

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) Nr. 1321/2013

af 10. december 2013

om EU-listen over godkendte røgromaprimærprodukter til anvendelse uden videre forarbejdning i eller på fødevarer og/eller til fremstilling af afledte røgromaer

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 2065/2003 af 10. november 2003 om røgromaer, som anvendes eller er bestemt til anvendelse i eller på fødevarer ⁽¹⁾, særlig artikel 6, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) I henhold til artikel 10, stk. 2, i forordning (EF) nr. 2065/2003 skal der foretages en første fastlæggelse af en EU-liste over godkendte røgromaprimærprodukter (i det følgende benævnt »primærprodukter«). Listen skal fastlægges på grundlag af ansøgninger om godkendelse, der indgives af virksomhedsledere, og den udtalelse, som Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (i det følgende benævnt »autoriteten«) afgiver om det relevante primærprodukt.
- (2) I overensstemmelse med artikel 10 i forordning (EF) nr. 2065/2003 modtog autoriteten 14 gyldige ansøgninger om godkendelse af primærprodukter inden den 16. juni 2005. Tre af ansøgningerne er blevet trukket tilbage. Derfor har autoriteten evalueret i alt 11 primærprodukter. En af de evaluerede ansøgninger er blevet trukket tilbage efter afslutningen af evalueringen.
- (3) I henhold til artikel 4, stk. 1, i forordning (EF) nr. 2065/2003 kan der til godkendelsen af røgromaer knyttes særlige anvendelsesbetingelser, og i henhold til artikel 9, stk. 3, i nævnte forordning bør godkendelser være gyldige i ti år og kunne forlænges i henhold til bestemmelserne i artikel 12 i nævnte forordning.
- (4) Primærprodukter og afledte røgromaer anvendes i eller på fødevarer for at give dem en røgsmag eller for at supplere en anden aroma uden at give røgroma. De anvendes også til at røge kød, fisk og mejeriprodukter. Den detaljerede eksponeringsundersøgelse, som Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) ⁽²⁾ har gennemført, viser, at uanset hvilken eksponeringsbereg-

ningsmetode man anvender, er de væsentligste kilder til høje indtag overvejende fødevarer, der plejede at være traditionelt røget, såsom kogt røget pølse og bacon. De fødevarergrupper, der ikke er traditionelt røget, såsom chips, supper og saucer, påvirker ikke i væsentlig grad eksponeringen. Da primærprodukter fremstilles af røg, der fraktioneres og renses, anses det generelt for sundhedsmæssigt mindre problematisk at anvende røgromaer end anvendelse af røg, der frembringes ved at brænde træ eller ved at opvarme savsmuld eller små træspåner ⁽³⁾.

- (5) I autoritetens sikkerhedsvurdering af primærproduktet Scansmoke PB1110, vedtaget den 26. marts 2009 ⁽⁴⁾, konkluderes det, at de data, der er fremlagt af ansøgeren, er tilstrækkelige til at fjerne betænkelighederne vedrørende dets genotoksicitet. De anvendelsesformål og anvendelsesmængder, som oprindeligt blev foreslået af ansøgeren, ville imidlertid give en utilstrækkelig sikkerhedsmargen. Anvendelsesformålene og anvendelsesmængderne er blevet ændret for at tage hensyn til udtalelsen. Primærproduktet Scansmoke PB1110 bør derfor godkendes, forudsat at visse særlige anvendelsesbetingelser overholdes.
- (6) I autoritetens sikkerhedsvurdering af primærproduktet Zesti Smoke Code 10, vedtaget den 29. januar 2009 ⁽⁵⁾ og den 6. juli 2011 ⁽⁶⁾, konkluderes det, at de data, der er fremlagt af ansøgeren, er tilstrækkelige til at fjerne betænkelighederne vedrørende dets genotoksicitet. De anvendelsesformål og anvendelsesmængder, som oprindeligt blev foreslået af ansøgeren, giver imidlertid en utilstrækkelig sikkerhedsmargen. Anvendelsesformålene og anvendelsesmængderne er blevet ændret for at tage hensyn til udtalelsen. Primærproduktet Zesti Smoke Code 10 bør derfor godkendes, forudsat at visse særlige anvendelsesbetingelser overholdes.
- (7) I autoritetens sikkerhedsvurdering af primærproduktet Smoke Concentrate 809045, vedtaget den 29. januar 2009 ⁽⁷⁾, konkluderes det, at de data, der er fremlagt af ansøgeren, er tilstrækkelige til at fjerne betænkelighederne vedrørende dets genotoksicitet. De anvendelsesformål og anvendelsesmængder, som blev foreslået af ansøgeren, giver ikke anledning til sikkerhedsmæssige betænkeligheder. Primærproduktet Smoke Concentrate 809045 bør derfor godkendes, forudsat at visse særlige anvendelsesbetingelser overholdes.

