



**DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 1321/2013 DER
KOMMISSION**

vom 10. Dezember 2013

**zur Festlegung der Unionsliste zugelassener Primärprodukte für die
Herstellung von Raucharomen zur Verwendung als solche in oder
auf Lebensmitteln und/oder für die Produktion daraus hergestellter
Raucharomen**

(Text von Bedeutung für den EWR)

Artikel 1

Die Liste der in der Union zur Verwendung als solche in oder auf Lebensmitteln und/oder für die Produktion daraus hergestellter Raucharomen ausschließlich zugelassenen Primärprodukte für die Herstellung von Raucharomen gemäß Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 wird im Anhang der vorliegenden Verordnung festgelegt.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Die Liste zugelassener Raucharomen gilt mit Wirkung vom 1. Januar 2014.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.



ANHANG

**Unionsliste zugelassener Primärprodukte für die Herstellung von
Raucharomen zur Verwendung als solche in oder auf Lebensmitteln
und/oder für die Produktion daraus hergestellter Raucharomen**

Anmerkung 1: Die Höchstgehalte beziehen sich auf die Gehalte in oder auf in Verkehr gebrachten Lebensmitteln. Abweichend von diesem Grundsatz finden bei getrockneten und/oder konzentrierten Lebensmitteln, die rekonstituiert werden müssen, die Höchstmengen auf die nach den Anweisungen auf dem Etikett rekonstituierten Lebensmittel Anwendung, wobei der Mindestverdünnungsfaktor zu berücksichtigen ist. Wenn Primärprodukte für die Herstellung von Raucharomen verwendet werden, sind die Höchstgehalte entsprechend anzupassen.

Anmerkung 2: Werden zugelassene Raucharomen kombiniert auf oder in Lebensmitteln verwendet, so ist der Gehalt der einzelnen Raucharomen anteilig zu verringern.

Anmerkung 3: Ist die Verwendung von Raucharomen in verarbeitetem Fleisch (Lebensmittelkategorie 8.2) oder in verarbeiteten Fisch- und Fischereierzeugnissen (Lebensmittelkategorie 9.2) zugelassen und werden diese Lebensmittel in einer Räucherammer mit regeneriertem Rauch aus diesen zugelassenen Raucharomen geräuchert, so muss die Verwendung in Übereinstimmung mit der guten Herstellungspraxis erfolgen.

Anmerkung 4: Das Vorhandensein eines Raucharomas ist zulässig:

- a) in einem zusammengesetzten Lebensmittel, das nicht im Anhang aufgeführt ist, sofern das Primärprodukt in einer der Zutaten des zusammengesetzten Lebensmittels zugelassen ist;
- b) in einem Lebensmittel, das ausschließlich für die Zubereitung eines zusammengesetzten Lebensmittels verwendet wird, sofern letzteres dieser Verordnung genügt.

Dies gilt nicht für Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung, verarbeitete Getreidebeikost und andere Beikost sowie diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 2009/39/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 6. Mai 2009 über Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind⁽¹⁾.

Spezifischer Produktcode	SF-001
Name des Produkts	Scansmoke PB 1110
Name des Zulassungsinhabers	► M1 proFagus GmbH ◀
Anschrift des Zulassungsinhabers	► M1 Uslarer Str. 30 37194 Bodenfelde DEUTSCHLAND ◀

⁽¹⁾ ABl. L 124 vom 20.5.2009, S. 21.

