

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)**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. November 2003 über Raucharomen zur tatsächlichen oder beabsichtigten Verwendung in oder auf Lebensmitteln ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 6,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Artikel 10 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 sieht die Erstellung einer Unionsliste zugelassener Primärprodukte für die Herstellung von Raucharomen (nachstehend „Primärprodukte“) vor. Diese Liste sollte auf der Grundlage der von Unternehmen eingereichten Anträge auf Zulassung und der Stellungnahme der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit („Behörde“) zu dem jeweiligen Primärprodukt erstellt werden.
- (2) Die Behörde erhielt vor dem 16. Juni 2005 14 gültige Anträge auf Zulassung von Primärprodukten gemäß Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003. Drei Anträge wurden zurückgezogen. Daher hat die Behörde insgesamt elf Primärprodukte bewertet. Ein Antrag wurde nach Abschluss der Bewertung zurückgezogen.
- (3) Gemäß Artikel 4 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 kann die Zulassung von Raucharomen mit spezifischen Verwendungsbedingungen verbunden werden; gemäß Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung sollten Zulassungen für zehn Jahre erteilt werden und sind gemäß Artikel 12 verlängerbar.
- (4) Primärprodukte und daraus hergestellte Raucharomen werden in oder auf Lebensmitteln verwendet, um diesen einen Rauchgeschmack zu verleihen oder ein anderes Aroma zu ergänzen, ohne ein Raucharoma zu verleihen. Sie werden auch zum Räuchern von Fleisch, Fisch und Molkereierzeugnissen verwendet. Die detaillierte Expositionsstudie des Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) ⁽²⁾ zeigt, dass unabhängig vom Verfahren zur

Berechnung der Exposition Hauptverursacher der hohen Aufnahme überwiegend Lebensmittel sind, die traditionell geräuchert wurden, etwa gekochte Räucherwurst und Speck. Lebensmittelkategorien, die traditionell nicht geräuchert werden, etwa Chips, Suppen und Soßen, beeinflussen die Exposition nicht wesentlich. Da Primärprodukte aus Rauch hergestellt werden, der einer Fraktionierung und Reinigung unterzogen wird, wird die Verwendung von Raucharomen generell als weniger gesundheitsbedenklich angesehen als der Einsatz von Rauch, der durch Verbrennen von Holz oder das Erhitzen von Sägemehl oder kleinen Holzspänen erzeugt wird ⁽³⁾.

- (5) In ihrer Sicherheitsbewertung vom 26. März 2009 zum Primärprodukt Scansmoke PB1110 ⁽⁴⁾ kommt die Behörde zu dem Schluss, dass die vom Antragsteller vorgelegten Daten ausreichen, Bedenken hinsichtlich der Genotoxizität auszuräumen. Allerdings bieten die vom Antragsteller ursprünglich vorgeschlagenen Verwendungen und Verwendungsmengen eine unzureichende Sicherheitsmarge. Die Verwendungen und Verwendungsmengen wurden unter Berücksichtigung dieser Stellungnahme revidiert. Das Primärprodukt Scansmoke PB1110 sollte daher unter spezifischen Verwendungsbedingungen zugelassen werden.
- (6) In ihrer Sicherheitsbewertung vom 29. Januar 2009 ⁽⁵⁾ und vom 6. Juli 2011 ⁽⁶⁾ zum Primärprodukt Zesti Smoke Code 10 kommt die Behörde zu dem Schluss, dass die vom Antragsteller vorgelegten Daten ausreichen, Bedenken hinsichtlich der Genotoxizität auszuräumen. Allerdings bieten die vom Antragsteller ursprünglich vorgeschlagenen Verwendungen und Verwendungsmengen eine unzureichende Sicherheitsmarge. Die Verwendungen und Verwendungsmengen wurden unter Berücksichtigung dieser Stellungnahme revidiert. Das Primärprodukt Zesti Smoke Code 10 sollte daher unter spezifischen Verwendungsbedingungen zugelassen werden.
- (7) In ihrer Sicherheitsbewertung vom 29. Januar 2009 zum Primärprodukt Smoke Concentrate 809045 ⁽⁷⁾ kommt die Behörde zu dem Schluss, dass die vom Antragsteller vorgelegten Daten ausreichen, Bedenken hinsichtlich der Genotoxizität auszuräumen. Die vom Antragsteller vorgeschlagenen Verwendungen und Verwendungsmengen geben keinen Anlass zu Sicherheitsbedenken. Das Primärprodukt Smoke Concentrate 809045 sollte daher unter spezifischen Verwendungsbedingungen zugelassen werden.

