

## KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) nr 1321/2013

av den 10 december 2013

om upprättande av unionsförteckningen över godkända rökaromprimärprodukter för användning som sådana i eller på livsmedel och/eller för framställning av rökaromderivat

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA  
FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktions-sätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 2065/2003 av den 10 november 2003 om rökaromer som används eller är avsedda att användas i eller på livs-medel <sup>(1)</sup>, särskilt artikel 6, och

av följande skäl:

- (1) I artikel 10.2 i förordning (EG) nr 2065/2003 föreskrivs att det ska upprättas en första unionsförteckning över godkända rökaromprimärprodukter (nedan kallade *primärprodukter*). Förteckningen ska upprättas på grundval av de ansökningar om godkännande som lämnats in av företagare och med beaktande av yttrandet från Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (nedan kallad *myndigheten*) om den berörda primärprodukten.
- (2) Före den 16 juni 2005 hade myndigheten mottagit 14 giltiga ansökningar om godkännande av primärprodukter i enlighet med artikel 10 i förordning (EG) nr 2065/2003. Tre ansökningar har dragits tillbaka. Därför har myndigheten utvärderat sammanlagt elva primärprodukter. En utvärderad ansökan har dragits tillbaka efter att utvärderingen slutförts.
- (3) Enligt artikel 4.1 i förordning (EG) nr 2065/2003 får godkännande av rökaromer förenas med särskilda användningsvillkor och enligt artikel 9.3 i förordningen bör godkännanden beviljas för 10 år och ska kunna förlängas i enlighet med artikel 12 i förordningen.
- (4) Primärprodukter och rökaromderivat används i eller på livsmedel för att ge röksmak eller för att komplettera en annan smak utan att ge röksmak. De används också för att röka kött, fisk och mejeriprodukter. Den mer ingående studie om exponering som Rijksinstituut voor

Volksgezondheid en Milieu (RIVM) utfört <sup>(2)</sup> visar att oavsett vilken exponeringsberäkningsmetod som använts är de främsta orsakerna till det höga intaget främst livs-medel som traditionellt brukade vara rökta, såsom till-lagad rökt korv och bacon. De livsmedelsgrupper som traditionellt inte är rökta, t.ex. chips, soppor och såser, påverkar inte påtagligt exponeringen. Eftersom primär-produkterna tillverkas av rök som genomgår fraktioner-ings- och reningsprocesser anses användningen av röka-romer i allmänhet vara en mindre allvarlig hälsorisk än användningen av rök som framställs genom att bränna trä eller upphetta sågspån eller små träflisor <sup>(3)</sup>.

- (5) I myndighetens säkerhetsbedömning av primärprodukten Scansmoke PB1110, som antogs den 26 mars 2009 <sup>(4)</sup>, konstateras att de uppgifter som sökanden lämnat är tillräckliga för att undanröja farhågorna om dess geno-toxicitet. De användningar och mängder som sökanden ursprungligen föreslog skulle emellertid ge en otillräcklig säkerhetsmarginal. Användningarna och mängderna har reviderats för att ta hänsyn till detta yttrande. Primär-produkten Scansmoke PB1110 bör därför godkännas med särskilda användningsvillkor.
- (6) I myndighetens säkerhetsbedömning av primärprodukten Zesti Smoke Code 10, som antogs den 29 januari 2009 <sup>(5)</sup> och den 6 juli 2011 <sup>(6)</sup>, konstateras att de upp-gifter som sökanden lämnat är tillräckliga för att undan-röja farhågorna om dess genotoxicitet. De användningar och mängder som sökanden ursprungligen föreslog ger emellertid en otillräcklig säkerhetsmarginal. Användning-arna och mängderna har reviderats för att ta hänsyn till detta yttrande. Primärprodukten Zesti Smoke Code 10 bör därför godkännas med särskilda användningsvillkor.
- (7) I myndighetens säkerhetsbedömning av primärprodukten Smoke Concentrate 809045, som antogs den 29 januari 2009 <sup>(7)</sup>, konstateras att de uppgifter som sökanden läm-nat är tillräckliga för att undanröja farhågorna om dess genotoxicitet. De användningar och mängder som sökan-den föreslagit medför inte några risker. Primärprodukten Smoke Concentrate 809045 bör därför godkännas med särskilda användningsvillkor.

<sup>(1)</sup> EUT L 309, 26.11.2003, s. 1.

<sup>(2)</sup> "Refined exposure assessment of smoke flavouring primary products with use levels provided by the industry. A pilot study into data collection of use levels," RIVM Letter report 320026003.

<sup>(3)</sup> *The EFSA Journal*, nr 724, s. 1–114, 2008.

<sup>(4)</sup> *The EFSA Journal*, nr 1056, s. 1–23, 2009.

<sup>(5)</sup> *The EFSA Journal*, nr 982, s. 1–24, 2009.

<sup>(6)</sup> *The EFSA Journal*, vol. 9(2011):7, artikelnr 2307.