⁽¹⁾ EUT L 309 af 26.11.2003, s. 1.

⁽²⁾ 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.

⁽³⁾ EFSA Journal (2008) 724, 1-114.

⁽⁴⁾ EFSA Journal (2009) ON-1056, 1-23.

⁽⁵⁾ EFSA Journal (2009) ON-982, 1-24.

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2011; 9(7):2307.

⁽⁷⁾ EFSA Journal (2009) ON-981, 1-19.

- (8) I autoritetens sikkerhedsvurdering af primærproduktet Scansmoke SEF 7525, vedtaget den 14. maj 2009 ⁽¹⁾, konkluderes det, at de data, der er fremlagt af ansøgeren, er tilstrækkelige til at fjerne betænkighederne vedrørende dets genotoksicitet. De anvendelsesformål og anvendelsesmængder, som blev foreslået af ansøgeren, giver ikke anledning til sikkerhedsmæssige betænkigheder. Primærproduktet Scansmoke SEF 7525 bør derfor godkendes, forudsat at visse særlige anvendelsesbetingelser overholdes.
- (9) I autoritetens sikkerhedsvurdering af primærproduktet SmokEz C-10, vedtaget den 14. maj 2009 ⁽²⁾ og den 4. juli 2012 ⁽³⁾, konkluderes det, at de data, der er fremlagt af ansøgeren, er tilstrækkelige til at fjerne betænkighederne vedrørende dets genotoksicitet. De anvendelsesformål og anvendelsesmængder, som oprindeligt blev foreslået af ansøgeren, giver imidlertid en utilstrækkelig sikkerhedsmargen. Anvendelsesformålene og anvendelsesmængderne er blevet ændret for at tage hensyn til udtalelsen. Primærproduktet SmokEz C-10 bør derfor godkendes, forudsat at visse særlige anvendelsesbetingelser overholdes.
- (10) I autoritetens sikkerhedsvurdering af primærproduktet SmokEz Enviro-23, vedtaget den 14. maj 2009 ⁽⁴⁾ og den 4. juli 2012 ⁽⁵⁾, konkluderes det, at de data, der er fremlagt af ansøgeren, er tilstrækkelige til at fjerne betænkighederne vedrørende dets genotoksicitet. De anvendelsesformål og anvendelsesmængder, som oprindeligt blev foreslået af ansøgeren, giver imidlertid en utilstrækkelig sikkerhedsmargen. Anvendelsesformålene og anvendelsesmængderne er blevet ændret for at tage hensyn til udtalelsen. Primærproduktet SmokEz Enviro-23 bør derfor godkendes, forudsat at visse særlige anvendelsesbetingelser overholdes.
- (11) I autoritetens sikkerhedsvurdering af primærproduktet Tradismoke™ A MAX, vedtaget den 26. november 2009 ⁽⁶⁾, konkluderes det, at de data, der er fremlagt af ansøgeren, er tilstrækkelige til at fjerne betænkighederne vedrørende dets genotoksicitet. De anvendelsesformål og anvendelsesmængder, som oprindeligt blev foreslået af ansøgeren, giver imidlertid en utilstrækkelig sikkerhedsmargen. Anvendelsesformålene og anvendelsesmængderne er blevet ændret for at tage hensyn til udtalelsen. Primærproduktet Tradismoke™ A MAX bør derfor godkendes, forudsat at visse særlige anvendelsesbetingelser overholdes.
- (12) I autoritetens sikkerhedsvurdering af primærproduktet Scansmoke R909, vedtaget den 26. november 2009 ⁽⁷⁾, konkluderes det, at de data, der er fremlagt af ansøgeren, er tilstrækkelige til at fjerne betænkighederne vedrørende dets genotoksicitet. De anvendelsesformål og anvendelsesmængder, som oprindeligt blev foreslået af ansøgeren, giver imidlertid en utilstrækkelig sikkerhedsmargen. Anvendelsesformålene og anvendelsesmængderne er blevet ændret for at tage hensyn til udtalelsen. Primærproduktet Scansmoke R909 bør derfor godkendes, forudsat at visse særlige anvendelsesbetingelser overholdes.
- (13) I autoritetens sikkerhedsvurdering af primærproduktet Fumokomp, vedtaget den 24. september 2009 ⁽⁸⁾ og den 6. juli 2011 ⁽⁹⁾, konkluderes det, at de data, der er fremlagt af ansøgeren, er tilstrækkelige til at fjerne betænkighederne vedrørende dets genotoksicitet. De anvendelsesformål og anvendelsesmængder, som blev foreslået af ansøgeren, giver ikke anledning til sikkerhedsmæssige betænkigheder. Primærproduktet Fumokomp bør derfor godkendes, forudsat at visse særlige anvendelsesbetingelser overholdes.
- (14) I autoritetens sikkerhedsvurdering af primærproduktet AM 01, vedtaget den 26. november 2009 ⁽¹⁰⁾ og den 2. februar 2012 ⁽¹¹⁾, konkluderes det, at de data, der er fremlagt af ansøgeren, er tilstrækkelige til at fjerne betænkighederne vedrørende dets genotoksicitet. De anvendelsesformål og anvendelsesmængder, som oprindeligt blev foreslået af ansøgeren, giver imidlertid en utilstrækkelig sikkerhedsmargen. Anvendelsesformålene og anvendelsesmængderne er blevet ændret for at tage hensyn til udtalelsen. Primærproduktet AM 01 bør derfor godkendes, forudsat at visse særlige anvendelsesbetingelser overholdes.
- (15) For hvert godkendt primærprodukt anføres der i EU-listen en særlig produktkode for det pågældende produkt, produktets navn, navn og adresse på indehaveren af godkendelsen, en beskrivelse og karakterisering af produktet, betingelserne for at anvende det i eller på bestemte fødevarer eller fødevarekategorier, den dato, produktet er godkendt fra, og den dato, produktet er godkendt til. Ved anvendelsen af denne forordning bør der gøres brug af de fødevarekategorier, der er fastlagt i bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer ⁽¹²⁾.
- (16) Betingelserne for fremstilling af primærprodukter er fastsat i bilag I til forordning (EF) nr. 2065/2003, herunder maksimumsindholdet af polycykliske aromatiske hydrocarboner.
- (17) Når godkendte røgaromaer anvendes i eller på fødevarer, skal disse anvendes i overensstemmelse med de betingelser for anvendelsen, herunder grænseværdier, der er fastsat i bilaget til denne forordning. Når godkendte røgaromaer anvendes i kombination, bør de enkelte værdier reduceres proportionalt.