▼B

Beschreibung und Charakterisierung des Produkts	<p>1. Ausgangsstoffe: 90 % Buche (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % Eiche (<i>Quercus alba</i>)</p> <p>2. Technische Merkmale:</p> <ul style="list-style-type: none"> — pH: 2,1 - 2,9 — Wasser: 47,0 - 56,0 % — Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): 8 - 12 % — Carbonylverbindungen: 17 - 25 % — Phenole (als Syringol, mg/g): 10,5 - 20,1 <p>3. Reinheitskriterien:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Blei: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Cadmium: < 1,0 mg/kg — Quecksilber: < 1,0 mg/kg 	
Verwendungsbedingungen	Lebensmittelkategorie	Höchstmenge (g/kg)
	1.7. Käse und Käseerzeugnisse	2,0
	2. Fette und Öle sowie Fett- und Ölemulsionen	0,002
	3. Speiseeis	0,005
	5. Süßwaren	0,05
	8.1.2. Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾	2,0
	8.2. Verarbeitetes Fleisch	2,0
	9.2. Fisch und Fischereiprodukte, einschließlich Weich- und Krebstieren, verarbeitet	2,0
	9.3. Fischrogen	2,0
	12.2. Kräuter, Gewürze, Gewürzmischungen	2,3
	12.5. Suppen und Brühen	0,23
	12.6. Soßen	1,0
	12.7. Salate und würzige Brotaufstriche	0,23
	14.1. Nichtalkoholische Getränke	0,02
	14.2. Alkoholische Getränke, einschließlich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt	0,02
	15. Verzehrfertige süße oder herzhaft Hapen und Knabbereien	2,0
Datum, ab dem das Produkt zugelassen ist	1. Januar 2014	
Datum, bis zu dem das Produkt zugelassen ist	1. Januar 2024	

⁽¹⁾ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55.

▼B

Spezifischer Produktcode	SF-002	
Name des Produkts	Zesti Smoke Code 10	
Name des Zulassungsinhabers	Mastertaste	
Anschrift des Zulassungsinhabers	Draycott Mills Cam Dursley Gloucestershire GL11 5NA VEREINIGTES KÖNIGREICH	
Beschreibung und Charakterisierung des Produkts	<p>1. Ausgangsmaterial: 50-60 % Hickory (<i>Carya Ovata</i>), 40-50 % Eiche (<i>Quercus alba</i>)</p> <p>2. Technische Merkmale:</p> <ul style="list-style-type: none"> — pH: 2,0-2,5 — Wasser: 62,3-65,7 % — Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): 10,5-11 % — Carbonylverbindungen (g/100 ml): 15-25 — Phenole (mg/ml): 12-22 <p>3. Reinheitskriterien:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Blei: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Cadmium: < 1,0 mg/kg — Quecksilber: < 1,0 mg/kg 	
Verwendungsbedingungen	Lebensmittelkategorie	Höchstmenge (g/kg)
	1.7. Käse und Käseerzeugnisse	0,50
	1.8. Milchprodukt-Analoge, auch Getränkeweißer	0,50
	4.2. Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse	0,30
	8.1.2. Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004	2,5
	8.2. Verarbeitetes Fleisch	2,5
	9.2. Fisch und Fischereiprodukte, einschließlich Krebs- und Weichtieren, verarbeitet	2,0
	9.3. Fischrogen	2,0
	12.2. Kräuter, Gewürze, Gewürzmischungen	3,0
	12.5. Suppen und Brühen	0,30
	12.6. Soßen	1,0
	12.9. Eiweißprodukte, ausgenommen Produkte der Kategorie 1.8	1,0
15. Verzehrfertige süße oder herzhaft Hapen und Knabbereien	3,0	
Datum, ab dem das Produkt zugelassen ist	1. Januar 2014	
Datum, bis zu dem das Produkt zugelassen ist	1. Januar 2024	

▼B

Spezifischer Produktcode	SF-003	
Name des Produkts	Smoke Concentrate 809045	
Name des Zulassungsinhabers	Symrise AG	
Anschrift des Zulassungsinhabers	Mühlenfeldstraße 1 37603 Holzminden DEUTSCHLAND	
Beschreibung und Charakterisierung des Produkts	<p>1. Ausgangsmaterial: Buche (<i>Fagus sylvatica</i>)</p> <p>2. Technische Merkmale:</p> <ul style="list-style-type: none"> — pH: 2-3 — Wasser: 5-15 % — Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): 8-15 % — Carbonylverbindungen: 10-20 % — Phenole: 0,2-0,6 % <p>3. Reinheitskriterien:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Blei: < 5 mg/kg — Arsen: < 3 mg/kg — Cadmium: < 1 mg/kg — Quecksilber: < 1 mg/kg 	
Verwendungsbedingungen	Lebensmittelkategorie	Höchstmenge (g/kg)
	1. Milchprodukte und Analoge	0,50
	4.2. Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse	0,30
	6.4.5. Füllungen für Teigwaren (Ravioli u. Ä.)	1,0
	7.1. Brot und Brötchen	0,60
	7.2. Feine Backwaren	0,60
	8. Fleisch	0,60
	9.2. Fisch und Fischereiprodukte, einschließlich Krebs- und Weichtieren, verarbeitet	0,60
	9.3. Fischrogen	0,60
	12.2. Kräuter, Gewürze, Gewürzmischungen	3,0
	12.5. Suppen und Brühen	0,60
	12.6. Soßen	4,0
	12.7. Salate und würzige Brotaufstriche	1,0
12.9. Eiweißprodukte, ausgenommen Produkte der Kategorie 1.8	1,0	
15. Verzehrfertige süße oder herzhaft Hapen und Knabbereien	3,0	
Datum, ab dem das Produkt zugelassen ist	1. Januar 2014	
Datum, bis zu dem das Produkt zugelassen ist	1. Januar 2024	