<sup>(7)</sup> *The EFSA Journal*, nr 981, s. 1–19, 2009.

- (8) I myndighetens säkerhetsbedömning av primärprodukten Scansmoke SEF 7525, som antogs den 14 maj 2009 <sup>(1)</sup>, konstateras att de uppgifter som sökanden lämnat är tillräckliga för att undanröja farhågorna om dess genotoxicitet. De användningar och mängder som sökanden föreslagit medför inte några risker. Primärprodukten Scansmoke SEF 7525 bör därför godkännas med särskilda användningsvillkor.
- (9) I myndighetens säkerhetsbedömning av primärprodukten SmokEz C-10, som antogs den 14 maj 2009 <sup>(2)</sup> och den 4 juli 2012 <sup>(3)</sup>, konstateras att de uppgifter som sökanden lämnat är tillräckliga för att undanröja farhågorna om dess genotoxicitet. De användningar och mängder som sökanden ursprungligen föreslog ger emellertid en otillräcklig säkerhetsmarginal. Användningarna och mängderna har reviderats för att ta hänsyn till detta yttrande. Primärprodukten SmokEz C-10 bör därför godkännas med särskilda användningsvillkor.
- (10) I myndighetens säkerhetsbedömning av primärprodukten SmokEz Enviro-23, som antogs den 14 maj 2009 <sup>(4)</sup> och den 4 juli 2012 <sup>(5)</sup>, konstateras att de uppgifter som sökanden lämnat är tillräckliga för att undanröja farhågorna om dess genotoxicitet. De användningar och mängder som sökanden ursprungligen föreslog ger emellertid en otillräcklig säkerhetsmarginal. Användningarna och mängderna har reviderats för att ta hänsyn till detta yttrande. Primärprodukten SmokEz Enviro-23 bör därför godkännas med särskilda användningsvillkor.
- (11) I myndighetens säkerhetsbedömning av primärprodukten Tradismoke™ A MAX, som antogs den 26 november 2009 <sup>(6)</sup>, konstateras att de uppgifter som sökanden lämnat är tillräckliga för att undanröja farhågorna om dess genotoxicitet. De användningar och mängder som sökanden ursprungligen föreslog ger emellertid en otillräcklig säkerhetsmarginal. Användningarna och mängderna har reviderats för att ta hänsyn till detta yttrande. Primärprodukten Tradismoke™ A MAX bör därför godkännas med särskilda användningsvillkor.
- (12) I myndighetens säkerhetsbedömning av primärprodukten Scansmoke R909, som antogs den 26 november 2009 <sup>(7)</sup>, konstateras att de uppgifter som sökanden lämnat är tillräckliga för att undanröja farhågorna om dess genotoxicitet. De användningar och mängder som sökanden ursprungligen föreslog ger emellertid en otillräcklig säkerhetsmarginal. Användningarna och mängderna har reviderats för att ta hänsyn till detta yttrande. Sökanden anmälde den 26 november 2012 till kommissionen att namnet på primärprodukten hade ändrats till proFagus-Smoke R709. Primärprodukten proFagus-Smoke R709 bör därför godkännas med särskilda användningsvillkor.
- (13) I myndighetens säkerhetsbedömning av primärprodukten Fumokomp, som antogs den 24 september 2009 <sup>(8)</sup> och den 6 juli 2011 <sup>(9)</sup>, konstateras att de uppgifter som sökanden lämnat är tillräckliga för att undanröja farhågorna om dess genotoxicitet. De användningar och mängder som sökanden föreslagit medför inte några risker. Primärprodukten Fumokomp bör därför godkännas med särskilda användningsvillkor.
- (14) I myndighetens säkerhetsbedömning av primärprodukten AM 01, som antogs den 26 november 2009 <sup>(10)</sup> och den 2 februari 2012 <sup>(11)</sup>, konstateras att de uppgifter som sökanden lämnat är tillräckliga för att undanröja farhågorna om dess genotoxicitet. De användningar och mängder som sökanden ursprungligen föreslog ger emellertid en otillräcklig säkerhetsmarginal. Användningarna och mängderna har reviderats för att ta hänsyn till detta yttrande. Primärprodukten AM 01 bör därför godkännas med särskilda användningsvillkor.
- (15) I unionsförteckningen bör det för varje godkänd primärprodukt anges en unik produktkod, namnet på produkten, namnet på innehavaren av godkännandet och dennes adress, en beskrivning och karakterisering av produkten, villkoren för dess användning i eller på specifika livsmedel eller livsmedelskategorier, begynnelsedatum för godkännande av produkten och slutdatum för godkännande av produkten. Vid tillämpningen av denna förordning bör det hänvisas till de livsmedelskategorier som anges i bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser <sup>(12)</sup>.
- (16) Villkor för framställning av primärprodukter fastställs i bilaga I till förordning (EG) nr 2065/2003, bland annat högsta tillåtna halt polycykliska aromatiska kolväten.
- (17) När godkända rökaromer används i eller på livsmedel måste de användas i enlighet med användningsvillkoren, inbegripet maximihalter, enligt bilagan till denna förordning. När godkända rökaromer används i kombination ska de individuella halterna minskas proportionellt.