⁽¹⁾ ABl. L 309 vom 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“ (Detailliertere Expositionsbewertung für Primärprodukte zur Herstellung von Raucharomen unter Berücksichtigung der von der Industrie angegebenen Verwendungsmengen. Eine Pilotstudie zur Datenerhebung zu Verwendungsmengen). RIVM Letter report 320026003.⁽³⁾ The EFSA Journal (2008) 724, 1-114.⁽⁴⁾ The EFSA Journal (2009) ON-1056, 1-23.⁽⁵⁾ The EFSA Journal (2009) ON-982, 1-24.⁽⁶⁾ The EFSA Journal 2011; 9(7):2307.⁽⁷⁾ The EFSA Journal (2009) ON-981, 1-19.

- (8) In ihrer Sicherheitsbewertung vom 14. Mai 2009 zum Primärprodukt Scansmoke SEF 7525 ⁽¹⁾ kommt die Behörde zu dem Schluss, dass die vom Antragsteller vorgelegten Daten ausreichen, Bedenken hinsichtlich der Genotoxizität auszuräumen. Die vom Antragsteller vorgeschlagenen Verwendungen und Verwendungsmengen geben keinen Anlass zu Sicherheitsbedenken. Das Primärprodukt Scansmoke SEF 7525 sollte daher unter spezifischen Verwendungsbedingungen zugelassen werden.
- (9) In ihrer Sicherheitsbewertung vom 14. Mai 2009 ⁽²⁾ und vom 4. Juli 2012 ⁽³⁾ zum Primärprodukt SmokEz C-10 kommt die Behörde zu dem Schluss, dass die vom Antragsteller vorgelegten Daten ausreichen, Bedenken hinsichtlich der Genotoxizität auszuräumen. Allerdings bieten die vom Antragsteller ursprünglich vorgeschlagenen Verwendungen und Verwendungsmengen eine unzureichende Sicherheitsmarge. Die Verwendungen und Verwendungsmengen wurden unter Berücksichtigung dieser Stellungnahme revidiert. Das Primärprodukt SmokEz C-10 sollte daher unter spezifischen Verwendungsbedingungen zugelassen werden.
- (10) In ihrer Sicherheitsbewertung vom 14. Mai 2009 ⁽⁴⁾ und vom 4. Juli 2012 ⁽⁵⁾ zum Primärprodukt SmokEz Enviro-23 kommt die Behörde zu dem Schluss, dass die vom Antragsteller vorgelegten Daten ausreichen, Bedenken hinsichtlich der Genotoxizität auszuräumen. Allerdings bieten die vom Antragsteller ursprünglich vorgeschlagenen Verwendungen und Verwendungsmengen eine unzureichende Sicherheitsmarge. Die Verwendungen und Verwendungsmengen wurden unter Berücksichtigung dieser Stellungnahme revidiert. Das Primärprodukt SmokEz Enviro-23 sollte daher unter spezifischen Verwendungsbedingungen zugelassen werden.
- (11) In ihrer Sicherheitsbewertung vom 26. November 2009 zum Primärprodukt Tradismoke™ A MAX ⁽⁶⁾ kommt die Behörde zu dem Schluss, dass die vom Antragsteller vorgelegten Daten ausreichen, Bedenken hinsichtlich der Genotoxizität auszuräumen. Allerdings bieten die vom Antragsteller ursprünglich vorgeschlagenen Verwendungen und Verwendungsmengen eine unzureichende Sicherheitsmarge. Die Verwendungen und Verwendungsmengen wurden unter Berücksichtigung dieser Stellungnahme revidiert. Das Primärprodukt Tradismoke™ A MAX sollte daher unter spezifischen Verwendungsbedingungen zugelassen werden.
- (12) In ihrer Sicherheitsbewertung vom 26. November 2009 zum Primärprodukt Scansmoke R909 ⁽⁷⁾ kommt die Behörde zu dem Schluss, dass die vom Antragsteller vorgelegten Daten ausreichen, Bedenken hinsichtlich der Genotoxizität auszuräumen. Allerdings bieten die vom Antragsteller ursprünglich vorgeschlagenen Verwendungen und Verwendungsmengen eine unzureichende Sicherheitsmarge. Die Verwendungen und Verwendungsmengen wurden unter Berücksichtigung dieser Stellungnahme revidiert. Der Antragsteller teilte der Kommission am 26. November 2012 mit, der Name des Primärprodukts laute nunmehr proFagus-Smoke R709. Das Primärprodukt proFagus-Smoke R709 sollte daher unter spezifischen Verwendungsbedingungen zugelassen werden.
- (13) In ihrer Sicherheitsbewertung vom 24. September 2009 ⁽⁸⁾ und vom 6. Juli 2011 ⁽⁹⁾ zum Primärprodukt Fumokomp kommt die Behörde zu dem Schluss, dass die vom Antragsteller vorgelegten Daten ausreichen, Bedenken hinsichtlich der Genotoxizität auszuräumen. Die vom Antragsteller vorgeschlagenen Verwendungen und Verwendungsmengen geben keinen Anlass zu Sicherheitsbedenken. Das Primärprodukt Fumokomp sollte daher unter spezifischen Verwendungsbedingungen zugelassen werden.
- (14) In ihrer Sicherheitsbewertung vom 26. November 2009 ⁽¹⁰⁾ und vom 2. Februar 2012 ⁽¹¹⁾ zum Primärprodukt AM 01 kommt die Behörde zu dem Schluss, dass die vom Antragsteller vorgelegten Daten ausreichen, Bedenken hinsichtlich der Genotoxizität auszuräumen. Allerdings bieten die vom Antragsteller ursprünglich vorgeschlagenen Verwendungen und Verwendungsmengen eine unzureichende Sicherheitsmarge. Die Verwendungen und Verwendungsmengen wurden unter Berücksichtigung dieser Stellungnahme revidiert. Das Primärprodukt AM 01 sollte daher unter spezifischen Verwendungsbedingungen zugelassen werden.
- (15) Für jedes zugelassene Primärprodukt sollte in der Unionsliste ein spezifischer Produktcode angegeben werden sowie der Name des Produkts, Name und Anschrift des Zulassungsinhabers, eine Beschreibung und Charakterisierung des Produkts, die Bedingungen für seine Verwendung in oder auf spezifischen Lebensmitteln oder Lebensmittelkategorien und das Datum, ab dem das Produkt zugelassen ist, sowie das Datum, bis zu dem das Produkt zugelassen ist. Für die Zwecke der vorliegenden Verordnung sollten die Lebensmittelkategorien gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe ⁽¹²⁾ angegeben werden.
- (16) Die Bedingungen für die Herstellung von Primärprodukten sind in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 festgelegt; dazu gehört auch der Höchstgehalt an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen.
- (17) Werden Raucharomen in oder auf Lebensmitteln verwendet, so muss ihre Verwendung den im Anhang der vorliegenden Verordnung festgelegten Verwendungsbedingungen einschließlich der Höchstgehalte genügen. Werden zugelassene Raucharomen kombiniert verwendet, so ist der Gehalt der einzelnen Raucharomen anteilig zu verringern.

