タイプ）は09.3.4に含まれる）などが挙げられる。

09.2.4.2 加熱調理した軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物：

油で揚げること（09.2.4.3 を参照）を除き、蒸す、煮る、又はその他のあらゆる方法で加熱調理された製品が含まれる。例としては、加熱調理した「クランゴンクランゴン」及び「クランゴンブルガリス」（ブラウンシュリンプ）、加熱調理したエビ・二枚貝・カニなどが挙げられる。

09.2.4.3 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む油で揚げた魚類・水産製品：

魚類又はその一部を油で揚げ、焼き、あぶり、又は丸焼きにしてから包装又は缶詰にしたそのまま食べられる製品で、卵及びパン粉又は衣が付いたものと付かないもの、ソース又は油を伴うものと伴わないものがある⁶²。例としては、そのまま食べられる油で揚げたすり身、油で揚げたイカ、油で揚げた殻の柔らかいカニなどが挙げられる。

09.2.5 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む燻製、乾燥、発酵、及び／又は塩蔵された魚類・水産製品：

燻製魚類は通常、急速冷凍又は冷凍した魚類を新たに立てたおがくずの煙にさらして乾燥させたものであり、直接乾燥させたものと煮た後で乾燥させたものがある。乾燥魚類は日光にさらし、又は専用の設備で直接又は煮た後で乾燥させたものであり、乾燥の前に塩蔵されることがある。塩蔵魚類は、塩をすり込まれ、又は食塩水に漬けられる。その製造工程は、食品分類09.3で説明するマリネ及び浸漬魚類の工程とは異なっている。

⁶² Ibid., pp. 464-468.

⁶³ 「急速冷凍されたパン粉又は衣付きフィッシュスティック」（フィッシュフィンガー）、魚の部分、及び魚の切り身に関するコーデックス規格（CODEX STAN 166-1989）

る。塩干魚類は、塩蔵してから燻すことで作られる⁶²。例としては、塩蔵されたアンチョビ・エビ・シャッド、燻製されたチャブ・コウイカ・タコ、魚肉ハム、乾燥及び塩蔵された「タラ科」の魚類、燻製又は塩蔵されたフィッシュペースト及び魚卵、塩干及び燻製されたギンダラ・シャッド・サケ、乾燥甲殻類、乾燥カツオ（「鰹節」）、煮てから乾燥させた魚類（「煮干し」）などが挙げられる。

09.3 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む半保存魚類・水産製品：

マリネ、浸漬、部分的な加熱調理などの方法で処理され、賞味期限の限られた製品が含まれる。

09.3.1 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含むマリネにした、及び／又はゼリーで覆った魚類・水産製品：

マリネ製品は魚を酢又はワインに浸すことによって製造され、食塩及び香辛料を加えたものと加えないものがある。瓶又は缶に詰められ、賞味期限は限られている。ゼリー詰め製品は、水産製品を加熱調理又は蒸して柔らかくし、酢又はワイン、食塩及び保存料を加え、ゼリーで固めて製造される。例としては、ロールモップ（ニシンのマリネの一種）、ゼリー詰めのアナゴ（ドッグフィッシュ）、魚のアスピックなどが挙げられる⁶²。

09.3.2 軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む浸漬及び／又は塩水漬け魚類・水産製品：

浸漬製品はマリネ製品の一種とみなされることがあり、魚を食塩及び酢又はアルコール（ワイン等）溶液で処理することで作られる⁶²。例としては、麴に漬けた魚（「麴漬け」）、粕に漬けた魚（「粕漬け」）、味噌に漬けた魚（「味噌漬け」）、醤油に漬けた魚（「醤油漬け」）、酢に漬けた魚（「酢漬け」）などの多様な東洋の浸漬製品、漬けたクジラ肉、漬けたニシンやスプラットなどが挙げられる。

09.3.3 サケ代用品、キャビア及びその他の魚卵製品：

魚卵は通常、洗浄し、塩蔵し、透明になるまで熟成させることで作られ、その上でガラスその他の適切な容器に詰められる。「キャビア」とは、チョウザメ種（ペルーガ等）の卵だけを指している。さまざまな海水・淡水魚（タラやニシン等）の卵で作られるキャビア代用品には食塩、香辛料、着色料が加えられ、保存料で処理されることもある⁶²。例としては、塩蔵されたサケの卵（「スジコ」）、加工及び塩蔵されたサケの卵（「イクラ」）、タラの卵、塩蔵されたタラの卵（「タラコ」）、ダンゴウオのキャビアなどが挙げられる。魚卵は低温殺菌されることもあるが、この場合には完全保存製品となることから、食品分類 09.4 に分類される。冷凍、加熱調理、又は燻製された魚卵製品は、それぞれ分類 09.2.1、09.2.4.1、及び 09.2.5 に含まれ、生の魚卵は分類 09.1.1 に含まれる。

09.3.4 食品分類 09.3.1～09.3.3 の製品を除き、軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む半保存魚類・水産製品（フィッシュペースト等）：

例としては、魚又は甲殻類のパーティや伝統的な東洋のフィッシュペーストなどが挙げられる。後者は生鮮魚類又は魚醤製品の残渣で作られ、小麦粉、ブラン、米、又は大豆などの他の原材料と混ぜ合わせたものである。また、さらに発酵させた製品もある⁶⁴。加熱調理された魚類又は甲殻類のペースト（すり身に類似した製品）は、それぞれ 09.2.4.1 及び 09.2.4.2 に含まれる。

09.4 缶詰又は発酵したものを含めて、完全保存された軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物を含む魚類・水産製品：

賞味期限を延ばした製品で、確実に滅菌するために低温殺菌又は蒸気レトルトした上で気密容器に詰めることで製造される。製品自体の汁に入れて、あるいは油又はソースを加えて包装されるものもある⁶²。この分類には、完全に加熱調理された製品（09.2.4 を参照）は含まれない。例としては、缶詰のマグロ・二枚貝・カニ・魚卵・イワシ、ゲフィルテフィッシュボール、すり身（加熱殺菌されたもの）などが挙げられる。