<sup>(1)</sup> The EFSA Journal, nr 1224, s. 1–24, 2009.

<sup>(2)</sup> The EFSA Journal, nr 1225, s. 1–28, 2009.

<sup>(3)</sup> The EFSA Journal, vol. 10(2012):7, artikelnr 2830.

<sup>(4)</sup> The EFSA Journal, nr 1226, s. 1–26, 2009.

<sup>(5)</sup> The EFSA Journal, vol. 10(2012):7, artikelnr 2829.

<sup>(6)</sup> The EFSA Journal, vol. 8(2010):1, artikelnr 1394.

<sup>(7)</sup> The EFSA Journal, vol. 8(2010):1, artikelnr 1395.

<sup>(8)</sup> The EFSA Journal, vol. 7(2009):9, artikelnr 1343.

<sup>(9)</sup> The EFSA Journal, vol. 9(2011):7, artikelnr 2308.

<sup>(10)</sup> The EFSA Journal, vol. 8(2010):1, artikelnr 1396.

<sup>(11)</sup> The EFSA Journal, vol. 10(2012):2, artikelnr 2580.

<sup>(12)</sup> EUT L 354, 31.12.2008, s. 16.

- (18) Rökning med återskapad rök är en process för behandling av livsmedel som innebär att de utsätts för rök som återskapas genom finfördelning av rökaromer i en rök-kammare under tider och temperaturer som liknar dem vid varm- eller kallrökning. I detta fall är det svårt att uppskatta hur mycket av rökaromerna som kommer att förekomma i det slutliga livsmedlet i den form det saluförs, på grund av förlust av rökarom under rökningen. Därför bör användningen överensstämma med god tillverkningspraxis.
- (19) Såvida den inte omfattas av ytterligare restriktioner får en godkänd rökarom förekomma i ett livsmedel på annat sätt än genom direkt tillförsel, som ett resultat av en överföring från en ingrediens i vilken rökaromen var till-låten, förutsatt att halten av rökaromen i det slutliga livsmedlet inte är högre än vad den skulle vara om in-grediensen använts under vanliga tekniska förhållanden och enligt god tillverkningspraxis.
- (20) Unionsförteckningen över rökaromer bör tillämpas utan att det påverkar tillämpningen av andra bestämmelser i den sektorsspecifika lagstiftningen.
- (21) Eftersom rökaromer redan finns ute på marknaden i medlemsstaterna har åtgärder vidtagits för att se till att övergången till förfarandet med unionsgodkännande sker smidigt. Därför har övergångsperioder fastställts i arti-kel 20 i förordning (EG) nr 2065/2003.

- (22) Enligt artikel 12 i förordning (EG) nr 2065/2003 kan godkännanden förlängas med tio år i taget, om innehavaren av godkännandet lämnar in en ansökan om detta till kommissionen. Ansökan ska åtföljas av de handlingar som anges i artikel 12.2 i den förordningen. Dessa do-kument måste inbegripa alla tillgängliga uppgifter om toxikologiska data enligt det utlåtande från myndigheten som anges i dess vägledning av den 7 oktober 2004 eller dess senaste uppdatering.
- (23) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är för-enliga med yttrandet från ständiga kommittén för livs-medelskedjan och djurhälsa.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

#### Artikel 1

Den förteckning som avses i artikel 6 i förordning (EG) nr 2065/2003 över i unionen godkända rökaromprimärprodukter, med utslutande av alla andra, för användning i eller på livs-medel och/eller för framställning av rökaromderivat fastställs i bilagan till den här förordningen.

#### Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Förteckningen över godkända rökaromer ska upprättas med verkan från och med den 1 januari 2014.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 10 december 2013.

På kommissionens vägnar

José Manuel BARROSO

Ordförande

## BILAGA

**Unionsförteckning över godkända rökaromprimärprodukter för användning som sådana i eller på livsmedel och/eller för framställning av rökaromderivat**

**Anmärkning 1:** Maximihalter syftar på halter i eller på livsmedel såsom de saluförs. Genom undantag från denna princip ska maximihalterna, när det gäller torkade och/eller koncentrerade livsmedel som behöver rekonstitueras, tillämpas på livsmedlet efter det att det rekonstituerats enligt anvisningarna på etiketten och med beaktande av den minsta utspädningsfaktorn. Om primärprodukterna används för framställning av rökaromderivat ska maximihalterna justeras i enlighet med detta.