⁽¹⁾ EFSA Journal (2009) 1224, 1-24.

⁽²⁾ EFSA Journal (2009) 1225, 1-28.

⁽³⁾ EFSA Journal 2012;10(7):2830.

⁽⁴⁾ EFSA Journal (2009) 1226, 1-26.

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2012;10(7):2829.

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2010; 8(1):1394.

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2010; 8(1):1395.

⁽⁸⁾ EFSA Journal 2009; 7(9):1343.

⁽⁹⁾ EFSA Journal 2011; 9(7):2308.

⁽¹⁰⁾ EFSA Journal 2010; 8(1):1396.

⁽¹¹⁾ EFSA Journal 2012; 10(2):2580.

⁽¹²⁾ EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16.

- (18) Røgning med regenereret røg er en proces til behandling af en fødevare ved at udsætte den for røg, der regenereres ved forstøvning af røgromaer i røgekammeret ved tids- og temperaturbetingelser, der svarer til dem, der gælder for varm- eller koldrøgning. I sådant tilfælde er det vanskeligt at vurdere, hvor stor en del af røgromaerne der vil være til stede i den endelige fødevare, som den markedsføres, som følge af tab af røgroma under røgningen. Derfor bør anvendelsen være i overensstemmelse med god fremstillingspraksis.
- (19) En godkendt røgroma kan, hvis den ikke er omfattet af yderligere restriktioner, forekomme i en fødevare på anden måde end ved direkte tilsætning som følge af en overførsel fra en ingrediens, hvor røgromaen var tilladt, under forudsætning af at mængden af røgromaen i den færdige fødevare ikke er højere, end den ville være, hvis den var tilsat ved anvendelse af ingrediensen under gode teknologiske forhold og i henhold til god fremstillingspraksis.
- (20) EU-listen over røgromaer bør finde anvendelse, medmindre andet er fastsat i sektorspecifik lovgivning.
- (21) Da der allerede findes røgromaer på markedet i medlemsstaterne, bør der fastsættes bestemmelser, der sikrer, at overgangen til en EU-godkendelsesprocedure bliver gnidningsløs. I det øjemed er der fastsat overgangsbestemmelser i artikel 20 i forordning (EF) nr. 2065/2003.
- (22) I henhold til artikel 12 i forordning (EF) nr. 2065/2003 kan en godkendelse forlænges med ti år ad gangen efter ansøgning fra indehaveren af godkendelsen til Kommissionen. Ansøgningen skal ledsages af de dokumenter, der er omhandlet i artikel 12, stk. 2, i nævnte forordning. Disse dokumenter skal omfatte alle disponible oplysninger om toksikologiske data på grundlag af autoritetens anbefalinger i dens vejledning af 7. oktober 2004 eller seneste opdatering heraf.
- (23) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Fødevarer og Dyresundhed —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Den udtømmende liste over røgromaprimærprodukter, der er godkendt i Unionen til at blive anvendt i eller på fødevarer og/eller til fremstilling af afledte røgromaer, jf. artikel 6 i forordning (EF) nr. 2065/2003, fastlægges i bilaget denne forordning

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Listen over godkendte røgromaer fastlægges med virkning fra den 1. januar 2014.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 10. december 2013.

