

Den här texten är endast avsedd som ett dokumentationshjälpmedel och har ingen rättslig verkan. EU-institutionerna tar inget ansvar för innehållet. De autentiska versionerna av motsvarande rättsakter, inklusive ingresserna, publiceras i Europeiska unionens officiella tidning och finns i EUR-Lex. De officiella texterna är direkt tillgängliga via länkarna i det här dokumentet

► **B**                      **KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) nr 1321/2013**  
   **av den 10 december 2013**  
**om upprättande av unionsförteckningen över godkända rökromprimärprodukter för användning**  
**som sådana i eller på livsmedel och/eller för framställning av rökromderivat**  
(Text av betydelse för EES)  
(EUT L 333, 12.12.2013, s. 54)

Ändrad genom:

						Officiella tidningen		
						nr	sida	datum
► <b><u>M1</u></b>	Kommissionens	genomförandeförordning	(EU)	2022/502	av den	L 102	6	30.3.2022
	29 mars 2022							
► <b><u>M2</u></b>	Kommissionens	genomförandeförordning	(EU)	2023/952	av den	L 128	79	15.5.2023
	12 maj 2023							



**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)**

*Artikel 1*

Den förteckning som avses i artikel 6 i förordning (EG) nr 2065/2003 över i unionen godkända rökaromprimärprodukter, med uteslutande av alla andra, för användning i eller på livsmedel 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.



## 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 minskas 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 modersmjölkersättning, tillskottsnäring, spannmålsbaserade livsmedel och barmat 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	► <b>M1</b> proFagus GmbH ◀
Adress till innehavaren av godkännandet	► <b>M1</b> Uslarer Str. 30 37194 Bodenfelde TYSKLAND ◀

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



Beskrivning och karakterisering av produkten	<p>1. Ursprungsmaterial: 90 % bok (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % ek (<i>Quercus alba</i>)</p> <p>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</p> <p>3. Renhetskriterier: — Bly: &lt; 5,0 mg/kg — Arsenik: &lt; 3,0 mg/kg — Kadmium: &lt; 1,0 mg/kg — Kvicksilver: &lt; 1,0 mg/kg</p>																																																	
Användningsvillkor	<table> <tr> <th></th><th>Livsmedelskategori</th><th>Maximihalt g/kg</th></tr> <tr> <td>1.7</td><td>Ost och ostprodukter</td><td>2,0</td></tr> <tr> <td>2.</td><td>Fetter och oljor samt fett- och oljeemulsioner</td><td>0,002</td></tr> <tr> <td>3.</td><td>Glassvaror</td><td>0,005</td></tr> <tr> <td>5.</td><td>Konfektyrvaror</td><td>0,05</td></tr> <tr> <td>8.1.2</td><td>Köttberedningar enligt definitionen i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 <sup>(1)</sup></td><td>2,0</td></tr> <tr> <td>8.2</td><td>Bearbetat kött</td><td>2,0</td></tr> <tr> <td>9.2</td><td>Bearbetad fisk och bearbetade fiskeriprodukter inklusive blöt- och kräftdjur</td><td>2,0</td></tr> <tr> <td>9.3</td><td>Fiskrom</td><td>2,0</td></tr> <tr> <td>12.2</td><td>Örter, kryddor och smaksättningspreparat</td><td>2,3</td></tr> <tr> <td>12.5</td><td>Soppor och buljonger</td><td>0,23</td></tr> <tr> <td>12.6</td><td>Såser</td><td>1,0</td></tr> <tr> <td>12.7</td><td>Sallader och smakrika bredbara smörgåspålägg</td><td>0,23</td></tr> <tr> <td>14.1</td><td>Alkoholfria drycker</td><td>0,02</td></tr> <tr> <td>14.2</td><td>Alkoholhaltiga drycker, inklusive motsvarande produkter som är alkoholfria eller har låg alkoholhalt</td><td>0,02</td></tr> <tr> <td>15.</td><td>Konsumtionsfärdiga snacks</td><td>2,0</td></tr> </table>		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	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	Alkoholhaltiga drycker, inklusive motsvarande produkter som är alkoholfria eller har låg alkoholhalt	0,02	15.	Konsumtionsfärdiga snacks	2,0	
	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																																																
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	Alkoholhaltiga 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	<p>1. Ursprungsmaterial: 50 – 60 % hickory (<i>Carya Ovata</i>), 40 – 50 % 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: 62,3 – 65,7 %</li> <li>— Syrahalt (uttryckt som ättiksyra): 10,5 – 11</li> <li>— Karbonylföreningar (g/100 ml): 15 – 25</li> <li>— Fenoler (mg/ml): 12 – 22</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	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	<p>1. Ursprungsmaterial: Bok (<i>Fagus sylvatica</i>)</p> <p>2. Specifikationer:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— pH: 2 – 3</li> <li>— Vatten: 5 – 15 %</li> <li>— Syrahalt (uttryckt som ättiksyra): 8 – 15 %</li> <li>— Karbonylföreningar: 10 – 20 %</li> <li>— Fenoler: 0,2 – 0,6 %</li> </ul> <p>3. Renhetskriterier:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Bly: &lt; 5 mg/kg</li> <li>— Arsenik: &lt; 3 mg/kg</li> <li>— Kadmium: &lt; 1 mg/kg</li> <li>— Kvicksilver: &lt; 1 mg/kg</li> </ul>	
Användningsvillkor	Livsmedelskategori	Maximihalt g/kg
	1. Mjölkprodukter och motsvarande icke mjölkbaserade 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 örter, 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	