**Anmärkning 2:** När rökaromer används i kombination ska de individuella halterna minska proportionellt.

**Anmärkning 3:** Om det är tillåtet att använda rökaromer i bearbetat kött (livsmedelskategori 8.2) eller i bearbetad fisk och bearbetade fiskeriprodukter (livsmedelskategori 9.2) och dessa livsmedel röks i en rökkammare där röken återskapas genom tillåtna rökaromer ska användningen överensstämma med god tillverkningspraxis.

**Anmärkning 4:** En rökarom får förekomma

- a) i andra sammansatta livsmedel än de som anges i bilagan om primärprodukten är tillåten i någon av ingredienserna i det sammansatta livsmedlet,
- b) i livsmedel som uteslutande ska användas vid beredningen av ett sammansatt livsmedel, under förutsättning att det sammansatta livsmedlet uppfyller kraven i denna förordning.

Detta ska inte tillämpas på modersmjölksersättning, tillskottsnäring, spannmålsbaserade livsmedel och barnmat samt dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål för spädbarn och småbarn som avses i Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/39/EG av den 6 maj 2009 om livsmedel för särskilda näringsändamål <sup>(1)</sup>.

Unik kod	SF-001	
Produktens namn	Scansmoke PB 1110	
Namn på innehavaren av godkännandet	Azelis Denmark A/S	
Adress till innehavaren av godkännandet	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DANMARK	
Beskrivning och karakterisering av produkten	1. Ursprungsmaterial: 90 % bok ( <i>Fagus sylvatica</i> ), 10 % ek ( <i>Quercus alba</i> ) 2. Specifikationer: — pH: 2,1 – 2,9 — Vatten: 47,0 – 56,0 % — Syrahalt (uttryckt som ättiksyra): 8 – 12 % — Karbonylföreningar: 17 – 25 % — Fenoler (som syringol, mg/g): 10,5 – 20,1 3. Renhetskriterier: — Bly: < 5,0 mg/kg — Arsenik: < 3,0 mg/kg — Kadmium: < 1,0 mg/kg — Kvicksilver: < 1,0 mg/kg	
Användningsvillkor	Livsmedelskategori	Maximihalt g/kg
	1.7 Ost och ostprodukter	2,0
	2. Fetter och oljor samt fett- och oljeemulsioner	0,002
	3. Glassvaror	0,005
	5. Konfektyrvaror	0,05

<sup>(1)</sup> EUT L 124, 20.5.2009, s. 21.

	8.1.2 Köttberedningar enligt definitionen i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 <sup>(1)</sup>	2,0
	8.2 Bearbetat kött	2,0
	9.2 Bearbetad fisk och bearbetade fiskeriprodukter inklusive blöt- och kräftdjur	2,0
	9.3 Fiskrom	2,0
	12.2 Örter, kryddor och smaksättningspreparat	2,3
	12.5 Soppor och buljonger	0,23
	12.6 Såser	1,0
	12.7 Sallader och smakrika bredbara smörgåspålägg	0,23
	14.1 Alkoholfria drycker	0,02
	14.2 Alkoholfria drycker, inklusive motsvarande produkter som är alkoholfria eller har låg alkoholhalt	0,02
	15. Konsumtionsfärdiga snacks	2,0
Begynnelsedatum för godkännande av produkten	1 januari 2014	
Slutdatum för godkännande av produkten	1 januari 2024	

<sup>(1)</sup> EUT L 139, 30.4.2004, s. 55.

Unik kod	SF-002	
Produktens namn	Zesti Smoke Code 10	
Namn på innehavaren av godkännandet	Mastertaste	
Adress till innehavaren av godkännandet	Draycott Mills Cam Dursley Gloucestershire GL11 5NA FÖRENADE KUNGARIKET	
Beskrivning och karakterisering av produkten	1. Ursprungsmaterial: 50 – 60 % hickory ( <i>Carya Ovata</i> ), 40 – 50 % ek ( <i>Quercus alba</i> ) 2. Specifikationer: — pH: 2,0 – 2,5 — Vatten: 62,3 – 65,7 % — Syrahalt (uttryckt som ättiksyra): 10,5 – 11 — Karbonylföreningar (g/100 ml): 15 – 25 — Fenoler (mg/ml): 12 – 22 3. Renhetskriterier: — Bly: < 5,0 mg/kg — Arsenik: < 3,0 mg/kg — Kadmium: < 1,0 mg/kg — Kvicksilver: < 1,0 mg/kg	
Användningsvillkor	Livsmedelskategori	Maximihalt g/kg
	1.7 Ost och ostprodukter	0,50
	1.8 Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter, inklusive mjölk- och gräddersättningsmedel för drycker	0,50