10.0 卵及び卵製品：

殻付きの生卵（10.1）、生卵の代わりになり得る製品（10.2）、及びその他の卵製品（10.3 及び 10.4）が含まれる。

10.1 生卵：

殻付きの生卵には添加物は含まれていないと考えられているが、殻付き卵の表面への装飾、着色、刻印に着色料が使用されることがある。FCS では、「製品の装飾、刻印、マーキング、又はブランディング（表面処理）」の表示によってこれに対応している。

10.2 卵製品：

レシピにおいて、又は食品として生卵の代用となり得る製品（オムレツ等）。これらは、(i)全卵を混ぜて精製すること、又は(ii)卵白と卵黄を分離した上で、それぞれ別々に混ぜて精製することのいずれかにより、生卵が

⁶⁴ 「アジアの食品：科学と技術」、C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., 第 9 章：伝統的な東洋の水産製品、Y.-W. Huang & C.-Y. Huang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999,

ら作られる製品である。精製された全卵、卵白、又は卵黄はさらに加工され、下記の液体、冷凍、又は乾燥卵が生産される⁶⁵。

10.2.1 液卵製品：

精製された全卵、卵黄、又は卵白を低温殺菌し、化学的に保存したもの（例えば加塩により）。

10.2.2 冷凍卵製品：

精製された全卵、卵黄、又は卵白を低温殺菌して冷凍したもの。

10.2.3 乾燥及び/又は加熱凝固させた卵製品：

精製された全卵、卵黄、又は卵白から糖分を除去した上で、低温殺菌して乾燥させたもの。

10.3 アルカリ化、塩蔵及び缶詰にした卵を含む保存卵：

塩蔵したアヒルの卵（「Hueidan」）や、アルカリ処理した「千年卵」（「ピータン（pidan）」）などの東洋の伝統的な保存製品が含まれる⁶⁶。

10.4 卵を主原料とするデザート（カスタード等）：

そのまま食べられる製品と乾燥混合物で作られる製品が含まれる。例としては、フランやエッグカスタードが挙げられる。また、高級ベーカリー製品（パイ等）用のカスタードフィリングも含まれる。

11.0 ハチミツを含む甘味料：

あらゆる規格化された砂糖（11.1）、規格化されていない製品（11.2、11.3、11.4 及び 11.6 等）、及び天然甘味料（11.5-ハチミツ）が含まれる。

11.1 精糖及び粗糖：

下位分類 11.1.1~11.1.5 に含まれる完全又は部分精製されたショ糖（テンサイ及びサトウキビに由来）、ブドウ糖（デンプンに由来）、又は果糖などの栄養価のある甘味料。

11.1.1 白砂糖、無水デキストロース、一水和デキストロース、果糖：

白砂糖は、偏光度 99.70Z 以上の精製及び結晶化されたショ糖である。無水デキストロースは、結晶水を含まない精製及び結晶化された D-グルコースである。一水和デキストロースは、1 分子の結晶水を含む精製及び結晶化された D-グルコースである。果糖は精製及び結晶化された D-フルクトースである⁶⁷。

11.1.2 粉砂糖、粉末デキストロース：

粉砂糖（アイシング用砂糖）は、細かく粉砕された白砂糖であり、凝固防止剤を加えたものと加えないものがある。粉末デキストロース（アイシング用デキストロース）は、細かく粉砕された無水デキストロース又は一水和デキストロース、あるいはこれら 2 つの混合物で、凝固阻止剤を加えたものと加えないものがある⁶⁷。

11.1.3 白糖、三温糖、グルコースシロップ、乾燥グルコースシロップ、甘蔗原料糖：

白糖は水分を含む細かく精製された白色の砂糖である。三温糖は、水分を含む細粒の淡褐色から暗褐色の砂糖である。グルコースシロップは、デンプン及び/又はイヌリンに由来する栄養価のあるサッカリドの水溶液を濃縮及び精製したものである⁶⁸。乾燥グルコースシロップは、水分を部分的に除去したグルコースシロップである。甘蔗原料糖は、部分精製したサトウキビ汁を結晶化させた部分精製スクロースで、それ以上の精製は行われていない⁶⁷。

11.1.3.1 砂糖菓子の製造に使用される乾燥グルコースシロップ：

11.1.3 に記載の乾燥グルコースシロップで、食品分類 05.2（ハード又はソフトキャンディ等）に含まれるキャンディ製品の製造に使用される。

11.1.3.2 砂糖菓子の製造に使用されるグルコースシロップ：

11.1.3 に記載のグルコースシロップで、食品分類 05.2（ハード又はソフトキャンディ等）に含まれるキャンディ製品の製造に使用される。

11.1.4 乳糖：

通常はホエイから得られる乳の天然成分。無水のもの、1 分子の結晶水を含むもの、又は双方の形態が混合されたものがある⁶⁷。

⁶⁵ 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 411-414

⁶⁶ 「アジアの食品：科学と技術」、C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., 第 8 章：伝統的な家禽及び卵製品、T.C. Chen, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 240-244.

⁶⁷ 「砂糖に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 212-1999）

11.1.5 耕地又は精製工場白糖（ミルホワイトシュガー）：

偏光度 99.5oZ 以上の精製及び結晶化されたスクロース⁶⁷。

11.2 食品分類 11.1.3 の製品を除く黒糖：

デメララ糖など、大粒の茶色又は黄色の角砂糖が含まれる。

11.3 食品分類 11.1.3 の製品を除き、糖蜜及び（部分的に）転化したものを含む糖溶液及びシロップ：

砂糖の精製工程の副産物（糖蜜等）、転化糖（スクロースの加水分解によって生成されるブドウ糖と果糖の等モル混合物）⁶⁸、並びに高果糖コーンシロップ、高果糖イヌリンシロップ及びコーンシュガーなどのその他の甘味料が含まれる。

11.4 その他の砂糖及びシロップ（キシロース、メープルシロップ、シュガートッピング等）：

あらゆるタイプの卓上シロップ（メープルシロップ等）、高級ベーカリー製品やアイス用のシロップ（キャラメルシロップ、香料入りシロップ等）、及び装飾用のシュガートッピング（クッキー用の色の着いた砂糖結晶等）が含まれる。