⁽¹⁾ The EFSA Journal (2009) 1224, 1-24.

⁽²⁾ The EFSA Journal (2009) 1225, 1-28.

⁽³⁾ EFSA Journal 2012;10(7)2830.

⁽⁴⁾ The EFSA Journal (2009) 1226, 1-26.

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2012; 10(7):2829.

⁽⁶⁾ The EFSA Journal 2010; 8(1):1394.

⁽⁷⁾ The EFSA Journal 2010; 8(1):1395.

⁽⁸⁾ The EFSA Journal 2009; 7(9):1343.

⁽⁹⁾ EFSA Journal 2011. 9(7):2308.

⁽¹⁰⁾ The EFSA Journal 2010; 8(1):1396.

⁽¹¹⁾ The EFSA Journal 2012; 10(2):2580.

⁽¹²⁾ ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16.

- (18) Beim Räuchern mit regeneriertem Rauch werden Lebensmittel einem Rauch ausgesetzt, der durch Zerstäuben von Raucharomen in einer Räucherammer unter Zeit- und Temperaturbedingungen erzeugt wird, die denen für Heiß- oder Kalträuchern vergleichbar sind. In diesem Fall lässt sich aufgrund von Verlusten des Raucharomas während des Räucherns nur schwer abschätzen, wie viel Raucharoma in dem in Verkehr gebrachten Enderzeugnis vorhanden sein wird. Die Verwendung sollte daher in Übereinstimmung mit der guten Herstellungspraxis erfolgen.
- (19) Sofern keine weiteren Beschränkungen gelten, darf ein zugelassenes Raucharoma in Lebensmitteln außer durch direkten Zusatz auch durch Übertragung aus Zutaten, in denen das Raucharoma zugelassen ist, enthalten sein; dies gilt unter der Voraussetzung, dass der Raucharomagehalt im Enderzeugnis die Menge, die bei Einhaltung sachgerechter technologischer Bedingungen und einer guten Herstellungspraxis zugeführt würde, nicht übersteigt.
- (20) Die Unionsliste der Raucharomen sollte unbeschadet anderer, in sektorspezifischen Vorschriften festgelegter Bestimmungen gelten.
- (21) Da Raucharomen in den Mitgliedstaaten bereits in Verkehr sind, wurde dafür gesorgt, dass der Übergang zu einem Zulassungsverfahren der Union reibungslos verläuft. Zu diesem Zweck wurden in Artikel 20 der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 Übergangsfristen festgelegt.
- (22) Gemäß Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 können Zulassungen auf Antrag des Zulassungsinhabers bei der Kommission um jeweils zehn Jahre verlängert werden. Der Antrag ist zusammen mit den Unterlagen gemäß Artikel 12 Absatz 2 der genannten Verordnung einzureichen. Diese Unterlagen müssen alle verfügbaren Informationen über toxikologische Daten entsprechend der Stellungnahme der Behörde in ihrem Leitfaden vom 7. Oktober 2004 oder deren letzter Aktualisierung enthalten.
- (23) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

