

KOMMISJONENS GJENNOMFØRINGSFORORDNING (EU) nr. 1321/2013**2021/EØS/40/26**

av 10. desember 2013

om opprettelse av EU-listen over godkjente røykarommaråvarer for bruk uten videre behandling i eller på næringsmidler og/eller til framstilling av avledede røykaromaer(*)

EUROPAKOMMISJONEN HAR –

under henvisning til traktaten om Den europeiske unions virkemåte,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 2065/2003 av 10. november 2003 om røykaromaer som brukes eller er beregnet på bruk i eller på næringsmidler⁽¹⁾, særlig artikkel 6, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) Ved artikkel 10 nr. 2 i forordning (EF) nr. 2065/2003 opprettes en første EU-liste over godkjente røykarmommaråvarer (heretter kalt «råvarer»). Denne listen skal opprettes på grunnlag av søknader om godkjenning inngitt av driftsansvarlige samt uttalelse om den relevante råvaren avgitt av Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet («Myndigheten»).
- 2) I samsvar med artikkel 10 i forordning (EF) nr. 2065/2003 mottok Myndigheten 14 gyldige søknader om godkjenning av råvarer før 16. juni 2005. Tre søknader ble trukket. Myndigheten har derfor vurdert totalt 11 råvarer. Én vurdert søknad ble trukket etter at vurderingen var fullført.
- 3) I samsvar med artikkel 4 nr. 1 i forordning (EF) nr. 2065/2003 kan godkjenningen av røykaromaer knyttes til bestemte bruksvilkår og bør i samsvar med artikkel 9 nr. 3 i nevnte forordning gis for ti år og kunne fornyes i samsvar med artikkel 12 i nevnte forordning.
- 4) Råvarer og avledede røykaromaer brukes i eller på næringsmidler for å gi røyksmak eller for å utfylle andre smaker uten å gi røyksmak. De brukes også til røyking av kjøtt, fisk og melkeprodukter. En mer inngående undersøkelse om eksponering, utført av Rijksinstituut

voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM)⁽²⁾ viser at uavhengig av hvilken metode for eksponeringsberegning som brukes, er den viktigste kilden til det høye inntaket hovedsakelig næringsmidler som tradisjonelt har vært røkt, for eksempel kokt røkt pølse og bacon. De næringsmiddelgrupper som tradisjonelt ikke har vært røkt, for eksempel potetgull, supper og sauser, påvirker ikke eksponeringen i betydelig grad. Ettersom råvarer framstilles fra røyk som er underlagt fraksjonerings- og rensprosesser, er bruken av røykaromaer i alminnelighet ansett som en mindre helseisiko enn bruk av røyk framstilt ved å brenne tre eller ved å varme opp sagflis eller små trefliser⁽³⁾

- 5) Myndighetens sikkerhetsvurdering av råvaren Scansmoke PB1110, vedtatt 26. mars 2009⁽⁴⁾, fastslår at de data søkeren har framlagt, er tilstrekkelige til å fjerne bekymringer rundt råvarens genotoksisitet. De bruksområder og mengder som opprinnelig ble foreslått av søkeren, ville imidlertid ha gitt en utilstrekkelig sikkerhetsmargin. Bruksområdene og mengdene er endret for å ta hensyn til denne uttalelsen. Råvaren Scansmoke PB1110 bør derfor godkjennes med forbehold om at den underlegges særlige bruksvilkår.
- 6) Myndighetens sikkerhetsvurdering av råvaren Zesti Smoke Code 10, vedtatt 29. januar 2009⁽⁵⁾ og 6. juli 2011⁽⁶⁾, fastslår at de data søkeren har framlagt, er tilstrekkelige til å fjerne bekymringer rundt råvarens genotoksisitet. De bruksområder og mengder som opprinnelig ble foreslått av søkeren, gir imidlertid en utilstrekkelig sikkerhetsmargin. Bruksområdene og mengdene er endret for å ta hensyn til denne uttalelsen. Råvaren Zesti Smoke Code 10 bør derfor godkjennes med forbehold om at den underlegges særlige bruksvilkår.
- 7) Myndighetens sikkerhetsvurdering av råvaren Smoke Concentrate 809045, vedtatt 29. januar 2009⁽⁷⁾, fastslår at de data søkeren har framlagt, er tilstrekkelige til å fjerne bekymringer rundt råvarens genotoksisitet. Bruksområdene og mengdene foreslått av søkeren, gir ikke grunn til bekymringer rundt sikkerheten. Råvaren Smoke Concentrate 809045 bør derfor godkjennes med forbehold om at den underlegges særlige bruksvilkår.