## ▼B

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	<p>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>)</p> <p>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)</p> <p>3. Renhetskriterier: — Bly: &lt; 5,0 mg/kg — Arsenik: &lt; 3,0 mg/kg — Kadmium: &lt; 1,0 mg/kg — Kvicksilver: &lt; 1,0 mg/kg</p>	
Användningsvillkor	Livsmedelskategori	Maximihalt g/kg
	1. Mjölkprodukter och motsvarande icke mjölkbaserade 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

## ▼B

	12.5 Soppor och buljonger	0,05
	12.6 Såser	0,05
	12.7 Sallader och smakrika bredbara smörgåspålägg	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	<p>1. Ursprungsmaterial:</p> <p>Lönn (<i>Acer saccharum</i>): 25 – 60 %</p> <p>Ek (<i>Quercus alba</i>): 10 – 40 %</p> <p>Hickory (<i>Carya Ovata</i>): 10 – 25 %</p> <p>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)</p> <p>2. Specifikationer:</p> <p>— pH: 2,15 – 2,6</p> <p>— Vatten: 60,7 – 65,1 %</p> <p>— Syrahalt (uttryckt som ättiksyra): 10,5 – 12,0 % (vikt/vikt)</p> <p>— Karbonylföreningar: 12,0 – 17,0 % (vikt/vikt)</p> <p>— Fenoler: 10,0 – 15,0 mg/ml</p> <p>3. Renhetskriterier:</p> <p>— Bly: &lt; 5,0 mg/kg</p> <p>— Arsenik: &lt; 3,0 mg/kg</p> <p>— Kadmium: &lt; 1,0 mg/kg</p> <p>— Kvicksilver: &lt; 1,0 mg/kg</p>	





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 fiskeri-produkter inklusive blöt- och kräftdjur	2,0
	9.3 Fiskrom	2,0
	12.2 Örtor, 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	<p>1. Ursprungsmaterial:</p> <p>Lönn (<i>Acer saccharum</i>): 25 – 65 %</p> <p>Ek (<i>Quercus alba</i>): 20 – 75 %</p> <p>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)</p> <p>2. Specifikationer:</p> <p>— pH: 2,8 – 3,2</p> <p>— Vatten: 57,0 – 64,4 %</p> <p>— Syrahalt (uttryckt som ättiksyra): 6,0 – 7,0 % (vikt/vikt)</p> <p>— Karbonylföreningar: 16,0 – 24,0 % (vikt/vikt)</p> <p>— Fenoler: 10,0 – 16,0 mg/ml</p> <p>3. Renhetskriterier:</p> <p>— Bly: &lt; 5,0 mg/kg</p> <p>— Arsenik: &lt; 3,0 mg/kg</p> <p>— Kadmium: &lt; 1,0 mg/kg</p> <p>— Kvicksilver: &lt; 1,0 mg/kg</p>	

▼ **B**

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 fiskeri-produkter 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	► <b>M2</b> JRS, J. Rettenmaier & Söhne GmbH & Co. KG ◄	
Adress till innehavaren av godkännandet	► <b>M2</b> Holzmühle 1 73494 Rosenberg TYSKLAND ◄	
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	

**▼B**

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 Alkohol fria 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	

## ▼B

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>— Syrehalt (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

## ▼B

	12.5 Soppor och buljonger	0,28
	12.6 Såser	1,5
	12.7 Sallader och smakrika bredbara smörgåspålägg	0,40
	14.1 Alkohol fria 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>— Syrehalt (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 oljemulsioner	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

## ▼B

	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	