	4.2 Bearbetade frukter, bär och grönsaker	0,30
	8.1.2 Köttberedningar enligt definitionen i förordning (EG) nr 853/2004	2,5
	8.2 Bearbetat kött	2,5
	9.2 Bearbetad fisk och bearbetade fiskeriprodukter inklusive blöt- och kräftdjur	2,0
	9.3 Fiskrom	2,0
	12.2 Örter, kryddor och smaksättningspreparat	3,0
	12.5 Soppor och buljonger	0,30
	12.6 Såser	1,0
	12.9 Proteinprodukter, utom produkter som omfattas av kategori 1.8	1,0
	15. Konsumtionsfärdiga snacks	3,0
Begynnelsedatum för godkännande av produkten	1 januari 2014	
Slutdatum för godkännande av produkten	1 januari 2024	
Unik kod	SF-003	
Produktens namn	Smoke concentrate 809045	
Namn på innehavaren av godkännandet	Symrise AG	
Adress till innehavaren av godkännandet	Mühlenfeldstraße 1 37603 Holzminden TYSKLAND	
Beskrivning och karakterisering av produkten	1. Ursprungsmaterial: Bok ( <i>Fagus sylvatica</i> ) 2. Specifikationer: — pH: 2 – 3 — Vatten: 5 – 15 % — Syrahalt (uttryckt som ättiksyra): 8 – 15 % — Karbonylföreningar: 10 – 20 % — Fenoler: 0,2 – 0,6 % 3. Renhetskriterier: — Bly: < 5 mg/kg — Arsenik: < 3 mg/kg — Kadmium: < 1 mg/kg — Kvicksilver: < 1 mg/kg	
Användningsvillkor	Livsmedelskategori	Maximihalt g/kg
	1. Mjölkprodukter och motsvarande icke mjölk-baserade produkter	0,50
	4.2 Bearbetade frukter, bär och grönsaker	0,30
	6.4.5 Fyllningar för fylld pasta (ravioli och liknande)	1,0
	7.1 Matbröd och portionsbröd	0,60
	7.2 Finare bageriprodukter	0,60
	8. Kött	0,60

	9.2	Bearbetad fisk och bearbetade fiskeriprodukter inklusive blöt- och kräftdjur	0,60
	9.3	Fiskrom	0,60
	12.2	Örtor, kryddor och smaksättningspreparat	3,0
	12.5	Soppor och buljonger	0,60
	12.6	Såser	4,0
	12.7	Sallader och smakrika bredbara smörgåspålägg	1,0
	12.9	Proteinprodukter, utom produkter som omfattas av kategori 1.8	1,0
	15.	Konsumtionsfärdiga snacks	3,0
Begynnelsedatum för godkännande av produkten	1 januari 2014		
Slutdatum för godkännande av produkten	1 januari 2024		
Unik kod	SF-004		
Produktens namn	Scansmoke SEF 7525		
Namn på innehavaren av godkännandet	Azelis Denmark A/S		
Adress till innehavaren av godkännandet	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DANMARK		
Beskrivning och karakterisering av produkten	1. Ursprungsmaterial: 35 % rödek ( <i>Quercus rubra</i> ), 35 % vitek ( <i>Quercus alba</i> ), 10 % lönn ( <i>Acer saccharum</i> ), 10 % bok ( <i>Fagus grandifolia</i> ) och 10 % hickory ( <i>Carya Ovata</i> ) 2. Specifikationer: — Vatten: 0,3 – 0,9 % (vikt/vikt) — Syrahalt (uttryckt som ättiksyra): 0,09 – 0,25 mekv/g — Karbonylföreningar: 1,2 – 3,0 % (vikt/vikt) — Fenoler: 8 – 12 % (vikt/vikt) 3. Renhetskriterier: — Bly: < 5,0 mg/kg — Arsenik: < 3,0 mg/kg — Kadmium: < 1,0 mg/kg — Kvicksilver: < 1,0 mg/kg		
Användningsvillkor		Livsmedelskategori	Maximihalt g/kg
	1.	Mjölkprodukter och motsvarande icke mjölk-baserade produkter	0,16
	2.	Fetter och oljor samt fett- och oljeemulsioner	0,05
	4.2	Bearbetade frukter, bär och grönsaker	0,05
	5.	Konfektyrvaror	0,08
	6.	Spannmål och spannmålsprodukter	0,05
	7.1	Matbröd och portionsbröd	0,08
	7.2	Finare bageriprodukter	0,08
	8.	Kött	0,16