11.5 ハチミツ：

ハチミツは、ミツバチによって花蜜又は植物の分泌物から作られる天然の甘味物質である。ミツバチは、集めた花蜜又は分泌物をハチミツ特有の物質と混合させて変化させ、巣房に蓄積して熟成させる⁶⁹。ハチミツの例としては、野草のハチミツやクローバーのハチミツなどが挙げられる。

11.6 高甘味度甘味料を含有するものを含む卓上甘味料：

高甘味度甘味料（アセスルファムカリウム等）及び／又はポリオール（ソルビトール等）の調整品が含まれ、他の添加物及び／又は炭水化物などの栄養成分を含むものもある。これらの製品は、粉末、固形（タブレットやキューブ等）、又は液体などの形態で最終消費者に販売される。

12.0 食塩、香辛料、スープ、ソース、サラダ、タンパク質製品：

この大分類には、食品の芳香と風味を高めるために添加される物質（12.1-食塩及び食塩代用品、12.2-ハーブ、香辛料、香味料、及び調味料（即席麺用の香味料等）、12.3-酢、及び 12.4-マスタード）、特定の調理済み食品（12.5-スープ及びブロス、12.6-ソース及び類似製品、及び 12.7-サラダ（マカロニサラダ、ポテトサラダ等）、並びに食品分類 04.2.2.5 及び 05.1.3 のココア及びナッツを主原料とするスプレッドを除くサンドイッチスプレッド）、及び主に大豆又はその他の原料（乳、穀物、又は野菜等）に由来するタンパク質で構成される製品（12.9-大豆を主原料とする香味料及び調味料並びに 12.10-大豆由来以外のタンパク質製品）が含まれる。

12.1 食塩及び食塩代用品：

食品の香味料として使用される食塩（12.1.1.）及び食塩代用品（12.1.2）が含まれる。

12.1.1 食塩：

主に食品級の塩化ナトリウム。食卓塩、ヨウ素添加塩及びフッ化ヨウ素添加塩、並びに樹枝状塩が含まれる。

12.1.2 食塩代用品：

食塩代用品は、食塩に代えて食品に使用するためにナトリウム含有量を減らした香味料である。

12.2 ハーブ、香辛料、香味料、及び調味料（即席麺用の香味料等）：

この分類では、食品の芳香と風味を高めるために使用される品目について説明する。

12.2.1 ハーブ及び香辛料：

ハーブ及び香辛料は通常植物源に由来し、乾燥させたもの、粉末のものとホールのもがある。ハーブの例としては、バジル、オレガノ、タイムなどが挙げられる。香辛料の例としては、クミンやキャラウェイシードなどが挙げられる。香辛料には、粉末又はペースト状の混合物として提供されるものもある。混合香辛料の例としては、チリシーズニング、チリペースト、カレーペースト、カレールー、食肉や魚の外部表面に塗布する乾蔵又はもみ込み用のものなどが挙げられる。

⁶⁸ 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 631-633.

⁶⁹ 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 636. 「ハチミツに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 12-1981）

12.2.2 香香料及び調味料：

調味料には、食肉軟化剤、タマネギ塩、ガーリック塩、東洋の混合香香料（「ダシ」）、米に振りかけるトッピング（乾燥させた海藻フレーク、ゴマ、香香料等を含む「ふりかけ」）、及び麺類用の香香料などが含まれる。FCS で使用される「調味料」という言葉には、調味ソース（ケチャップ、マヨネーズ、マスタード等）又は薬味は含まれない。

12.3 酢：

適切な原料（ワイン、リンゴ酒等）のエタノールを発酵させて生成される液体。例としては、リンゴ酢、ブドウ酢、モルトビネガー、スピリットビネガー、穀物酢、レーズン酢、果実（ワイン）酢などが挙げられる⁷⁰。

12.4 マスタード：

からしの種子を粉碎し、しばしば脱脂して作られる調味ソースで、水、酢、食塩、油及びその他の香辛料の懸濁液に混ぜて精製したもの。例としては、ディジョンマスタード、「ホット」マスタード（殻付きの種から作られる）などが挙げられる⁷¹。

12.5 スープ及びブロス：

調理済みのスープ及び混合物が含まれる。完成品には水（コンソメ等）又は乳（チャウダー等）を主原料とするものがある。

12.5.1 缶詰、瓶詰、及び冷凍したものを含む調理済みのスープ及びブロス：

野菜、食肉、又は魚類のブロスで構成される水又は乳を主原料とする製品で、他の原材料（野菜、食肉、麺類等）を含むものと含まないものがある。例としては、ブイヨン、ブロス、コンソメ、水やクリームを主原料とするスープ、チャウダー、ビスクなどが挙げられる。

12.5.2 スープ及びブロス用ミックス：

水及び／又は乳でもどされる濃縮スープで、他の任意材料（野菜、食肉、麺類等）を加えるものと加えないものがある。例としては、粉末及び固形ブイヨン、粉末濃縮スープ（「麺つゆ」等）、固形及び粉末スープの素などが挙げられる。

12.6 ソース及び類似製品：

調理済みのソース、グレービーソース、ドレッシング、及びもどしてから消費される混合物が含まれる。調理済み製品は乳化製品（12.6.1）と非乳化製品（12.6.2）の下位分類に分けられるが、ミックス（12.6.3）の下位分類には乳化ソースと非乳化ソース双方の混合物が含まれる。

12.6.1 乳化ソース（マヨネーズ、サラダドレッシング等）：

少なくとも部分的に水中脂又は水中油型のエマルジョンを主原料とするソース、グレービーソース、ドレッシング及びディップ。例としては、サラダドレッシング（フレンチ、イタリアン、ギリシャ、ランチスタイル等）、脂肪を主原料とするサンドイッチスプレッド（マスタード入りのマヨネーズ等）、サラダクリーム、脂肪質のソース、スナックディップ（ペーコンチェダーディップ、オニオンディップ等）が挙げられる。

12.6.2 非乳化ソース（ケチャップ、チーズソース、クリームソース、ブラウングレービーソース等）：

水、ココナッツミルク、乳を主原料とするソース、グレービーソース、及びドレッシング。例としては、バーベキューソース、トマトケチャップ、チーズソース、ウスターソース、東洋の濃いウスターソース（「とんかつソース」）、チリソース、甘酸っぱいディップソース、ホワイト（クリームを主原料とする）ソース（主に乳又はクリームで構成され、脂肪（バター等）と小麦粉を少々加えたソースで、香香料又は香辛料を加えるものと加えないものがある）などが挙げられる。