På Kommissionens vegne

José Manuel BARROSO

Formand

BILAG

EU-liste over godkendte røgromaprimærprodukter til anvendelse uden videre forarbejdning i eller på fødevarer og/eller til fremstilling af afledte røgromaer

Bemærkning 1: Grænseværdierne gælder for mængderne i eller på fødevaren, som den markedsføres. Uanset dette princip gælder for så vidt angår tørrede og/eller koncentrerede fødevarer, der skal rekonstitueres, maksimalgrænseværdierne for fødevarer, som er rekonstitueret ifølge anvisningerne på etiketten, under hensyntagen til den mindste fortyndingsfaktor. Hvis primærprodukter anvendes til fremstilling af afledte røgromaer, tilpasses grænseværdierne i overensstemmelse hermed.

Bemærkning 2: Når røgromaer anvendes i kombination i eller på fødevarer, skal de enkelte værdier reduceres proportionalt.

Bemærkning 3: Hvis røgromaer tillades anvendt i forarbejdet kød (fødevarekategori 8.2) eller forarbejdede fisk og fiskevarer (fødevarekategori 9.2) og disse fødevarer er røget i et røgkammer ved at regenerere røg ved hjælp af disse godkendte røgromaer, skal anvendelsen være i overensstemmelse med god fremstillingspraksis.

Bemærkning 4: Forekomst af en røgroma er tilladt:

- a) i andre sammensatte fødevarer end dem, der er nævnt i bilaget, for så vidt primærproduktet er tilladt i en af ingredienserne i den sammensatte fødevare
- b) i en fødevare, der udelukkende er bestemt til fremstilling af en sammensat fødevare, forudsat at den sammensatte fødevare overholder denne forordning.

Dette gælder ikke for modernælkserstatninger, tilskudsblandinger, forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad til spædbørn og småbørn og diætpræparater til særlige medicinske formål bestemt til spædbørn og småbørn, jf. Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2009/39/EF af 6. maj 2009 om fødevarer bestemt til særlig ernæring ⁽¹⁾.

Unik kode	SF-001	
Produktets navn	Scansmoke PB 1110	
Navn på indehaveren af godkendelsen	Azelis Denmark A/S	
Adresse på indehaveren af godkendelsen	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DANMARK	
Beskrivelse og karakterisering af produktet	1. Udgangsmateriale: 90 % bøg (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % hvideg (<i>Quercus alba</i>) 2. Specifikationer: — pH: 2,1 - 2,9 — Vand: 47,0 - 56,0 % — Syre (%) (udtrykt som eddikesyre): 8 - 12 % — Carbonylforbindelser: 17 - 25 % — Phenoler (som syringol, mg/g): 10,5 - 20,1 3. Renhedskriterier: — Bly: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Cadmium: < 1,0 mg/kg — Kviksølv: < 1,0 mg/kg	
Anvendelsesbetingelser	Fødevarekategori	Grænseværdi (g/kg)
	1.7. Ost og osteprodukter	2,0
	2. Fedtstoffer og olier samt fedt- og olieemulsioner	0,002
	3. Konsumis	0,005
	5. Konfekturprodukter	0,05

⁽¹⁾ EUT L 124 af 20.5.2009, s. 21

	8.1.2. Tilberedt kød som defineret i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 ⁽¹⁾	2,0
	8.2. Forarbejdet kød	2,0
	9.2. Forarbejdede fisk og fiskevarer, herunder bløddyr og krebsdyr	2,0
	9.3. Fiskerogn	2,0
	12.2. Urter, krydderier og smagspræparater	2,3
	12.5. Suppe og bouillon	0,23
	12.6. Saucer	1,0
	12.7. Salater og krydderbaseret smørepålæg	0,23
	14.1. Ikke-alkoholholdige drikkevarer	0,02
	14.2. Alkoholholdige drikkevarer, også tilsvarende drikkevarer uden alkohol eller med lavt alkoholindhold	0,02
	15. Spiseklare snacks	2,0
Den dato, produktet er godkendt fra	1. januar 2014	
Den dato, produktet er godkendt til	1. januar 2024	

⁽¹⁾ EUT L 139 af 30.4.2004, s. 55.