(*) Denne unionsrettsakten, kunngjort i EUT L 333 av 12.12.2013, s. 54, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 176/2014 av 25. september 2014 om endring av EØS-avtalens vedlegg II (Tekniske forskrifter, standarder, prøving og sertifisering), se EØS-tillegget til *Den europeiske unions tidende* nr. 43 av 30.7.2015, s. 25.

⁽¹⁾ EUT L 309 av 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) Myndighetens sikkerhetsvurdering av råvaren Scansmoke SEF 7525, vedtatt 14. mai 2009⁽¹⁾, fastslår at de data søkeren har framlagt, er tilstrekkelige til å fjerne bekymringer rundt råvarens genotoksisitet. Bruksområdene og mengdene foreslått av søkeren, gir ikke grunn til bekymringer rundt sikkerheten. Råvaren Scansmoke SEF 7525 bør derfor godkjennes med forbehold om at den underlegges særlige bruksvilkår.
- 9) Myndighetens sikkerhetsvurdering av råvaren SmokEz C-10, vedtatt 14. mai 2009⁽²⁾ og 4. juli 2012⁽³⁾, fastslår at de data søkeren har framlagt, er tilstrekkelige til å fjerne bekymringer rundt råvarens genotoksisitet. De bruksområder og mengder som opprinnelig ble foreslått av søkeren, gir imidlertid en utilstrekkelig sikkerhetsmargin. Bruksområdene og mengdene er endret for å ta hensyn til denne uttalelsen. Råvaren SmokEz C-10 bør derfor godkjennes med forbehold om at den underlegges særlige bruksvilkår.
- 10) Myndighetens sikkerhetsvurdering av råvaren SmokEz Enviro-23, vedtatt 14. mai 2009⁽⁴⁾ og 4. juli 2012⁽⁵⁾, fastslår at de data søkeren har framlagt, er tilstrekkelige til å fjerne bekymringer rundt råvarens genotoksisitet. De bruksområder og mengder som opprinnelig ble foreslått av søkeren, gir imidlertid en utilstrekkelig sikkerhetsmargin. Bruksområdene og mengdene er endret for å ta hensyn til denne uttalelsen. Råvaren SmokEz Enviro-23 bør derfor godkjennes med forbehold om at den underlegges særlige bruksvilkår.
- 11) Myndighetens sikkerhetsvurdering av råvaren Tradismoke™ A MAX, vedtatt 26. november 2009⁽⁶⁾, fastslår at de data søkeren har framlagt, er tilstrekkelige til å fjerne bekymringer rundt råvarens genotoksisitet. De bruksområder og mengder som opprinnelig ble foreslått av søkeren, gir imidlertid en utilstrekkelig sikkerhetsmargin. Bruksområdene og mengdene er endret for å ta hensyn til denne uttalelsen. Råvaren Tradismoke™ A MAX bør derfor godkjennes med forbehold om at den underlegges særlige bruksvilkår.
- 12) Myndighetens sikkerhetsvurdering av råvaren Scansmoke R909, vedtatt 26. november 2009⁽⁷⁾, fastslår at de data søkeren har framlagt, er tilstrekkelige til å fjerne bekymringer rundt råvarens genotoksisitet. De bruksområder og mengder som opprinnelig ble foreslått av søkeren, gir imidlertid en utilstrekkelig sikkerhetsmargin. Bruksområdene og mengdene er endret for å ta hensyn til denne uttalelsen. Søkeren underrettet den 26. november 2012 Kommisjonen om at navnet på råvaren er endret til proFagus-Smoke R709. Råvaren proFagus-Smoke R709 bør derfor godkjennes med forbehold om at den underlegges særlige bruksvilkår.
- 13) Myndighetens sikkerhetsvurdering av råvaren Fumokomp, vedtatt 24. september 2009⁽⁸⁾ og 6. juli 2011⁽⁹⁾, fastslår at de data søkeren har framlagt, er tilstrekkelige til å fjerne bekymringer rundt råvarens genotoksisitet. Bruksområdene og mengdene foreslått av søkeren, gir ikke grunn til bekymringer rundt sikkerheten. Råvaren Fumokomp bør derfor godkjennes med forbehold om at den underlegges særlige bruksvilkår.
- 14) Myndighetens sikkerhetsvurdering av råvaren AM 01, vedtatt 26. november 2009⁽¹⁰⁾ og 2. februar 2012⁽¹¹⁾, fastslår at de data søkeren har framlagt, er tilstrekkelige til å fjerne bekymringer rundt råvarens genotoksisitet. De bruksområder og mengder som opprinnelig ble foreslått av søkeren, gir imidlertid en utilstrekkelig sikkerhetsmargin. Bruksområdene og mengdene er endret for å ta hensyn til denne uttalelsen. Råvaren AM 01 bør derfor godkjennes med forbehold om at den underlegges særlige bruksvilkår.
- 15) For hver godkjente råvare bør EU-listen inneholde en entydig produktkode, produktets navn, godkjenningsinnehaverens navn og adresse, en beskrivelse og karakterisering av produktet, vilkårene for bruk i eller på spesifikke næringsmidler eller næringsmiddelkategorier, datoen produktet er godkjent fra og datoen produktet er godkjent til. I denne forordning bør det henvises til næringsmiddelkategoriene slik de er fastsatt ved vedlegg II til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1333/2008 av 16. desember 2008 om tilsetningsstoffer i næringsmidler⁽¹²⁾.
- 16) Vilkårene for framstilling av råvarer er fastsatt ved vedlegg I til forordning (EF) nr. 2065/2003, herunder grenseverdier for polysykliske aromatiske hydrokarboner.
- 17) Når godkjente røykaromaer brukes i eller på næringsmidler, må bruken være i samsvar med bruksvilkårene, herunder grenseverdier, som fastsatt i vedlegget til denne forordning. Når godkjente røykaromaer brukes i kombinasjon, bør de enkelte verdiene reduseres proporsjonalt.