12.6.3 ソース及びグレービーソース用ミックス：

水、乳、油、又はその他の液体を混ぜてソース又はグレービーソースを完成させる通常は粉末状の濃縮製品。例としては、チーズソース用、オランダーズソース用、サラダドレッシング（イタリアン又はランチドレッシング等）用の混合物が挙げられる。

12.6.4 透明なソース（魚醤等）：

水を主原料とするものなど、薄く透明な非乳化ソースが含まれる。これらのソースは、完成したグレービーソース（ローストビーフ等にかけて使用）としてよりも、調味料又は原材料として使用される。例としては、オイスターソースやタイの魚醤（「ナムプラ」）などが挙げられる。

⁷⁰ 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 719-720.

⁷¹ Ibid., p. 718.

12.7 サラダ（マカロニサラダ、ポテトサラダ等）並びに食品分類 04.2.2.5 及び 05.1.3 のココア及びナッツを主原料とするスプレッドを除くサンドイッチスプレッド：

調理済みのサラダ、乳を主原料とするサンドイッチスプレッド、規格化されていないマヨネーズに類似したサンドイッチスプレッド、及びコールスロー（キャベツサラダ）用のドレッシングが含まれる。

12.8 酵母及び類似製品：

ベーカリー食品の製造に使用されるパン酵母及び酵母が含まれる。アルコール飲料の生産に使用される東洋の製品「麴」（「A.オリザエ」によって米又は小麦を発芽させたもの）を含む。

12.9 大豆を主原料とする香味料及び調味料：

発酵大豆ペーストや醤油など、大豆及びその他の原材料に由来し、香味料や調味料として使用される製品が含まれる。

12.9.1 発酵大豆ペースト（味噌等）：

発酵過程を利用して大豆、食塩、水、及びその他の原材料で作られた製品。「豆漿（dou jiang）」（中国）、「テンジャン（doenjang）」（韓国）、又は「味噌」（日本）が含まれ、これらの製品はスープ又はドレッシングを作るため、あるいは香味料として使用されることがある^{53,72}。

12.9.2 醤油：

大豆の発酵、大豆の非発酵（加水分解等）、又は植物性タンパク質の加水分解によって得られる液体香味料。

12.9.2.1 発酵醤油：

発酵過程によって大豆、穀物、食塩、及び水で作られた透明な非乳化ソース。

12.9.2.2 非発酵醤油：

非醸造醤油としても知られる非発酵醤油は、酸で加水分解され（例えば塩酸で）、中和され（例えば炭酸ナトリウムで）、及び漉された脱脂大豆などの植物性タンパク質から生成される⁷³。

12.9.2.3 その他の醤油：

発酵醤油及び／又は非発酵醤油から作られる非乳化ソースで、糖分を含むものと含まないもの、キャラメル状に加工されるものとされないものがある。

12.10 大豆由来以外のタンパク質製品：

食肉、魚、又は乳などの規格品の例えば乳タンパク質、穀物タンパク質、及び植物性タンパク質の類似品又は代用品が含まれる。例としては、植物性タンパク質類似品、「麩」（グルテン（植物性タンパク質）と小麦粉の混合物で、乾燥させて（焼いて）又は生で販売され、例えば味噌汁などの具材として使用される）、タンパク質の食肉及び魚類代用品などが挙げられる。

13.0 特殊栄養用途食品：

特定の身体的又は生理的状态及び／又は特定の疾患又は障害を持つことによる特殊な食事上の要件を満たすために、特別に加工又は調整された特殊用途食品。これらの食品の組成は、比較可能な特質を持つ通常の食品が存在する場合には、その組成と大きく異ならない⁷⁴。13.0に含まれるもの以外の特別食は、それぞれの規格同等品に関する分類に含まれる⁷⁵。

13.1 乳児用調製乳、フォローアップミルク、及び乳児を対象とした特殊医療用調製乳：

下位分類 13.1.1、13.1.2、及び 13.1.3 に定義する乳児及び幼児を対象とした食品。

13.1.1 乳児用調製乳：

乳児（12ヶ月未満）用の母乳代用品で、生後数カ月間から適切な補完食を開始するまでの唯一の栄養源として特別に調製されたもの。液状の製品で、そのまま飲めるものと粉末からもどすものがある。食品分類 13.1.3 に属するもの以外の製品には、加水分解タンパク質及び／又はアミノ酸を主原料とするものや、乳を主原料とするものがある。

⁷² K.S. Liu, op.cit., pp. 173-181.

⁷³ Ibid., pp. 181-187.

⁷⁴ 「包装済み特殊用途食品の表示及び強調表示に関するコーデックス一般規格」（CODEX STAN 146-1985）

⁷⁵ 例えば、ダイエットソーダは 14.1.4.1 に、低ジュールジャムは 04.1.2.5 に含まれる。

13.1.2 フォローアップミルク：

乳児（6ヶ月以上）及び幼児（1～3歳）の補完食の液体部分として使用するための食品⁷⁶。そのまま飲めるものもあれば、水でもどして使用する粉末状のものもある。食品分類 13.1.3 に属するもの以外の製品には、大豆の加水分解タンパク質及び／又はアミノ酸を主原料とするものや、乳を主原料とするものがある。

13.1.3 乳児を対象とした特殊医療用調製乳：

乳児の食事管理のために特別に加工又は調整及び提供される特殊用途食品で、医師の管理下でのみ使用されるものもある。これらは、通常の乳児用調製乳又はそれに含まれる特定の栄養素を摂取、消化、吸収、又は代謝する能力が限定又は損なわれ、あるいは医学的に決定されたその他の特別な栄養所要量を持ち、正常食の部分的変更、他の特殊用途食品、又はこれら2つの組み合わせだけでは食事管理を達成できない乳児の単独又は部分的な食事として使用される⁷⁷。

