

**DEL 1: ANGIVELSE AF VISSE INGREDIENSER VED HJÆLP AF EN
KATEGORIBETEGNELSE I STEDET FOR EN SPECIFIK BETEGNELSE**

Ingredienser, der henhører under en af nedenstående fødevarer kategorier, og som indgår i en anden fødevarer, betegnes ved denne kategoris betegnelse i stedet for ved den specifikke betegnelse. Indeholder fødevarer en allergen ingrediens, jf. § 23, skal den anvendte kategoribetegnelsen dog suppleres med oplysning om det specifikke allergen.

Afgrænsning af fødevarer kategori	Betegnelse
1. Raffinerede olier af animalsk oprindelse	»Olie«, suppleret med enten benævnelsen »animalsk« eller angivelsen af den specifikke animalske oprindelse. Benævnelsen »helt hærde« eller »delvis hærde«, alt efter hvad der er relevant, skal ledsage angivelsen af en hærde olie.
2. Raffinerede fedtstoffer af animalsk oprindelse	»Fedtstof«, suppleret med enten benævnelsen »animalsk« eller angivelsen af den specifikke animalske oprindelse. Benævnelsen »helt hærde« eller »delvis hærde«, alt efter hvad der er relevant, skal ledsage angivelsen af et hærde fedtstof.
3. Blandinger af mel, der hidrører fra to eller flere kornsorter	»Mel«, fulgt af en opregning af de kornsorter, det hidrører fra, opstillet efter faldende vægt.
4. Uforarbejdet stivelse og stivelse, der er modificeret ved fysiske processer eller ved hjælp af enzymer	»Stivelse«
5. Enhver fiskeart, hvor fisken indgår som ingrediens i en anden fødevarer, og med forbehold af at varebetegnelsen og præsentationsmåden for denne fødevarer ikke henviser til en bestemt fiskeart	»Fisk«
6. Alle ostetyper, når osten eller osteblandingen indgår som ingrediens i en anden fødevarer, og	»Ost«

med forbehold af, at varebetegnelsen og præsentationsmåden for denne fødevarer ikke henviser til en bestemt type ost							
7. Alle krydderier, som ikke overstiger 2 % af fødevarens vægt	»Krydderi(er)« eller »krydderiblanding«						
8. Alle krydderurter eller dele af krydderurter, som ikke overstiger 2 % af fødevarens vægt	»Krydderurt(er)« eller »blanding af krydderurter«						
9. Alle former for gummiprodukter, der anvendes til fremstilling af gummibase til tyggegummi	»Gummibase«						
10. Rasp af enhver oprindelse	»Rasp«						
11. Alle kategorier af saccharose	»Sukker«						
12. Vandfri dextrose eller dextrosemonohydrat	»Dextrose«						
13. Glucosesirup og dehydreret glucosesirup	»Glucosesirup«						
14. Alle mælkeproteiner (kasein, kaseinat og valleproteiner) samt blandinger heraf	»Mælkeproteiner«						
15. Presset kakaosmør, expellerkakaosmør eller raffineret kakaosmør	»Kakaosmør«						
16. Alle vintyper	»Vin«						
17. Skeletmuskulatur ¹ af pattedyr og fugle, der er anerkendt som egnet til konsum, inklusive det naturligt indeholdte eller omliggende væv, med et indhold af fedtstoffer og bindevæv, der ikke overstiger de værdier, som er fastsat nedenfor, når kødet udgør en ingrediens i en anden fødevarer. Maksimumsgrænser for indhold af fedtstoffer og af bindevæv for ingredienser, der betegnes med kategorien »... kød«:	»... kød«, hvor det samtidig angives, hvilke(n) dyreart(er) det hidrører fra.						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Arter</th> <th>Fedtindhold</th> <th>Collagen-/kødproteinforhold²</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pattedyr (undtagen kanin og svin) og blandinger</td> <td>25 %</td> <td>25 %</td> </tr> </tbody> </table>	Arter	Fedtindhold	Collagen-/kødproteinforhold ²	Pattedyr (undtagen kanin og svin) og blandinger	25 %	25 %	
Arter	Fedtindhold	Collagen-/kødproteinforhold ²					
Pattedyr (undtagen kanin og svin) og blandinger	25 %	25 %					

¹ Mellemgulv og tyggemusklér er skeletmuskulatur, mens hjerte, tunge, andre musklér i hovedet end tyggemusklér, forknæled, haseled og hale ikke er det.