⁽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 av 31.12.2008, s. 16.

- 18) Røyking med regenerert røyk er en prosess for behandling av et næringsmiddel ved å eksponere det for røyk som regenereres ved å forstøve røykaromaer i et røykekammer under de tids- og temperaturforhold som tilsvarer varm- eller kaldrøyking. Ettersom røykaroma går tapt under røyking, vil det i slike tilfeller være vanskelig å estimere hvor mye røykaroma som vil være til stede i det ferdige næringsmiddelet når det bringes i omsetning. Bruken bør derfor være i samsvar med god framstillingspraksis.
- 19) Med mindre en godkjent røykaroma omfattes av ytterligere begrensninger kan den forekomme i næringsmidler på andre måter enn gjennom direkte tilførsel, som et resultat av overføring fra en ingrediens der røykaromaen var tillatt, forutsatt at mengden røykaroma i det ferdige næringsmiddelet ikke er høyere enn den ville vært dersom ingrediensen hadde vært brukt under vanlige tekniske forhold og i henhold til god framstillingspraksis.
- 20) EU-listen over røykaromaer bør få anvendelse uten at det berører andre bestemmelser fastsatt i særskilt sektorlovgivning.
- 21) Ettersom det allerede finnes røykaromaer på markedet i medlemsstatene, er det innført bestemmelser som sikrer en smidig overgang til en framgangsmåte for godkjenning i Unionen. Ved artikkel 20 i forordning (EF) nr. 2065/2003 er det derfor fastsatt overgangsperioder.
- 22) I henhold til artikkel 12 i forordning (EF) nr. 2065/2003 kan godkjenninger fornyes for 10 år av gangen ved at godkjenningssinnehaveren inngir en søknad til Kommisjonen. Søknaden må ledsages av dokumentene oppført i artikkel 12 nr. 2 i nevnte forordning. Disse dokumentene må inneholde alle tilgjengelige opplysninger om toksikologiske data i henhold til Myndighetens anbefaling i dens veiledning av 7. oktober 2004 eller dens seneste ajourføring.
- 23) Tiltakene fastsatt i denne forordning er i samsvar med uttalelse fra Den faste komité for næringsmiddelkjeden og dyrehelsen —

VEDTATT DENNE FORORDNING:

Artikkel 1

Den uttømmende listen med røykaromaråvarer som er godkjent for bruk i eller på næringsmidler og/eller til framstilling av avledede røykaromaer i Unionen, som nevnt i artikkel 6 i forordning (EF) nr. 2065/2003, er fastsatt i vedlegget til denne forordning.

Artikkel 2

Denne forordning trer i kraft den 20. dag etter at den er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Listen med godkjente røykaromaer fastsettes med virkning fra 1. januar 2014.

Denne forordning er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Brussel, 10. desember 2013.

For Kommisjonen

José Manuel BARROSO

President

VEDLEGG

EU-liste over godkjente røykaromaråvarer for bruk uten videre behandling i eller på næringsmidler og/eller til framstilling av avlede røykaromaer

Merknad 1: Grenseverdier henviser til verdier i eller på næringsmiddelet, slik det er brakt i omsetning. Som unntak fra dette prinsippet skal grenseverdiene for tørkede og/eller konsentrerte næringsmidler som må rekonstrueres, gjelde næringsmiddelet etter at det er rekonstituert etter anvisningene på etiketten og med hensyn til minste fortynningsfaktor. Dersom råvarer brukes til framstilling av avlede røykaromaer, skal grenseverdiene justeres tilsvarende.