13.2 乳児用及び幼児用補完食：

生後6ヶ月以上の乳児を対象とし、乳児及び児童を通常の食品に徐々に適応させるための食品。そのまま食べられる製品もあれば、水、乳、その他の適切な液体でもどして使用する粉末状の製品もある⁷⁸。これらの食品には、乳児用調製乳（13.1.1）、フォローアップミルク（13.1.2）、及び特殊医療用調製乳（13.1.3）は含まれない⁷⁹。例としては、穀物、果実、野菜、及び食肉を主原料とする乳児用「ベビーフード」、「トドラーフード」や「ジュニアフード」、児童用の乳の粉末・ビスケット・ラスクなどが挙げられる。

13.3 特殊医療用の特別食（食品分類 13.1 の製品を除く）：

患者の食事管理のために特別に加工又は調整及び提供される特殊用途食品で、医師の監視下でのみ使用されるものもある。これらは、通常の食品又はそれに含まれる特定の栄養素を摂取、消化、吸収、又は代謝する能力が限定又は損なわれ、あるいは医学的に決定されたその他の特別な栄養所要量を持ち、正常食の部分的変更、他の特殊用途食品、又はこれら2つの組み合わせだけでは食事管理を達成できない患者の単独又は部分的な食事として使用される⁷⁷。

13.4 痩身及び減量を目的とする調整食：

「調理済み」で提供され、又は使用上の指示に従って調理される調整食で、特に一日の総食事量の全体又は一部の代用として提供される⁸⁰。糖分及び／又は脂肪分の低いもの、糖分又は脂肪分の含まれないもの、あるいは糖類及び／又は脂肪の代替品の含まれるものなど、カロリーを減らした製品が含まれる。

13.5 食品分類 13.1～13.4 及び 13.6 の製品を除く特別食（食事用の補助食品等）：

栄養素含有量の高い液体又は固体（プロテインバー等）の製品で、個人がバランスのとれた食事の一環として栄養を補うために使用するもの。これらの製品は、減量目的で、又は医学的な食事療法の一環として使用されるものではない。

13.6 食品サプリメント：

国がその製品を食品として規定している場合に、カプセル、タブレット、粉末、溶液などの単位用量形態のビタミン及びミネラルのサプリメントが含まれる⁸¹。

14.0 乳製品を除く飲料：

この大分類は、大きくノンアルコール飲料（14.1）とアルコール飲料（14.2）に分けられる。乳を主成分とする飲料は 01.1.2 に含まれる。

14.1 ノンアルコール（「ソフト」）飲料：

この大分類には、水及び炭酸水（14.1.1）、果汁及び野菜ジュース（14.1.2）、果実及び野菜ネクター（14.1.3）、水を主原料とする香料入り炭酸及び非炭酸飲料（14.1.4）、及びコーヒーや茶などの水を主原料とし、入れる又は浸み出させる飲料（14.1.5）が含まれる。

14.1.1 水：

天然水（14.1.1.1）及びその他のボトル入り飲料水（14.1.1.2）が含まれ、いずれも非炭酸のものと炭酸のものがある。

⁷⁶ 「フォローアップミルクに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 156-1987）

⁷⁷ 「特殊医療用食品の表示及び強調表示に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 180-1991）

⁷⁸ 「幼児及び児童用の穀物を主原料とする加工食品に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 74-1981）

⁷⁹ 「缶詰のベビーフードに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 073-1981）

⁸⁰ 「体重管理食として使用される調整食に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 181-1991）及び「減量用の超低エネルギー食として使用される調整食に関するコーデックス規格」（CODEX STAN 203-1995）

⁸¹ 「ビタミン及びミネラル食品サプリメントに関するコーデックスガイドライン」（CAC/GL 55-2005）

14.1.1.1 天然のミネラルウォーター及び水源水：

水源から直接採取され、その付近で包装された水で、相対的割合の特定の無機塩、及び微量元素、又はその他の成分が含まれることを特徴とする。天然のミネラルウォーターには、本来的に炭酸が含まれているもの（水源からの炭酸ガスによって）、炭酸を含ませたもの（他に由来する炭酸ガスによって）、炭酸を除去（標準的な温度及び気圧条件下で自然に炭酸ガスが発生しないよう、水源水に存在する量よりも炭酸ガスを減らすことによって）又は強化したもの（水源からの炭酸ガスによって）、及び非炭酸化したもの（遊離炭酸を含まないもの）がある⁸²。

14.1.1.2 卓上水及び炭酸水：

天然水源水以外の水が含まれ、炭酸ガスの添加によって炭酸化されたものもあれば、ろ過、消毒、又はその他の適切な方法で加工されたものもある。これらの水には無機塩が添加されることがある。香料入りの炭酸及び非炭酸水は分類 14.1.4 に含まれる。例としては、卓上水、ミネラルの添加の有無を問わずボトル入り飲料水、精製水、セルツァー炭酸水、炭酸水、発泡水などが挙げられる。

14.1.2 果汁及び野菜ジュース：

この分類は、果汁及び野菜ジュースのみに適用される。果汁及び野菜ジュースを主原料とする飲料は食品分類 14.1.4.2 に含まれる。果汁と野菜ジュースの混合物は、それぞれの材料に分けて分類される（すなわち果汁（14.1.2.1）と野菜ジュース（14.1.2.3））。

14.1.2.1 果汁：

果汁は、傷んでいない十分に熟した新鮮な果実又は適切な方法により無傷な状態のままの果実の可食部から得られる液体である。果汁は発酵していないが、発酵させることもできる。果汁を生成する際には、その由来する果実のジュースとして不可欠な物理的、化学的、官能的、及び栄養学的特徴が維持されるよう、適切な加工法による。濁ったものと透明なものがあり、芳香物質及び揮発性香気成分が復元された（同種の果実で達成される通常のレベルまで）ものもあるが、そのすべては適切な物理的方法で達成されるとともに、すべてが同種の果実から回収されたものでなければならない。同種の果実から適切な物理的方法で採取した果肉及び細胞が加えられることもある。シングルジュースは一種類の果実から採取される。ミックスジュースは、種類の異なる果実の複数の果汁又は果汁及びピューレを混ぜ合わせることで生成される。果汁は例えば、機械的な抽出工程によって果汁を直接絞り出すこと、濃縮果汁（食品分類 14.1.2.3）を水で還元すること、又はまれではあるが果実全体の水抽出（乾燥プルーンからのプルーンジュース等）によって採取できる⁸³。例としては、オレンジジュース、アップルジュース、クロフサスグリジュース、レモンジュース、オレンジマンゴージュース、コナツツウォーターなどが挙げられる。