	9.2	Bearbetad fisk och bearbetade fiskeriprodukter inklusive blöt- och kräftdjur	0,16
	9.3	Fiskrom	0,16
	10.2	Bearbetade ägg och äggprodukter	0,05
	12.2	Örter, kryddor och smaksättningspreparat	0,18
	12.5	Soppor och buljonger	0,05
	12.6	Såser	0,05
	12.7	Sallader och smakrika bredbara smörgås-pålägg	0,05
	12.9	Proteinprodukter, utom produkter som omfattas av kategori 1.8	0,05
	14.1	Alkohol fria drycker	0,05
	14.2	Alkoholhaltiga drycker, inklusive motsvarande produkter som är alkoholfria eller har låg alkoholhalt	0,05
	15.	Konsumtionsfärdiga snacks	0,08
Begynnelsedatum för godkännande av produkten			
		1 januari 2014	
Slutdatum för godkännande av produkten			
		1 januari 2024	
Unik kod	SF-005		
Produktens namn	SmokEz C-10		
Namn på innehavaren av godkännandet	Red Arrow Products Company LLC		
Adress till innehavaren av godkännandet	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221-1537 FÖRENTA STATERNA		
Beskrivning och karakterisering av produkten	1. Ursprungsmaterial: Lönn ( <i>Acer saccharum</i> ): 25 – 60 % Ek ( <i>Quercus alba</i> ): 10 – 40 % Hickory ( <i>Carya Ovata</i> ): 10 – 25 % Ask ( <i>Fraxinus americana</i> ), björk ( <i>Betula papyrifera</i> och <i>Betula alleghanisensis</i> ), körsbär ( <i>Prunus serotina</i> ), bok ( <i>Fagus grandifolia</i> ): 0 – 15 % (totalt) 2. Specifikationer: — pH: 2,15 – 2,6 — Vatten: 60,7 – 65,1 % — Syrahalt (uttryckt som ättiksyra): 10,5 – 12,0 % (vikt/vikt) — Karbonylföreningar: 12,0 – 17,0 % (vikt/vikt) — Fenoler: 10,0 – 15,0 mg/ml 3. Renhetskriterier: — Bly: < 5,0 mg/kg — Arsenik: < 3,0 mg/kg — Kadmium: < 1,0 mg/kg — Kvicksilver: < 1,0 mg/kg		
Användningsvillkor	Livsmedelskategori		Maximihalt g/kg
	1.7	Ost och ostprodukter	0,20
	8.1.2	Köttberedningar enligt definitionen i förordning (EG) nr 853/2004	2,5



	8.2 Bearbetat kött	2,5
	9.2 Bearbetad fisk och bearbetade fiskeriprodukter inklusive blöt- och kräftdjur	2,0
	9.3 Fiskrom	2,0
	12.2 örter, kryddor och smaksättningspreparat	3,0
	12.6 Såser och liknande produkter	3,0
	15. Konsumtionsfärdiga snacks	3,0
Begynnelsedatum för godkännande av produkten	1 januari 2014	
Slutdatum för godkännande av produkten	1 januari 2024	
Unik kod	SF-006	
Produktens namn	SmokEz Enviro-23	
Namn på innehavaren av godkännandet	Red Arrow Products Company LLC	
Adress till innehavaren av godkännandet	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221-1537 FÖRENTA STATERNA	
Beskrivning och karakterisering av produkten	1. Ursprungsmaterial: Lönn ( <i>Acer saccharum</i> ): 25 – 65 % Ek ( <i>Quercus alba</i> ): 20 – 75 % Hickory ( <i>Carya ovata</i> ), ask ( <i>Fraxinus americana</i> ), björk ( <i>Betula papyrifera</i> och <i>Betula alleghaniensis</i> ), körsbär ( <i>Prunus serotina</i> ), bok ( <i>Fagus grandifolia</i> ): 0 – 15 % (totalt) 2. Specifikationer: — pH: 2,8 – 3,2 — Vatten: 57,0 – 64,4 % — Syrahalt (uttryckt som ättiksyra): 6,0 – 7,0 % (vikt/vikt) — Karbonylföreningar: 16,0 – 24,0 % (vikt/vikt) — Fenoler: 10,0 – 16,0 mg/ml 3. Renhetskriterier: — Bly: < 5,0 mg/kg — Arsenik: < 3,0 mg/kg — Kadmium: < 1,0 mg/kg — Kvicksilver: < 1,0 mg/kg	
Användningsvillkor	Livsmedelskategori	Maximihalt g/kg
	1.7 Ost och ostprodukter	2,0
	8.1.2 Köttberedningar enligt definitionen i förordning (EG) nr 853/2004	5,0
	8.2 Bearbetat kött	5,0
	9.2 Bearbetad fisk och bearbetade fiskeriprodukter inklusive blöt- och kräftdjur	2,0
	9.3 Fiskrom	2,0
Begynnelsedatum för godkännande av produkten	1 januari 2014	
Slutdatum för godkännande av produkten	1 januari 2024	