▼B

Spezifischer Produktcode	SF-004	
Name des Erzeugnisses	Scansmoke SEF 7525	
Name des Zulassungsinhabers	Azelis Denmark A/S	
Anschrift des Zulassungsinhabers	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DÄNEMARK	
Beschreibung und Charakterisierung des Produkts	<p>1. Ausgangsstoffe: 35 % Roteiche (<i>Quercus rubra</i>), 35 % Weißeiche (<i>Quercus alba</i>), 10 % Ahorn (<i>Acer saccharum</i>), 10 % Buche (<i>Fagus grandifolia</i>) und 10 % Hickory (<i>Carya Ovata</i>)</p> <p>2. Technische Merkmale: — Wasser: 0,3-0,9 Gew.-% — Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): 0,09-0,25 meq/g — Carbonylverbindungen: 1,2-3,0 Gew.-% — Phenole: 8-12 Gew.-%</p> <p>3. Reinheitskriterien: — Blei: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Cadmium: < 1,0 mg/kg — Quecksilber: < 1,0 mg/kg</p>	
Verwendungsbedingungen	Lebensmittelkategorie	Höchstmenge (g/kg)
	1. Milchprodukte und Analoge	0,16
	2. Fette und Öle sowie Fett- und Ölemulsionen	0,05
	4.2. Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse	0,05
	5. Süßwaren	0,08
	6. Getreide und Getreideprodukte	0,05
	7.1. Brot und Brötchen	0,08
	7.2. Feine Backwaren	0,08
	8. Fleisch	0,16
	9.2. Fisch und Fischereiprodukte, einschließlich Krebs- und Weichtieren, verarbeitet	0,16
	9.3. Fischrogen	0,16
	10.2. Eier und Eiprodukte, verarbeitet	0,05
	12.2. Kräuter, Gewürze, Gewürzmischungen	0,18

▼B

	12.5. Suppen und Brühen	0,05
	12.6. Soßen	0,05
	12.7. Salate und würzige Brotaufstriche	0,05
	12.9. Eiweißprodukte, ausgenommen Produkte der Kategorie 1.8	0,05
	14.1. Nichtalkoholische Getränke	0,05
	14.2. Alkoholische Getränke, einschließlich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt	0,05
	15. Verzehrfertige süße oder herzhaftes Hap-pen und Knabbereien	0,08
Datum, ab dem das Produkt zugelassen ist	1. Januar 2014	
Datum, bis zu dem das Pro- dukt zugelassen ist	1. Januar 2024	
Spezifischer Produktcode	SF-005	
Name des Erzeugnisses	SmokEz C-10	
Name des Zulassungsinha- bers	Red Arrow Products Company LLC	
Anschrift des Zulassungs- inhabers	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221- 1537 USA	
Beschreibung und Charakte- risierung des Produkts	<p>1. Ausgangsstoffe:</p> <p>Ahorn (<i>Acer saccharum</i>): 25-60 %</p> <p>Eiche (<i>Quercus alba</i>): 10-40 %</p> <p>Hickory (<i>Carya Ovata</i>): 10-25 %</p> <p>Esche (<i>Fraxinus americana</i>), Birke (<i>Betula papyrifera</i> und <i>Betula alleghensis</i>), Kirsche (<i>Prunus serotina</i>), Buche (<i>Fagus grandifolia</i>): 0-15 % (insgesamt)</p> <p>2. Technische Merkmale:</p> <p>— pH: 2,1-2,6</p> <p>— Wasser: 60,7-65,1 %</p> <p>— Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): 10,5-12,0 Gew.-%</p> <p>— Carbonylverbindungen: 12,0-17,0 Gew.-%</p> <p>— Phenole: 10,0-15,0 mg/ml</p> <p>3. Reinheitskriterien:</p> <p>— Blei: < 5,0 mg/kg</p> <p>— Arsen: < 3,0 mg/kg</p> <p>— Cadmium: < 1,0 mg/kg</p> <p>— Quecksilber: < 1,0 mg/kg</p>	