Unik kode	SF-002	
Produktets navn	Zesti Smoke Code 10	
Navn på indehaveren af godkendelsen	Mastertaste	
Adresse på indehaveren af godkendelsen	Draycott Mills Cam Dursley Gloucestershire GL11 5NA DET FORENEDE KONGERIGE	
Beskrivelse og karakterisering af produktet	1. Udgangsmateriale: 50-60 % hvid hickory (<i>Carya ovata</i>), 40-50 % hvideg (<i>Quercus alba</i>) 2. Specifikationer: — pH: 2,0-2,5 — Vand: 62,3-65,7 % — Syre (%) (udtrykt som eddikesyre): 10,5-11 — Carbonylforbindelser (g/100 ml): 15-25 — Phenoler (mg/ml): 12-22 3. Renhedskriterier: — Bly: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Cadmium: < 1,0 mg/kg — Kviksølv: < 1,0 mg/kg	
Anvendelsesbetingelser	Fødevarekategori	Grænseværdi (g/kg)
	1.7. Ost og osteprodukter	0,50
	1.8. Mejeriproduktanaloger, herunder »beverage whiteners«	0,50

	4.2. Forarbejdede frugter og grøntsager	0,30
	8.1.2. Tilberedt kød som defineret i forordning (EF) nr. 853/2004	2,5
	8.2. Forarbejdet kød	2,5
	9.2. Forarbejdede fisk og fiskevarer, herunder bløddyr og krebsdyr	2,0
	9.3. Fiskerogn	2,0
	12.2. Urter, krydderier og smagspræparater	3,0
	12.5. Suppe og bouillon	0,30
	12.6. Saucer	1,0
	12.9. Proteinprodukter, undtagen produkter, der er omfattet af kategori 1.8	1,0
	15. Spiseklare snacks	3,0
Den dato, produktet er godkendt fra	1. januar 2014	
Den dato, produktet er godkendt til	1. januar 2024	
Unik kode	SF-003	
Produktets navn	Smoke Concentrate 809045	
Navn på indehaveren af godkendelsen	Symrise AG	
Adresse på indehaveren af godkendelsen	Mühlenfeldstraße 1 37603 Holzminden TYSKLAND	
Beskrivelse og karakterisering af produktet	1. Udgangsmateriale: Bøg (<i>Fagus sylvatica</i>) 2. Specifikationer: — pH: 2-3 — Vand: 5-15 % — Syre (%) (udtrykt som eddikesyre): 8-15 % — Carbonylforbindelser: 10-20 % — Phenoler: 0,2-0,6 % 3. Renhedskriterier: — Bly: < 5 mg/kg — Arsen: < 3 mg/kg — Cadmium: < 1 mg/kg — Kviksølv: < 1 mg/kg	
Anvendelsesbetingelser	Fødevarekategori	Grænseværdi (g/kg)
	1. Mejeriprodukter og mejeriproduktanaloger	0,50
	4.2. Forarbejdede frugter og grøntsager	0,30
	6.4.5. Fyld til pasta (ravioli og lignende)	1,0
	7.1. Brød, boller og rundstykker	0,60
	7.2. Finere bagværk	0,60
	8. Kød	0,60

	9.2. Forarbejdede fisk og fiskevarer, herunder bløddyr og krebsdyr	0,60
	9.3. Fiskerogn	0,60
	12.2. Urter, krydderier og smagspræparater	3,0
	12.5. Suppe og bouillon	0,60
	12.6. Saucer	4,0
	12.7. Salater og krydderbaseret smørepålæg	1,0
	12.9. Proteinprodukter, undtagen produkter, der er omfattet af kategori 1.8	1,0
	15. Spiseklare snacks	3,0
Den dato, produktet er godkendt fra	1. januar 2014	
Den dato, produktet er godkendt til	1. januar 2024	
Unik kode	SF-004	
Produktets navn	Scansmoke SEF 7525	
Navn på indehaveren af godkendelsen	Azelis Denmark A/S	
Adresse på indehaveren af godkendelsen	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DANMARK	
Beskrivelse og karakterisering af produktet	1. Udgangsmateriale: 35 % rødeg (<i>Quercus rubra</i>), 35 % hvideg (<i>Quercus alba</i>), 10 % sukkerløn (<i>Acer saccharum</i>), 10 % amerikansk bøg (<i>Fagus grandifolia</i>) og 10 % hvid hickory (<i>Carya ovata</i>). 2. Specifikationer: — Vand: 0,3-0,9 vægtprocent — Syre (udtrykt som eddikesyre): 0,09-0,25 meq/g — Carbonylforbindelser: 1,2-3,0 vægtprocent — Phenoler: 8-12 vægtprocent 3. Renhedskriterier: — Bly: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Cadmium: < 1,0 mg/kg — Kviksølv: < 1,0 mg/kg	
Anvendelsesbetingelser	Fødevarekategori	Grænseværdi (g/kg)
	1. Mejeriprodukter og mejeriproduktanaloger	0,16
	2. Fedtstoffer og olier samt fedt- og olieemulsioner	0,05
	4.2. Forarbejdede frugter og grøntsager	0,05
	5. Konfekturprodukter	0,08
	6. Cerealier og cerealieprodukter	0,05
	7.1. Brød, boller og rundstykker	0,08
	7.2. Finere bagværk	0,08
	8. Kød	0,16