14.1.2.2 野菜ジュース：

野菜ジュースは、一種類以上の傷んでいない生鮮野菜又は物理的方法によってのみ保存された野菜を機械的に圧搾、破碎、粉碎、及び／又はろ過することによって得られる直接消費用の液体製品で、発酵していないが発酵させることができる。透明なもの、濁ったもの、又はパルプ状のものがある。濃縮され、水でもどされるものもある。一種類の野菜（ニンジン等）を主原料とする製品もあれば、野菜（ニンジン、セロリ等）を混ぜ合わせた製品もある。

14.1.2.3 果汁用の濃縮物：

濃縮果汁は、食品分類 14.1.2.1 に記載の定義に適合するものである。それは、ブリックス値が同種の果実の還元ジュースについて定められている値に対して 50%以上のレベルに達するまで、果汁から水分量を物理的に除去することで作られる。濃縮される果汁は適切な工程を用いて生産され、濃縮操作の前に当初の果汁に合わせて水抽出された可溶性の果実固形物が加えられる場合には、パルプ細胞又は果肉の水による同時拡散と組み合わせられることがある。果汁濃縮物には、芳香物質及び揮発性香気成分が復元された（同種の果実で達成される通常のレベルまで）ものもあり、そのすべては適切な物理的方法で達成されるとともに、すべてが同種の果実から回収されなければならない。同種の果実から適切な物理的方法で採取した果肉及び細胞が加えられることもある⁸³。水を加えるだけで果汁が出来るよう、液体、シロップ、及び冷凍された形態で販売される。例としては、冷凍されたオレンジジュースの濃縮物やレモンジュースの濃縮物などが挙げられる。

14.1.2.4 野菜ジュース用の濃縮物：

野菜ジュースから物理的に水分を除去することで作られる。水を加えるだけでジュースが出来るよう、液体、シロップ、及び冷凍された形態で販売される。ニンジンジュースの濃縮物などが挙げられる。

⁸² 「天然ミネラルウォーターに関するコーデックス規格」（CODEX STAN 108-1981）

⁸³ 「果汁及びネクターに関するコーデックス一般規格」（CODEX STAN 247-2005）

14.1.3 果実及び野菜ネクター：

果実及び野菜のネクターは、ピューレ、ジュース、又はそのいずれかの濃縮物で作られる飲料で、水と砂糖、ハチミツ、シロップ、及び／又は甘味料と混合されたものである⁸³。果実ネクターと野菜ネクターの混合物は、それぞれの材料に分けて分類される（すなわち果実ネクター（14.1.3.1）と野菜ネクター（14.1.3.2））。

14.1.3.1 果実ネクター：

果実ネクターは、砂糖、ハチミツ、シロップ、及び／又は甘味料を含む又は含まない水を、果汁、濃縮果汁、果実ピューレ又は濃縮果実ピューレ、あるいはこれらの製品の混合物に加えることで得られる製品で、発酵していないが発酵させることができる。芳香物質、揮発性香気成分、パルプ及び細胞が加えられることもあるが、そのすべては同種の果実から回収され、適切な物理的方法によって採取されたものでなければならない。単一の果実を主原料とする製品もあれば、果実の混合物を主原料とする製品もある⁸³。例としては、ペアネクターやピーチネクターが挙げられる。

14.1.3.2 野菜ネクター：

砂糖、ハチミツ、シロップ、及び／又は甘味料を含む又は含まない水を、野菜ジュース又は濃縮野菜ジュース、あるいはこれらの製品の混合物に加えることで得られる製品。単一の野菜を主原料とする製品もあれば、野菜の混合物を主原料とするものもある。

14.1.3.3 果実ネクター用の濃縮物：

果実のネクター又はその出発原料から水分を物理的に除去することで生成する。⁸³液体、シロップ、及び冷凍された形態（水を加えるだけでネクターが出来る）で販売される。例としては、濃縮ペアネクターや濃縮ピーチネクターが挙げられる。

14.1.3.4 野菜ネクター用の濃縮物：

生成するには、野菜ネクターから水分を物理的に除去する。液体、シロップ、及び冷凍された形態（水を加えるだけでネクターが出来る）で販売される。

14.1.4 「スポーツ」、「エネルギー」、又は「電解質」飲料、及び粒子を含む飲料などの水を主原料とする香料入り飲料：

あらゆる炭酸及び非炭酸の各種飲料と濃縮物が含まれる。果汁及び野菜ジュースベースの製品が含まれ⁸⁴、コーヒー、茶、及びハーブベースの飲料も含まれる。

14.1.4.1 炭酸水を主原料とする香料入り飲料：

炭酸ガスを含む水を主原料とする香料入りの飲料で、栄養価のある、栄養価のない、及び／又は強力な甘味料その他の認可された食品添加物を加えたものが含まれる。「ガセオサ」（炭酸ガス、甘味料、及び香料を加えた水を主原料とする飲料）、コーラ、ペッパー、ルートビア、レモンライム、かんきつ類タイプなどの炭酸水が含まれ、ダイエット／ライトタイプと通常タイプの双方がある。これらの飲料には透明なものと濁ったものがあり、粒子状物質（果実片等）が含まれることもある。炭酸化され、高濃度の栄養素その他の成分（カフェイン、タウリン、カルニチン等）を含むいわゆる「エネルギー」飲料も含まれる。