▼ B

Verwendungsbedingungen	Lebensmittelkategorie	Höchstmenge (g/kg)
	1.7. Käse und Käseerzeugnisse	0,20
	8.1.2. Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004	2,5
	8.2. Verarbeitetes Fleisch	2,5
	9.2. Fisch und Fischereiprodukte, einschließlich Weich- und Krebstieren, verarbeitet	2,0
	9.3. Fischrogen	2,0
	12.2. Kräuter, Gewürze und Würzmittel	3,0
	12.6. Saucen und ähnliche Erzeugnisse	3,0
	15. Verzehrfertige süße oder herzhaft Hap-pen und Knabbereien	3,0
Datum, ab dem das Produkt zugelassen ist	1. Januar 2014	
Datum, bis zu dem das Pro- dukt zugelassen ist	1. Januar 2024	
Spezifischer Produktcode	SF-006	
Name des Produkts	SmokEz Enviro-23	
Name des Zulassungsinha- bers	Red Arrow Products Company LLC	
Anschrift des Zulassungs- inhabers	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221- 1537 USA	
Beschreibung und Charakte- risierung des Produkts	<p>1. Ausgangsstoffe:</p> <p>Ahorn (<i>Acer saccharum</i>): 25-65 %</p> <p>Eiche (<i>Quercus alba</i>): 20-75 %</p> <p>Hickory (<i>Carya ovata</i>), Esche (<i>Fraxinus americana</i>), Birke (<i>Betula papyrifera</i> und <i>Betula alleghaniensis</i>), Kirsche (<i>Prunus serotina</i>), Buche (<i>Fagus grandifolia</i>): 0-15 % (insgesamt)</p> <p>2. Technische Merkmale:</p> <ul style="list-style-type: none"> — pH: 2,8-3,2 — Wasser: 57,0-64,4 % — Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): 6,0-7,0 Gew.-% — Carbonylverbindungen: 16,0-24,0 Gew.-% — Phenole: 10,0-16,0 % mg/ml <p>3. Reinheitskriterien:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Blei: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Cadmium: < 1,0 mg/kg — Quecksilber: < 1,0 mg/kg 	

▼ **B**

Verwendungsbedingungen	Lebensmittelkategorie	Höchstmenge (g/kg)
	1.7. Käse und Käseerzeugnisse	2,0
	8.1.2. Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004	5,0
	8.2. Verarbeitetes Fleisch	5,0
	9.2. Fisch und Fischereiprodukte, einschließlich Krebs- und Weichtieren, verarbeitet	2,0
	9.3. Fischrogen	2,0
Datum, ab dem das Produkt zugelassen ist	1. Januar 2014	
Datum, bis zu dem das Produkt zugelassen ist	1. Januar 2024	
Spezifischer Produktcode	SF-007	
Name des Produkts	Tradismoke™ A MAX	
Name des Zulassungsinhabers	Nactis	
Anschrift des Zulassungsinhabers	36, rue Gutenberg ZI La Marinière 91070 Bondoufle FRANKREICH	
Beschreibung und Charakterisierung des Produkts	<p>1. Ausgangsstoffe: Buche (<i>Fagus grandifolia</i>)</p> <p>2. Technische Merkmale:</p> <ul style="list-style-type: none"> — pH: 1,5-2,5 — Wasser: 50-58 Gew.-% — Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): 13-16 Gew.-% — Carbonylverbindungen: 17-22 Gew.-% — Phenole: 30-45 mg/ml <p>3. Reinheitskriterien:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Blei: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Cadmium: < 1,0 mg/kg — Quecksilber: < 1,0 mg/kg 	