	9.2. Forarbejdede fisk og fiskevarer, herunder bløddyr og krebsdyr	0,16
	9.3. Fiskerogn	0,16
	10.2. Forarbejdede æg og ægprodukter	0,05
	12.2. Urter, krydderier og smagspræparater	0,18
	12.5. Suppe og bouillon	0,05
	12.6. Saucer	0,05
	12.7. Salater og krydderbaseret smørepålæg	0,05
	12.9. Proteinprodukter, undtagen produkter, der er omfattet af kategori 1.8	0,05
	14.1. Ikke-alkoholholdige drikkevarer	0,05
	14.2. Alkoholholdige drikkevarer, også tilsvarende drikkevarer uden alkohol eller med lavt alkoholindhold	0,05
	15. Spiseklare snacks	0,08
Den dato, produktet er godkendt fra	1. januar 2014	
Den dato, produktet er godkendt til	1. januar 2024	
Unik kode	SF-005	
Produktets navn	SmokEz C-10	
Navn på indehaveren af godkendelsen	Red Arrow Products Company LLC	
Adresse på indehaveren af godkendelsen	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221- 1537 USA	
Beskrivelse og karakterisering af produktet	1. Udgangsmateriale: Sukkerløn (<i>Acer saccharum</i>): 25-60 % Hvideg (<i>Quercus alba</i>): 10-40 % Hvid hickory (<i>Carya ovata</i>): 10-25 % Hvidask (<i>Fraxinus americana</i>), birk (<i>Betula papyrifera</i> og <i>Betula alleghaniensis</i>), glansbladet hæg (<i>Prunus serotina</i>), amerikansk bøg (<i>Fagus grandifolia</i>): 0-15 % (i alt) 2. Specifikationer: — pH: 2,1-2,6 — Vand: 60,7-65,1 % — Syre (%) (udtrykt som eddikesyre): 10,5-12,0 vægtprocent — Carbonylforbindelser: 12,0-17,0 vægtprocent — Phenoler: 10,0-15,0 mg/ml 3. Renhedskriterier: — Bly: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Cadmium: < 1,0 mg/kg — Kviksølv: < 1,0 mg/kg	
Anvendelsesbetingelser	Fødevarekategori	Grænseværdi (g/kg)
	1.7. Ost og osteprodukter	0,20
	8.1.2. Tilberedt kød som defineret i forordning (EF) nr. 853/2004	2,5

	8.2. Forarbejdet kød	2,5
	9.2. Forarbejdede fisk og fiskevarer, herunder bløddyr og krebsdyr	2,0
	9.3. Fiskerogn	2,0
	12.2. Urter, krydderier og smagspræparater	3,0
	12.6. Saucer	3,0
	15. Spiseklare snacks	3,0
Den dato, produktet er godkendt fra	1. januar 2014	
Den dato, produktet er godkendt til	1. januar 2024	
Unik kode	SF-006	
Produktets navn	SmokEz Enviro-23	
Navn på indehaveren af godkendelsen	Red Arrow Products Company LLC	
Adresse på indehaveren af godkendelsen	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221- 1537 USA	
Beskrivelse og karakterisering af produktet	1. Udgangsmateriale: Sukkerløn (<i>Acer saccharum</i>): 25-65 % Hvideg (<i>Quercus alba</i>): 20-75 % Hvid hickory (<i>Carya ovata</i>), hvidask (<i>Fraxinus americana</i>), birk (<i>Betula papyrifera</i> og <i>Betula alleghanisensis</i>), glansbladet hæg (<i>Prunus serotina</i>), amerikansk bøg (<i>Fagus grandifolia</i>): 0-15 % (i alt) 2. Specifikationer: — pH: 2,8-3,2 — Vand: 57,0-64,4 % — Syre (%) (udtrykt som eddikesyre): 6,0-7,0 vægtprocent — Carbonylforbindelser: 16,0-24,0 vægtprocent — Phenoler: 10,0-16,0 mg/ml 3. Renhedskriterier: — Bly: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Cadmium: < 1,0 mg/kg — Kviksølv: < 1,0 mg/kg	
Anvendelsesbetingelser	Fødevarekategori	Grænseværdi (g/kg)
	1.7. Ost og osteprodukter	2,0
	8.1.2. Tilberedt kød som defineret i forordning (EF) nr. 853/2004	5,0
	8.2. Forarbejdet kød	5,0
	9.2. Forarbejdede fisk og fiskevarer, herunder bløddyr og krebsdyr	2,0
	9.3. Fiskerogn	2,0
Den dato, produktet er godkendt fra	1. januar 2014	
Den dato, produktet er godkendt til	1. januar 2024	