14.1.4.2 パンチ及びエードを含む非炭酸水を主原料とする香料入り飲料：

炭酸ガスを含まない水を主原料とする香料入り飲料、果汁及び野菜ジュースベースの飲料（アーモンド、アニシード、ココナッツベースの飲料や、朝鮮ニンジン飲料等）、果実香料入りのエード（レモネード、オレンジエード等）、スカッシュ（かんきつ類ベースのソフトドリンク）、キャピルグロゼーリャ（capile groselha）、乳酸飲料、そのまま飲めるコーヒー・茶飲料（乳又は乳固形分を含むものと含まないもの）及びハーブベースの飲料（アイスティー、果実香料入りアイスティー、冷やした缶入りのカプチーノ飲料等）、並びに電解質を含む「スポーツ」飲料が含まれる。これらの飲料には透明なものと粒子状物質（果実片等）を含むものがあり、甘味のないものもあれば、砂糖や栄養価のない高甘味度甘味料で甘味を付けたものもある。炭酸化されず、高濃度の栄養素その他の成分（カフェイン、タウリン、カルニチン等）を含むいわゆる「エネルギー」飲料も含まれる。

14.1.4.3 水を主原料とする香料入り飲料用の濃縮物（液体又は固体）：

水又は炭酸水を加えて炭酸又は非炭酸水を主原料とするノンアルコール飲料を作るための粉末、シロップ、液体、及び冷凍濃縮物が含まれる。例としては、ファウンテンシロップ（コーラシロップ等）、ソフトドリンク用の果実シロップ、レモネード用の冷凍又は粉末濃縮物、アイスティーミックスなどが挙げられる。

⁸⁴ 果汁及び野菜ジュース自体についてはそれぞれ 14.1.2.1 及び 14.1.2.2 に含まれる。

14.1.5 コーヒー、コーヒー代用品、茶、ハーブティー、及びココアを除くその他の穀物及び穀粒ホットドリンク：

そのまま飲める製品（缶入り等）並びにその混合物及び濃縮物を含む。例としては、チコリベースのホットドリンク（ポストム）、米茶、マテ茶、ホットコーヒー及び茶飲料用の混合物（インスタントコーヒー、ホットカプチーノ飲料用の粉末等）などが挙げられる。コーヒー製品の製造用に処理されたコーヒー豆も含まれる。そのまま飲めるココアは分類 01.1.2 に、ココアミックスは 05.1.1 に含まれる。

14.2 ノンアルコール及び低アルコールの同等品を含むアルコール飲料：

ノンアルコール及び低アルコールの同等品は、アルコール飲料と同じ分類に含まれる。

14.2.1 ビール及び麦芽酒：

発芽した大麦（麦芽）、ホップ、酵母、及び水から醸造されるアルコール飲料。例としては、エール、ブラウンビール、ヴァイスビール、ピルスナー、ラガービール、アウトブラインビール、オベルガリゲス・アインファッハビア（Obergariges Einfachbier）、ライトビール、テーブルビール、モルト蒸留酒、ポーター、スタウト、パーレーワインなどが挙げられる⁸⁵。

14.2.2 リンゴ酒及びペリー：

リンゴ（リンゴ酒）及び洋ナシ（ペリー）から作られる果実酒。シードルブーシェも含まれる⁸⁶。

14.2.3 ブドウ酒：

破碎された又はされていない新鮮なブドウ、あるいはブドウのマスト（ジュース）を部分的又は完全にアルコール発酵させることのみによって得られるアルコール飲料⁸⁷。

14.2.3.1 非発泡ブドウ酒：

含まれる炭酸ガスが 20°C で最大 0.4g/100 ml (4000 mg/kg) までのブドウ酒（白、赤、ロゼ、又はブラッシュ、辛口又は甘口）。

14.2.3.2 発泡及び半発泡ブドウ酒：

ボトル内又は密閉されたタンク内のいずれかによる発酵過程で炭酸化させたブドウ酒。部分的又は完全に外来の炭酸ガスにより炭酸化させたブドウ酒も含まれる。例としては、スプマンテや「コールドダック」ワインなどが挙げられる⁸⁶。

14.2.3.3 強化ブドウ酒、ブドウ蒸留酒、及び甘口ブドウ酒：

(i) 糖度の高いブドウのマスト（ジュース）を発酵させること、(ii) 濃縮ブドウ果汁をブドウ酒と混合すること、又は (iii) 発酵したマストをアルコールと混合することのいずれかによって生成されるブドウ酒。例としては、ブドウのデザートワインなどが挙げられる⁸⁶。

14.2.4 ワイン（ブドウ以外）：

ブドウ、リンゴ、洋ナシ以外の果実⁸⁸や、穀物（米等）などのその他の農産物を原料とするワインが含まれる。これらのワインには非発泡性のものと発泡性のものがある。例としては、ライスワイン（「サケ」）や、発泡性及び非発泡性の果実酒などが挙げられる。

14.2.5 ハチミツ酒：

発酵したハチミツ、麦芽、及び香辛料、又はハチミツのみから作られるアルコール飲料。ハチミツワインを含む⁸⁶。

14.2.6 アルコール分が 15% を超える蒸留アルコール飲料：

穀粒（トウモロコシ、大麦、ライ麦、小麦等）、塊茎（ジャガイモ等）、果実（ブドウ、ベリー等）、又はサトウキビに由来するあらゆる蒸留アルコール飲料で、アルコール分が 15% を超えるものが含まれる。例としては、アペリティブ、ブランデー（蒸留ワイン）、コーディアル、リキュール（乳化リキュールを含む）、バガセツラ・ベツラ（ポルトガルのグラッパ。バガセツラはバガツソ（圧搾されたブドウの皮、種、及び茎）から蒸留される飲料）、オー・ド・ヴィ（ブランデー）、ジン、グラッパ（圧搾されたワインの残渣から蒸留されるイタリアのブランデー）、マール（ブドウ又はリンゴの残渣から蒸留されるブランデー）、コロン（ドイツの穀物酒（「シュナップス」）で、通常はライ麦（「ロツゲン」）、時に小麦（「ヴァイツェン」）、

⁸⁵ 「食品化学」、H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 644

⁸⁶ Ibid. pp. 669-679.

⁸⁷ Ibid. p. 654. OIV – International Code of Oenological Practices

⁸⁸ ブドウ酒は 14.2.3 に、リンゴ酒（シードル）及び洋ナシ酒（ペリー）は 14.2.2 に含まれる。

⁸⁹ 「ワーズワース飲料辞典」、N. Halley, Wordsworth Ltd., Hertfordshire, England, 1996.

⁹⁰ 「インサイトガイド：リオデジャネイロ」、APA Publications, GmBH & Co., Verlag KG, Singapore, 2000, p. 241.