Unik kod	SF-007	
Produktens namn	Tradismoke™ A MAX	
Namn på innehavaren av godkännandet	Nactis	
Adress till innehavaren av godkännandet	36 rue Gutenberg – ZI La Marinière 91070 Bondoufle FRANKRIKE	
Beskrivning och karakterisering av produkten	1. Ursprungsmaterial: Bok ( <i>Fagus grandifolia</i> ) 2. Specifikationer: — pH: 1,5 – 2,5 — Vatten: 50 – 58 % (vikt/vikt) — Syrahalt (uttryckt som ättiksyra): 13 – 16 % (vikt/vikt) — Karbonylföreningar: 17 – 22 % (vikt/vikt) — Fenoler: 30 – 45 mg/ml 3. Renhetskriterier: — Bly: < 5,0 mg/kg — Arsenik: < 3,0 mg/kg — Kadmium: < 1,0 mg/kg — Kvicksilver: < 1,0 mg/kg	
Användningsvillkor	Livsmedelskategori	Maximihalt g/kg
	1.4 Smaksatta, syrade mjölkprodukter, inklusive värmebehandlade produkter	1,0
	1.6.3 Andra typer av grädde	1,0
	1.7.3 Ätlig ostskorpa	1,0
	1.7.5 Smältost	1,0
	2. Fetter och oljor samt fett- och oljeemulsioner	1,0
	8.1.2 Köttberedningar enligt definitionen i förordning (EG) nr 853/2004	4,0
	8.2 Bearbetat kött	4,0
	9.2 Bearbetad fisk och bearbetade fiskeriprodukter inklusive blöt- och kräftdjur	4,0
	9.3 Fiskrom	4,0
	12.2 örter, kryddor och smaksättningspreparat	1,0
	12.5 Soppor och buljonger	0,50
	12.6 Såser	1,0
	14.1 Alkoholrika drycker	0,10
	14.2 Alkoholhaltiga drycker, inklusive motsvarande produkter som är alkoholfria eller har låg alkoholhalt	0,10
	15. Konsumtionsfärdiga snacks	1,0
Begynnelsedatum för godkännande av produkten	1 januari 2014	
Slutdatum för godkännande av produkten	1 januari 2024	

Unik kod	SF-008	
Produktens namn	proFagus-Smoke R709	
Namn på innehavaren av godkännandet	ProFagus GmbH	
Adress till innehavaren av godkännandet	Uslarer Strasse 30 37194 Bodenfelde TYSKLAND	
Beskrivning och karakterisering av produkten	<p>1. Ursprungsmaterial: 90 % bok (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % ek (<i>Quercus alba</i>)</p> <p>2. Specifikationer:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— pH: 2,0 – 2,5</li> <li>— Vatten: 76,7 – 83,5 %</li> <li>— Syrahalt (uttryckt som ättiksyra): 10,5 – 12,5 mekv/g</li> <li>— Karbonylföreningar: 5 – 10 % (vikt/vikt)</li> <li>— Fenoler: 5 – 10 % (vikt/vikt)</li> </ul> <p>3. Renhetskriterier:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Bly: &lt; 5,0 mg/kg</li> <li>— Arsenik: &lt; 3,0 mg/kg</li> <li>— Kadmium: &lt; 1,0 mg/kg</li> <li>— Kvicksilver: &lt; 1,0 mg/kg</li> </ul>	
Användningsvillkor	Livsmedelskategori	Maximihalt g/kg
	1.7 Ost och ostprodukter	2,5
	2. Fetter och oljor samt fett- och oljeemulsioner	0,002
	3. Glassvaror	0,005
	4.2 Bearbetade frukter, bär och grönsaker	0,55
	5. Konfektyrvaror	0,10
	8.1.2 Köttberedningar enligt definitionen i förordning (EG) nr 853/2004	2,5
	8.2 Bearbetat kött	2,5
	9.2 Bearbetad fisk och bearbetade fiskeriprodukter inklusive blöt- och kräftdjur	2,5
	9.3 Fiskrom	2,5
	12.2 örter, kryddor och smaksättningspreparat	4,0
	12.4 Senap	0,10
	12.5 Soppor och buljonger	0,28
	12.6 Såser	1,5
	12.7 Sallader och smakrika bredbara smörgåspålägg	0,40
	14.1 Alkoholrika drycker	0,10
	14.2 Alkoholhaltiga drycker, inklusive motsvarande produkter som är alkoholfria eller har låg alkoholhalt	0,02
	15. Konsumtionsfärdiga snacks	2,5
Begynnelsedatum för godkännande av produkten	1 januari 2014	
Slutdatum för godkännande av produkten	1 januari 2024	