Unik kode	SF-007	
Produktets navn	Tradismoke™ A MAX	
Navn på indehaveren af godkendelsen	Nactis	
Adresse på indehaveren af godkendelsen	36, rue Gutenberg — ZI La Marinière 91070 Bondoufle FRANKRIG	
Beskrivelse og karakterisering af produktet	1. Udgangsmateriale: Bøg (<i>Fagus sylvatica</i>) 2. Specifikationer: — pH: 1,5-2,5 — Vand: 50-58 vægtprocent — Syre (%) (udtrykt som eddikesyre): 13-16 vægtprocent — Carbonylforbindelser: 17-22 vægtprocent — Phenoler: 30-45 mg/ml 3. Renhedskriterier: — Bly: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Cadmium: < 1,0 mg/kg — Kviksølv: < 1,0 mg/kg	
Anvendelsesbetingelser	Fødevarekategori	Grænseværdi (g/kg)
	1.4. Aromatiserede, fermenterede mælkeprodukter, herunder varmebehandlede produkter	1,0
	1.6.3. Andre typer fløde	1,0
	1.7.3. Spiselig osteskorpe	1,0
	1.7.5. Smelteost	1,0
	2. Fedtstoffer og olier samt fedt- og olieemulsioner	1,0
	8.1.2. Tilberedt kød som defineret i forordning (EF) nr. 853/2004	4,0
	8.2. Forarbejdet kød	4,0
	9.2. Forarbejdede fisk og fiskevarer, herunder bløddyr og krebsdyr	4,0
	9.3. Fiskerogn	4,0
	12.2. Urter, krydderier og smagspræparater	1,0
	12.5. Suppe og bouillon	0,50
	12.6. Saucer	1,0
	14.1. Ikke-alkoholholdige drikkevarer	0,10
	14.2. Alkoholholdige drikkevarer, også tilsvarende drikkevarer uden alkohol eller med lavt alkoholindhold	0,10
	15. Spiseklare snacks	1,0
Den dato, produktet er godkendt fra	1. januar 2014	
Den dato, produktet er godkendt til	1. januar 2024	

Unik kode	SF-008	
Produktets navn	proFagus-Smoke R709	
Navn på indehaveren af godkendelsen	ProFagus Gmbh	
Adresse på indehaveren af godkendelsen	Uslarer Strasse 30 37194 Bodenfelde TYSKLAND	
Beskrivelse og karakterisering af produktet	1. Udgangsmateriale: 90 % bøg (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % hvideg (<i>Quercus alba</i>) 2. Specifikationer: — pH: 2,0-2,5 — Vand: 76,7-83,5 % — Syre (udtrykt som eddikesyre): 10,5-12,5 meq/g — Carbonylforbindelser: 5-10 vægtprocent — Phenoler: 5-10 vægtprocent 3. Renhedskriterier: — Bly: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Cadmium: < 1,0 mg/kg — Kviksølv: < 1,0 mg/kg	
Anvendelsesbetingelser	Fødevarekategori	Grænseværdi (g/kg)
	1.7. Ost og osteprodukter	2,5
	2. Fedtstoffer og olier samt fedt- og olieemulsioner	0,002
	3. Konsumis	0,005
	4.2. Forarbejdede frugter og grøntsager	0,55
	5. Konfekturprodukter	0,10
	8.1.2. Tilberedt kød som defineret i forordning (EF) nr. 853/2004	2,5
	8.2. Forarbejdet kød	2,5
	9.2. Forarbejdede fisk og fiskevarer, herunder bløddyr og krebsdyr	2,5
	9.3. Fiskerogn	2,5
	12.2. Urter, krydderier og smagspræparater	4,0
	12.4. Sennep	0,10
	12.5. Suppe og bouillon	0,28
	12.6. Saucer	1,5
	12.7. Salater og krydderbaseret smørepålæg	0,40
	14.1. Ikke-alkoholholdige drikkevarer	0,10
	14.2. Alkoholholdige drikkevarer, også tilsvarende drikkevarer uden alkohol eller med lavt alkoholindhold	0,02
	15. Spiseklare snacks	2,5
Den dato, produktet er godkendt fra	1. januar 2014	
Den dato, produktet er godkendt til	1. januar 2024	