⁹¹ OIV Lexique de la Vigne

又はその双方（「ゲトライデ」）に由来し、「コロンブラント」又は「コロンブラントヴァイン」とも表示される⁸⁹、ミスセラ（「ミステル」（フランス）及び「ジェロピコ（jeropico）」（南アフリカ）とも。ブドウアルコールで強化された未発酵のブドウ果汁）、ウーゾ（アニシードで香りを付けたギリシャの蒸留酒）、ラム、ツイクディア（tsikoudia）（クレタ島のブドウマールの蒸留酒）、チプロ（ギリシャ特定地方のブドウマールの蒸留酒）、ヴァインブランド（ドイツ、リュードスハイムの Hugo Asbach が考案したブドウブランドの一種で、文字通り「焼いたワイン」）⁸⁹、「カシャーサ」（発酵及び蒸留されたサトウキビのジュースから作られるブラジルの蒸留酒）⁹⁰、テキーラ、ウイスキー、ウォッカ^{86,91,92}などが挙げられる。

14.2.7 混成アルコール飲料（ビール、ワイン及び蒸留酒のクーラータイプの飲料、低アルコールの清涼飲料等）：

あらゆる規格化されていないアルコール飲料製品が含まれる。これらのほとんどはアルコール分が 15%未満の製品であるが、規格化されていない伝統的な混成製品の中にはアルコール分が 24%まで含まれたものもある。例としては、混成ワイン・リンゴ酒・ペリー、アペリティフワイン、アメリカーノ、バティダス（「カシャーサ」、果汁又はココナッツミルク、及び任意で甘い練乳を加えて作られる飲料）⁹⁰、ビターソーダ及びビターヴィーノ、クレリア（クレア又はクラリーとも。ハチミツ、白ワイン、及び香辛料の混合物。赤ワインで作られる「ヒポクラス」と密接な関係にある）、ジュルベバアルコール飲料（ブラジル北部及び南米のその他の地域に固有の植物「ソラナム・パニクラツム」から作られる飲料用アルコール製品）、ニーガス（サングリア。ポートワイン、砂糖、レモン、及び香辛料で作られるホットドリンク）、ソッド、サフト、及びソデット、ペルモット、スーラ（スペイン南部では桃又はネクタリンで作られるサングリア、またスペイン語では冷たい又は温かいワイン、砂糖、レモン、又は香辛料で作られるスパイスワインを指す）、「甘酒」（「麴」によって米から作られる甘い低アルコール飲料（アルコール分<1%））、「みりん」（「焼酎」（蒸留酒）、米、及び「麴」の混合物から作られる甘いアルコール飲料（アルコール分<10%））、「モルターナティブス」、調合カクテル（蒸留酒、リキュール、ワイン、エッセンス、果実及び植物のエキス、その他の混合物で、そのまま飲める製品又は混合物として販売される）などが挙げられる。クーラータイプの飲料は、ビール、麦芽酒、ワイン又は蒸留酒、果汁（単一又は複数）、及び（炭酸を含む場合には）炭酸水で構成される^{86,91,93}。

15.0 そのまま食べられる香味製品：

あらゆるタイプの香味スナック食品が含まれる。

15.1 ジャガイモ、穀物、穀物粉又はデンプン（根・塊茎、豆類・マメ科植物からの）を主原料とするスナック：

風味の付いた又は付かないあらゆる香味スナックが含まれるが、甘味のないクラッカー（分類 07.1.2）は含まれない。例としては、ポテトチップ、ポップコーン、プレッツェル、ライスクラッカー（「せんべい」）、風味の付いたクラッカー（チーズ風味のクラッカー等）、「ブジア」（「ナムキーン」。小麦、トウモロコシ、ジャガイモ、食塩、乾燥果実、落花生、香辛料、着色料、香料、及び酸化防止剤の混合物で作られたスナック）、「パパド」（浸した米粉あるいはケツルアズキ又はササゲの粉から作られ、食塩及び香辛料と混ぜてボール状又は平たいケーキ状に成形したもの）などが挙げられる。

15.2 コーティングされたナッツ及びナッツミックス（乾燥果実等との）を含む加工ナッツ：

乾燥焙煎、焙煎、マリネ、又は茹でることなどで加工されたあらゆるタイプのホールナッツが含まれ、殻の付いたものと付かないもの、加塩されたものとされていないものがある。ヨーグルト、穀物、及びハチミツでコーティングされたナッツや、乾燥させた果実・ナッツ・穀物の混合スナック（「トレイルミックス」等）はここに分類される。チョコレートでコーティングされたナッツは 05.1.4 に分類され、イミテーションチョコレートでコーティングされたナッツは 05.1.5 に含まれる。

15.3 魚類を主原料とするスナック：

魚類・水産製品を使った、又は魚の風味の付いた香味クラッカーを指す。スナックとして消費される乾燥魚類自体は食品分類 09.2.5 に、乾燥食肉スナック（ビーフジャーキー、ペミカン等）は食品分類 08.3.1.2 に分類される。

16.0 調理済み食品：

これらの食品は他の食品分類（01～15）には含まれておらず、個別に検討すべきである。調理済み食品は複数の材料（肉、ソース、穀粒、チーズ、野菜等）の混合物であり、これらの材料は他の食品分類に含まれる。調理済み食品は、消費者による最小限の調理（加熱、解凍、水分を補う等）を必要とする。添加物に関する規定は、その添加物が(i)消費者に販売される調理済み食品において発揮される技術的機能のためにのみ必要とされ、又は(ii)調理済み食品において目的の技術的機能を発揮する使用量が、個々の材料からのキャリーオーバーとして説明できる使用量を超える量で必要とされる場合に限り、GSFA のこの食品分類に記載される。

⁹² 「ポルトガル用語集」：www.bar-do-binho.com/help.htm も参照。

⁹³ Alexis Lichinne の「ワイン及び醸造酒新百科事典」第 3 版。rain-tree.com/jurubeba.htm、www.florilegium.org/files/BEVERAGES/Clarea-d-Agua-art.html、及び wine.about.com/food/wine/library/types/bl_sangria.htm も参照。