Unik kod	SF-009	
Produktens namn	Fumokomp	
Namn på innehavaren av godkännandet	Kompozíció Kft	
Adress till innehavaren av godkännandet	Kompozíció Kft 2053 Herceghalom UNGERN	
Beskrivning och karakterisering av produkten	<p>1. Ursprungsmaterial: 85 % bok (<i>Fagus sylvatica</i>), 15 % avenbok (<i>Carpinus betulus</i>)</p> <p>2. Specifikationer:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Vatten: &lt; 2 % (vikt/vikt)</li> <li>— Syrahalt (uttryckt som ättiksyra): 1 – 8 % (vikt/vikt)</li> <li>— Karbonylföreningar: 25 – 30 % (vikt/vikt)</li> <li>— Fenoler: 15 – 60 % (vikt/vikt)</li> </ul> <p>3. Renhetskriterier:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Bly: &lt; 5,0 mg/kg</li> <li>— Arsenik: &lt; 3,0 mg/kg</li> <li>— Kadmium: &lt; 1,0 mg/kg</li> <li>— Kvicksilver: &lt; 1,0 mg/kg</li> </ul>	
Användningsvillkor	Livsmedelskategori	Maximihalt g/kg
	1.4 Smaksatta, syrade mjölkprodukter, inklusive värmebehandlade produkter	0,06
	1.6.3 Andra typer av grädde	0,06
	1.7 Ost och ostprodukter	0,06
	1.8 Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter, inklusive mjölk- och gräddersättningsmedel för drycker	0,06
	2. Fetter och oljor samt fett- och oljeemulsioner	0,06
	3. Glassvaror	0,06
	4.2 Bearbetade frukter, bär och grönsaker	0,06
	5. Konfektyrvaror	0,06
	6.3 Frukostcerealier	0,06
	6.4.5 Fyllningar för fylld pasta (ravioli och liknande)	0,06
	6.5 Nudlar	0,06
	6.6 Smet	0,06
	6.7 Förkokt eller bearbetad spannmål	0,06
	7.1 Matbröd och portionsbröd	0,06
	7.2 Finare bageriprodukter	0,06
	8. Kött	0,06
	9.2 Bearbetad fisk och bearbetade fiskeriprodukter inklusive blöt- och kräftdjur	0,06
	9.3 Fiskrom	0,06
	10.2 Bearbetade ägg och äggprodukter	0,06
	12.2 Örtor, kryddor och smaksättningspreparat	0,06

	12.3	Ättika/vinäger	0,06
	12.4	Senap	0,06
	12.5	Soppor och buljonger	0,06
	12.6	Såser	0,06
	12.7	Sallader och smakrika bredbara smörgåspålägg	0,06
	12.9	Proteinprodukter, utom produkter som omfattas av kategori 1.8	0,06
	13.3	Dietprodukter för viktkontroll som är avsedda att ersätta hela det dagliga intaget av föda eller enstaka måltider	0,06
	13.4	Livsmedel för personer med glutenintolerans enligt definitionen i kommissionens förordning (EG) nr 41/2009 <sup>(1)</sup>	0,06
	14.1.4	Smaksatta drycker	0,06
	14.1.5.2	Övriga	0,06
	14.2	Alkoholhaltiga drycker, inklusive motsvarande produkter som är alkoholfria eller har låg alkoholhalt	0,06
	15.	Konsumtionsfärdiga snacks	0,06
	16.	Desserter, utom produkter som omfattas av kategorierna 1, 3 och 4	0,06
Begynnelsedatum för godkännande av produkten	1 januari 2014		
Slutdatum för godkännande av produkten	1 januari 2024		

<sup>(1)</sup> EUT L 16, 21.1.2009, s. 3.

Unik kod	SF-010
Produktens namn	AM 01
Namn på innehavaren av godkännandet	AROMARCO, s.r.o
Adress till innehavaren av godkännandet	Mlynská 15 929 01 Dunajská Streda SLOVAKIEN
Beskrivning och karakterisering av produkten	<p>1. Ursprungsmaterial: Bok (<i>Fagus sylvatica</i>)</p> <p>2. Specifikationer:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Lösningsmedel: etanol/vattenblandning (ca 60/40 % (vikt/vikt))</li> <li>— Syrahalt (uttryckt som ättiksyra): 3,5 – 5,2 g/kg</li> <li>— Karbonylföreningar: 6,0 – 10,0 g/kg</li> <li>— Fenoler: 8,0 – 14,0 g/kg</li> </ul> <p>3. Renhetskriterier:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Bly: &lt; 5,0 mg/kg</li> <li>— Arsenik: &lt; 3,0 mg/kg</li> <li>— Kadmium: &lt; 1,0 mg/kg</li> <li>— Kvicksilver: &lt; 1,0 mg/kg</li> </ul>

Användningsvillkor	Livsmedelskategori	Maximihalt g/kg
	1.4 Smaksatta, syrade mjölkprodukter, inklusive värmebehandlade produkter	0,60
	1.6.3 Andra typer av grädde	0,60
	1.7 Ost och ostprodukter	0,60
	1.8 Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter, inklusive mjölk- och gräddersättningsmedel för drycker	0,60
	2. Fetter och oljor samt fett- och oljeemulsioner	0,40
	8.1.2 Köttberedningar enligt definitionen i förordning (EG) nr 853/2004	0,85
	8.2 Bearbetat kött	0,85
	9.2 Bearbetad fisk och bearbetade fiskeriprodukter inklusive blöt- och kräftdjur	0,80
	9.3 Fiskrom	0,80
	14.2 Alkoholhaltiga drycker, inklusive motsvarande produkter som är alkoholfria eller har låg alkoholhalt	0,02
	15. Konsumtionsfärdiga snacks	1,30
Begynnelsedatum för godkännande av produkten	1 januari 2014	
Slutdatum för godkännande av produkten	1 januari 2024	