▼B

Verwendungsbedingungen	Lebensmittelkategorie	Höchstmenge (g/kg)
	1.4. Aromatisierte fermentierte Milchprodukte, auch wärmebehandelt	1,0
	1.6.3. Sonstige Sahneprodukte	1,0
	1.7.3. Essbare Käserinde	1,0
	1.7.5. Schmelzkäse	1,0
	2. Fette und Öle sowie Fett- und Ölemulsionen	1,0
	8.1.2. Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004	4,0
	8.2. Verarbeitetes Fleisch	4,0
	9.2. Fisch und Fischereiprodukte, einschließlich Krebs- und Weichtieren, verarbeitet	4,0
	9.3. Fischrogen	4,0
	12.2. Kräuter, Gewürze, Gewürzmischungen	1,0
	12.5. Suppen und Brühen	0,50
	12.6. Soßen	1,0
	14.1. Nichtalkoholische Getränke	0,10
	14.2. Alkoholische Getränke, einschließlich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt	0,10
	15. Verzehrfertige süße oder herzhaft Hapen und Knabbereien	1,0
Datum, ab dem das Produkt zugelassen ist	1. Januar 2014	
Datum, bis zu dem das Produkt zugelassen ist	1. Januar 2024	

▼B

Spezifischer Produktcode	SF-008	
Name des Erzeugnisses	proFagus-Smoke R709	
Name des Zulassungsinhabers	ProFagus GmbH	
Anschrift des Zulassungsinhabers	Uslarer Straße 30 37194 Bodenfelde DEUTSCHLAND	
Beschreibung und Charakterisierung des Produkts	<p>1. Ausgangsstoffe: 90 % Buche (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % Eiche (<i>Quercus alba</i>)</p> <p>2. Technische Merkmale:</p> <ul style="list-style-type: none"> — pH: 2,0-2,5 — Wasser: 76,7-83,5 % — Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): 10,5-12,5 meq/g — Carbonylverbindungen: 5-10 Gew.-% — Phenole: 5-10 Gew.-% <p>3. Reinheitskriterien:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Blei: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Cadmium: < 1,0 mg/kg — Quecksilber: < 1,0 mg/kg 	
Verwendungsbedingungen	Lebensmittelkategorie	Höchstmenge (g/kg)
	1.7. Käse und Käseerzeugnisse	2,5
	2. Fette und Öle sowie Fett- und Ölemulsionen	0,002
	3. Speiseeis	0,005
	4.2. Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse	0,55
	5. Süßwaren	0,10
	8.1.2. Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004	2,5
	8.2. Verarbeitetes Fleisch	2,5
	9.2. Fisch und Fischereiprodukte, einschließlich Krebs- und Weichtieren, verarbeitet	2,5
	9.3. Fischrogen	2,5
	12.2. Kräuter, Gewürze, Gewürzmischungen	4,0
12.4. Senf	0,10	

▼ B

	12.5. Suppen und Brühen	0,28
	12.6. Soßen	1,5
	12.7. Salate und würzige Brotaufstriche	0,40
	14.1. Nichtalkoholische Getränke	0,10
	14.2. Alkoholische Getränke, einschließlich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt	0,02
	15. Verzehrfertige süße oder herzhaftes Hap-pen und Knabbereien	2,5
Datum, ab dem das Produkt zugelassen ist	1. Januar 2014	
Datum, bis zu dem das Pro- dukt zugelassen ist	1. Januar 2024	
Spezifischer Produktcode	SF-009	
Name des Erzeugnisses	Fumokomp	
Name des Zulassungsinha- bers	Kompozíció Kft	
Anschrift des Zulassungs- inhabers	Kompozíció Kft 2053 Herceghalom UNGARN	
Beschreibung und Charakte- risierung des Produkts	<p>1. Ausgangsstoffe: 85 % Buche (<i>Fagus sylvatica</i>), 15 % Hainbuche (<i>Carpinus betulus</i>)</p> <p>2. Technische Merkmale: — Wassergehalt: < 2 Gew.-% — Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): 1-8 Gew.-% — Carbonylverbindungen: 25-30 Gew.-% — Phenole: 15-60 Gew.-%</p> <p>3. Reinheitskriterien: — Blei: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Cadmium: < 1,0 mg/kg — Quecksilber: < 1,0 mg/kg</p>	