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.

Brüssel, den 10. Dezember 2013

Für die Kommission
Der Präsident
José Manuel BARROSO

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 | Azelis Denmark A/S | |
| Anschrift des Zulassungsinhabers | Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DÄNEMARK | |
| Beschreibung und Charakterisierung des Produkts | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ausgangsstoffe: 90 % Buche (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % Eiche (<i>Quercus alba</i>) 2. Technische Merkmale: <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 3. Reinheitskriterien: <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 |

⁽¹⁾ ABl. L 124 vom 20.5.2009, S. 21.

| | | |
|---|--|--------------------|
| | 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 Happen 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. | | |
| 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-Analoga, 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 | |
| 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 herz hafte Happen 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 | |
| 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 |
| | 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 herzhaft Hapen und Knabbereien | 0,08 |
| Datum, ab dem das Produkt zugelassen ist | 1. Januar 2014 | |
| Datum, bis zu dem das Produkt zugelassen ist | 1. Januar 2024 | |
| Spezifischer Produktcode | SF-005 | |
| Name des Erzeugnisses | SmokEz C-10 | |
| Name des Zulassungsinhabers | Red Arrow Products Company LLC | |
| Anschrift des Zulassungsinhabers | P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221- 1537 USA | |
| Beschreibung und Charakterisierung des Produkts | <p>1. Ausgangsstoffe: Ahorn (<i>Acer saccharum</i>): 25-60 % Eiche (<i>Quercus alba</i>): 10-40 % Hickory (<i>Carya Ovata</i>): 10-25 % 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: — pH: 2,1-2,6 — Wasser: 60,7-65,1 % — Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): 10,5-12,0 Gew.-% — Carbonylverbindungen: 12,0-17,0 Gew.-% — Phenole: 10,0-15,0 mg/ml</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) |
| | 1.7. 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 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 | |
| Spezifischer Produktcode | SF-006 | |
| Name des Produkts | SmokEz Enviro-23 | |
| Name des Zulassungsinhabers | Red Arrow Products Company LLC | |
| Anschrift des Zulassungsinhabers | P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221- 1537 USA | |
| Beschreibung und Charakterisierung des Produkts | <p>1. Ausgangsstoffe: Ahorn (<i>Acer saccharum</i>): 25-65 % Eiche (<i>Quercus alba</i>): 20-75 % 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: — 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> <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) |
| | 1.7. 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 | |
| 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 Happen 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 | |

| | | |
|---|---|--------------------|
| 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: — 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> <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) |
| | 1.7. 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 |
| | 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 herzhaft Happen und Knabbereien | 2,5 | |
| Datum, ab dem das Produkt zugelassen ist | 1. Januar 2014 | |
| Datum, bis zu dem das Produkt zugelassen ist | 1. Januar 2024 | |

| | | |
|---|---|--------------------|
| Spezifischer Produktcode | SF-009 | |
| Name des Erzeugnisses | Fumokomp | |
| Name des Zulassungsinhabers | Kompozíció Kft | |
| Anschrift des Zulassungsinhabers | Kompozíció Kft 2053 Herceghalom UNGARN | |
| Beschreibung und Charakterisierung 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> | |
| 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-Analoga, auch Getränkeweißer | 0,06 |
| | 2. Fette und Öle sowie Fett- und Ölemulsionen | 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 | |

| | | |
|---|---|------|
| | 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 Hapen 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. | | |
| 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 | 1. Ausgangsstoffe: Buche (<i>Fagus sylvatica</i>) 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 3. Reinheitskriterien: — 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) |
|--|---|--------------------|
| | 1.4. 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 herzhaft 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 | |