² Collagen-/kødproteinforholdet er udtrykt som procentdelen af collagen i kødprotein. Collagenindholdet er otte gange større end hydroxyprolinindholdet.

af forskellige arter, hvoraf hovedparten er pattedyr			
Svin	30 %	25%	
Fugle og kaniner	15 %	10	
<p>Hvis disse maksimumsgrænser for fedtstoffer og/eller bindevæv overskrides, og alle andre kriterier for definitionen af »kød« er overholdt, skal indholdet af »kød« følgelig justeres nedad, og ingredienslisten skal, foruden betegnelsen »kød«, omfatte angivelse af fedtindholdet/bindevævsindholdet.</p> <p>Denne definition omfatter ikke produkter, der er omfattet af definitionen af »maskinsepareret kød«</p>			
<p>18. Alle typer produkter, der er omfattet af definitionen af »maskinsepareret kød«</p> <p>Ved ”maskinsepareret kød” forstås et produkt der fremkommer ved, at kødet fjernes mekanisk fra kødbærende knogler eller fra fjerkrækroppe, således at muskelfibrene mister eller ændrer deres struktur</p>			<p>»maskinsepareret kød«, hvor det samtidig angives, hvilke(n) dyreart(er) det hidrører fra</p>

**DEL 2: ANGIVELSE AF VISSE INGREDIENSER VED HJÆLP AF DERES
KATEGORIBETEGNELSE, EFTERFULGT AF DERES SPECIFIKKE
BETEGNELSE ELLER E-NUMMER**

Fødevaretilsætningsstoffer og fødevareenzymer, der henhører under en af de i denne del anførte kategorier, kan angives ved betegnelsen på denne kategori, efterfulgt af deres specifikke betegnelse eller i givet fald et e-nummer. Hvis en ingrediens henhører under flere kategorier, angives den, der svarer til ingrediensens hovedfunktion i fødevaren. Ved brug af allergene stoffer, jf. § 23, stk. 2, skal den anvendte kategoribetegnelse dog suppleres med oplysning om det specifikke allergen.

Syre
Surhedsregulerende middel
Antiklumpningsmiddel
Skumdæmpningsmiddel
Antioxidant
Fyldemiddel
Farve
Emulgator
Smeltesalt ³
Konsistensmiddel
Smagsforstærker
Melbehandlingsmiddel
Skumdannende middel
Geleringsmiddel
Overfladebehandlingsmiddel
Fugtighedsbevarende middel
Modificeret stivelse ⁴
Konserveringsmiddel
Drivgas
Hævemiddel
Kompleksdannere
Stabilisator
Sødestof
Fortykningsmiddel

³ Udelukkende for smelteost og produkter fremstillet på basis heraf.

⁴ Der kræves ikke angivelse af den specifikke betegnelse eller et E-nummer, men dog af specifikke allergener i stivelsen.

DEL 3: BETEGNELSE AF AROMAER I INGREDIENSLISTEN

Ved ”aromaer” forstås stoffer som ikke er beregnet til at fortære i uforarbejdet stand, og som tilsættes til fødevarer for at give dem eller ændre deres duft og/eller smag. Aromaer kan som ingrediens angives ved en af følgende betegnelser:

— »aroma(er)« eller ved en mere specifik definition eller en beskrivelse af aromaen.

— »røgaroma«, eller »røgaroma fremstillet af fødevare(r) eller fødevarekategori eller -kilde(r)« (f.eks. »røgaroma fremstillet af bøg«), hvis den aromagivende bestanddel giver fødevareren en røget duft og/eller smag.

Kinin og koffein anvendt som aroma ved fremstilling eller tilberedning af en fødevare skal dog angives ved det specifikke navn i ingredienslisten, umiddelbart efter betegnelsen »aroma(er)«.