▼ B

Verwendungsbedingungen	Lebensmittelkategorie	Höchstmenge (g/kg)
	1.4. Aromatisierte fermentierte Milchprodukte, auch wärmebehandelt	0,06
	1.6.3. Sonstige Sahneprodukte	0,06
	1.7. Käse und Käseerzeugnisse	0,06
	1.8. Milchprodukt-Analoge, auch Getränkeweißer	0,06
	2. Fette und Öle sowie Fett- und Ölmulsionen	0,06
	3. Speiseeis	0,06
	4.2. Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse	0,06
	5. Süßwaren	0,06
	6.3. Frühstücksgetreideerzeugnisse	0,06
	6.4.5. Füllungen für Teigwaren (Ravioli u. Ä.)	0,06
	6.5. Nudeln asiatischer Art	0,06
	6.6. Panaden	0,06
	6.7. Vorgekochte oder verarbeitete Getreidekost	0,06
	7.1. Brot und Brötchen	0,06
	7.2. Feine Backwaren	0,06
	8. Fleisch	0,06
	9.2. Fisch und Fischereiprodukte, einschließlich Krebs- und Weichtieren, verarbeitet	0,06
	9.3. Fischrogen	0,06
	10.2. Eier und Eiprodukte, verarbeitet	0,06
	12.2. Kräuter, Gewürze, Gewürzmischungen	0,06

▼ B

	12.3. Essig	0,06
	12.4. Senf	0,06
	12.5. Suppen und Brühen	0,06
	12.6. Soßen	0,06
	12.7. Salate und würzige Brotaufstriche	0,06
	12.9. Eiweißprodukte, ausgenommen Produkte der Kategorie 1.8	0,06
	13.3. Lebensmittel für Diäten zur Gewichtsüberwachung, die eine gesamte Tagesration oder eine Mahlzeit ersetzen sollen	0,06
	13.4. Lebensmittel gemäß der Verordnung (EG) Nr. 41/2009 ⁽¹⁾ , die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit geeignet sind	0,06
	14.1.4. Aromatisierte Getränke	0,06
	14.1.5.2. Sonstige	0,06
	14.2. Alkoholische Getränke, einschließlich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt	0,06
	15. Verzehrfertige süße oder herzhaftes Happen und Knabbereien	0,06
	16. Dessertspeisen, ausgenommen Produkte der Kategorien 1, 3 und 4	0,06
Datum, ab dem das Produkt zugelassen ist	1. Januar 2014	
Datum, bis zu dem das Produkt zugelassen ist	1. Januar 2024	

⁽¹⁾ ABl. L 16 vom 21.1.2009, S. 3.

▼B

Spezifischer Produktcode	SF-010	
Name des Erzeugnisses	AM 01	
Name des Zulassungsinhabers	AROMARCO, s.r.o	
Anschrift des Zulassungsinhabers:	Mlynská 15 929 01 Dunajská Streda SLOWAKEI	
Beschreibung und Charakterisierung des Produkts	<p>1. Ausgangsstoffe: Buche (<i>Fagus sylvatica</i>)</p> <p>2. Technische Merkmale: — Lösungsmittel: Ethanol-Wasser-Gemisch (ca. 60/40 Gew. %) — Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): 3,5-5,2 g/kg — Carbonylverbindungen: 6,0-10,0 g/kg — Phenole: 8,0-14,0 g/kg</p> <p>3. Reinheitskriterien: — Blei: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Cadmium: < 1,0 mg/kg — Quecksilber: < 1,0 mg/kg</p>	
Verwendungsbedingungen	Lebensmittelkategorie	Höchstmenge (g/kg)
	1.4. Aromatisierte fermentierte Milchprodukte, auch wärmebehandelt	0,60
	1.6.3. Sonstige Sahneprodukte	0,60
	1.7. Käse und Käseerzeugnisse	0,60
	1.8. Milchprodukt-Analoga, auch Getränkeweißer	0,60
	2. Fette und Öle sowie Fett- und Ölemulsionen	0,40
	8.1.2. Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004	0,85
	8.2. Verarbeitetes Fleisch	0,85
	9.2. Fisch und Fischereiprodukte, einschließlich Krebs- und Weichtieren, verarbeitet	0,80
	9.3. Fischrogen	0,80
	14.2. Alkoholische Getränke, einschließlich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt	0,02
	15. Verzehrfertige süße oder herzhaftes Happen und Knabbereien	1,30
Datum, ab dem das Produkt zugelassen ist	1. Januar 2014	
Datum, bis zu dem das Produkt zugelassen ist	1. Januar 2024	