

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）され、加熱処理（滅菌を含む）され、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、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。

091.1. 生鮮魚類：

⁶² Ibid., pp. 464-468.

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いない製品。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、

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）」

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。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、魚又は甲殻類のパテ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。

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, p. 264.

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、生卵か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

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

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 99.7°Z 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

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）」

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

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。

11.1.5 耕地白糖又は精製工場白糖（ミルホワイトシュガー）：

偏光度 99.5°Z 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ナバチ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、及びタンパク質製品：

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）：

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）」

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のがある。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。

12.2.2 香味料及び調味料：

調味料には、食肉軟化剤、タマネギ塩、ガーリック塩、東洋の混合香味料（「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、香味料等を含む「ふりかけ」）、及び麺類用の香味料などが含まれる。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、モルトピネガー、スピリットピネガー、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：

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

⁷¹ Ibid., p. 718.

野菜、食肉、又は魚類のプ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、プロス、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 スープ及びプロス用ミックス：

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）：

ソース、グレービーソース、ドレッシングを主原料とし、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。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、脂肪質のソースなどが挙げられる。

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、香味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、完成したグレイビーソース（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。

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：

⁷² K.S. Liu, op.cit., pp. 173-181.

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）、タンパク性の食肉及び魚類代用品などが挙げられる。

13.0 特殊な栄養上の目的で使用される食品：

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っていなければならない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。

13.1.2 フォローアップミルク：

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。

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 瘦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／又は脂肪の代用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。

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）」

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。

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。

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）」

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）」

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を維持した果実の可食部から得られる液体で、発酵していないが発酵させることができる。果汁は、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、適切な加工法によって作られる。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還元された（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、ココナッ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。

⁸³ 「果汁及びネクターに関するコーデックス一般ガイドライン（CODEX STAN 247-2005）」

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還元された（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。

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作られる⁸³。水を加えるだけでネクターが出来るよう、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、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：

野菜ネクターから水分を物理的に除去することで作られる。水を加えるだけでネクターが出来るよう、液体、シロップ、及び冷凍された形態で販売される。

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同濁ったものがあり、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同粒子状物質（果

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。

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스티ーミックスなどが挙げられる。

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(ポストラム)、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:

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

⁸⁶ Ibid. pp. 669-679.

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℃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、スパマンテや「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、アペリティフ、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

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（ベリー）は14.2.2に含まれる。

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)、コルン (ドイツの穀物酒 (「シュナップス」) で、通常はライ麦 (「ロッゲン」)、時に小麦 (「ヴァイツェン」)、又はその双方 (「ゲトライデ」) に由来し、「コルンブランド」又は「コルンブランドヴァイン」とも表示される)⁸⁹、ミステラ (「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デーの一種で、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、アペリティブワイン、アメリカーノ、パティダス (「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、ピターソーダ及びピターヴィーノ、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 (サンテリア。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、ソフト、及びソデット、ベルモット、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テリア、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、オレンジ、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}。

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.

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。