Unik kode	SF-009	
Produktets navn	Fumokomp	
Navn på indehaveren af godkendelsen	Kompozíció Kft	
Adresse på indehaveren af godkendelsen	Kompozíció Kft 2053 Herceghalom UNGARN	
Beskrivelse og karakterisering af produktet	1. Udgangsmateriale: 85 % bøg (<i>Fagus sylvatica</i>), 15 % avnbøg (<i>Carpinus betulus</i>) 2. Specifikationer: — Vandindhold: < 2 vægtprocent — Syre (%) (udtrykt som eddikesyre): 1-8 vægtprocent — Carbonylforbindelser: 25-30 vægtprocent — Phenoler: 15-60 vægtprocent 3. Renhedskriterier: — Bly: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Cadmium: < 1,0 mg/kg — Kviksølv: < 1,0 mg/kg	
Anvendelsesbetingelser	Fødevarekategori	Grænseværdi (g/kg)
	1.4. Aromatiserede, fermenterede mælkeprodukter, herunder varmebehandlede produkter	0,06
	1.6.3. Andre typer fløde	0,06
	1.7. Ost og osteprodukter	0,06
	1.8. Mejeriproduktanaloger, herunder »beverage whiteners«	0,06
	2. Fedtstoffer og olier samt fedt- og olieemulsioner	0,06
	3. Konsumis	0,06
	4.2. Forarbejdede frugter og grøntsager	0,06
	5. Konfekturprodukter	0,06
	6.3. Morgenmadscerealier	0,06
	6.4.5. Fyld til pasta (ravioli og lignende)	0,06
	6.5. Nudler	0,06
	6.6. Flydende dej (battere)	0,06
	6.7. Forkogte eller forarbejdede cerealier	0,06
	7.1. Brød, boller og rundstykker	0,06
	7.2. Finere bagværk	0,06
	8. Kød	0,06
	9.2. Forarbejdede fisk og fiskevarer, herunder bløddyr og krebsdyr	0,06
	9.3. Fiskerogn	0,06
	10.2. Forarbejdede æg og ægprodukter	0,06
	12.2. Urter, krydderier og smagspræparater	0,06

	12.3.	Eddike	0,06
	12.4.	Sennep	0,06
	12.5.	Suppe og bouillon	0,06
	12.6.	Saucer	0,06
	12.7.	Salater og krydderbaseret smørepålæg	0,06
	12.9.	Proteinprodukter, undtagen produkter, der er omfattet af kategori 1.8	0,06
	13.3.	Slankekostprodukter beregnet til at erstatte hele den daglige fødeindtagelse eller et enkelt måltid	0,06
	13.4.	Fødevarer, der er egnede til personer med glutenintolerans, jf. definitionerne i forordning (EF) nr. 41/2009 ⁽¹⁾	0,06
	14.1.4.	Aromatiserede drikkevarer	0,06
	14.1.5.2.	Andre varer	0,06
	14.2.	Alkoholholdige drikkevarer, også tilsvarende drikkevarer uden alkohol eller med lavt alkoholindhold	0,06
	15.	Spiseklare snacks	0,06
	16.	Desserter, undtagen produkter, der er omfattet af kategori 1, 3 og 4	0,06
Den dato, produktet er godkendt fra	1. januar 2014		
Den dato, produktet er godkendt til	1. januar 2024		
(1) EUT L 16 af 21.1.2009, s. 3.			
Unik kode	SF-010		
Produktets navn	AM 01		
Navn på indehaveren af godkendelsen	AROMARCO, s.r.o		
Adresse på indehaveren af godkendelsen	Mlynská 15 929 01 Dunajská Streda SLOVAKIET		
Beskrivelse og karakterisering af produktet	1. Udgangsmateriale: Bøg (<i>Fagus sylvatica</i>) 2. Specifikationer: — Opløsningsmiddel: Ethanol/vand-blanding (ca. 60/40 vægtprocent) — Syre (udtrykt som eddikesyre): 3,5-5,2 g/kg — Carbonylforbindelser: 6,0-10,0 g/kg — Phenoler: 8,0-14,0 g/kg 3. Renhedskriterier: — Bly: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Cadmium: < 1,0 mg/kg — Kviksølv: < 1,0 mg/kg		

Anvendelsesbetingelser	Fødevarekategori	Grænseværdi (g/kg)
	1.4. Aromatiserede, fermenterede mælkeprodukter, herunder varmebehandlede produkter	0,60
	1.6.3. Andre typer fløde	0,60
	1.7. Ost og osteprodukter	0,60
	1.8. Mejeriproduktanaloger, herunder »beverage whiteners«	0,60
	2. Fedtstoffer og olier samt fedt- og olieemulsioner	0,40
	8.1.2. Tilberedt kød som defineret i forordning (EF) nr. 853/2004	0,85
	8.2. Forarbejdet kød	0,85
	9.2. Forarbejdede fisk og fiskevarer, herunder bløddyr og krebsdyr	0,80
	9.3. Fiskerogn	0,80
	14.2. Alkoholholdige drikkevarer, også tilsvarende drikkevarer uden alkohol eller med lavt alkoholindhold	0,02
	15. Spiseklare snacks	1,30
Den dato, produktet er godkendt fra	1. januar 2014	
Den dato, produktet er godkendt til	1. januar 2024	