Merknad 2: Når godkjente røykaromaer brukes i kombinasjon i eller på næringsmidler, skal de enkelte verdiene reduseres proporsjonalt.

Merknad 3: Der røykaromaer er godkjent for bruk i bearbeidet kjøtt (næringsmiddelkategori 8.2) eller i bearbeidet fisk og bearbeidede fiskerivarer (næringsmiddelkategori 9.2), og disse næringsmidlene er røkt i et røykekammer med generert røyk fra disse godkjente røykaromaene, skal bruken være i samsvar med god framstillingspraksis.

Merknad 4: Røykaroma er tillatt:

- a) i andre sammensatte næringsmidler enn dem som er omhandlet i vedlegget, dersom råvaren er tillatt i en av ingrediensene i det sammensatte næringsmiddelet,
- b) i et næringsmiddel som skal brukes bare til framstilling av et sammensatt næringsmiddel, forutsatt at det sammensatte næringsmiddelet er i samsvar med denne forordning.

Dette får ikke anvendelse på morsmelkerstatninger, tilskuddsblandinger, bearbeidede kornbaserte næringsmidler samt barnemat og næringsmidler til spesielle medisinske formål beregnet på spedbarn og småbarn som nevnt i europaparlaments- og rådsdirektiv 2009/39/EF av 6. mai 2009 om næringsmidler til bruk ved spesielle ernæringsmessige behov⁽¹⁾.

Entydig kode	SF-001	
Produktets betegnelse	Scansmoke PB 1110	
Godkjenningssinnehavers navn	Azelis Denmark A/S	
Godkjenningssinnehavers adresse	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DANMARK	
Beskrivelse og karakterisering av produktet	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kildematerialer: 90 % bøk (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % eik (<i>Quercus alba</i>) 2. Spesifikasjoner: <ul style="list-style-type: none"> – pH: 2,12,9 – Vann: 47,0–56,0 % – Syre (%) (uttrykt som eddiksyre): 8–12 % – Karbonylforbindelser: 17–25 % – Fenoler (som syringol, mg/g): 10,5–20,1 3. Renhetskriterier: <ul style="list-style-type: none"> – Bly: <5,0 mg/kg – Arsen: <3,0 mg/kg – Kadmium: <1,0 mg/kg – Kvikksølv: <1,0 mg/kg 	
Bruksvilkår	Næringsmiddelkategori	Grenseverdi g/kg
	1.7. Ost og osteprodukter	2,0
	2. Fett og olje samt fett- og oljeemulsjoner	0,002
	3. Spiseis	0,005
	5. Sukkervarer	0,05

⁽¹⁾ EUT L 124 av 20.5.2009, s. 21.

	8.1.2. Bearbeidet kjøtt, som definert i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 ⁽¹⁾	2,0
	8.2. Bearbeidet kjøtt	2,0
	9.2. Bearbeidet fisk og bearbeidede fiskerivarer, herunder krepsdyr og bløtdyr	2,0
	9.3. Fiskerogn	2,0
	12.2. Urter, krydder, smaksingredienser	2,3
	12.5. Supper og buljonger	0,23
	12.6. Sauser	1,0
	12.7. Salater og salt smørepålegg	0,23
	14.1. Alkoholfrie drikker	0,02
	14.2. Alkoholholdige drikker og tilsvarende drikker uten alkohol eller med lavt alkoholinnhold	0,02
	15. Spiseferdig snacks	2,0

Dato produktet er godkjent fra	1. januar 2014
--------------------------------	----------------

Dato produktet er godkjent til	1. januar 2024
--------------------------------	----------------

⁽¹⁾ EUT L 139 av 30.4.2004, s. 55.

Entydig kode	SF-002	
Produktets betegnelse	Zesti Smoke Code 10	
Godkjenningsinnehavers navn	Mastertaste	
Godkjenningsinnehavers adresse	Draycott Mills Cam Dursley Gloucestershire GL11 5NA DET FORENTE KONGERIKE	
Beskrivelse og karakterisering av produktet	<ol style="list-style-type: none"> Kildemateriale: 50–60 % hickory (<i>Carya ovata</i>), 40–50 % eik (<i>Quercus alba</i>) Spesifikasjoner: <ul style="list-style-type: none"> pH: 2,0–2,5 Vann: 62,3–65,7 % Syre (%) (uttrykt som eddiksyre): 10,5–11 % Karbonylforbindelser (g/100 ml): 15–25 Fenoler (mg/ml): 12–22 Renhetskriterier: <ul style="list-style-type: none"> Bly: < 5,0 mg/kg Arsen: < 3,0 mg/kg Kadmium: < 1,0 mg/kg Kvikksølv: < 1,0 mg/kg 	
Bruksvilkår	Næringsmiddelkategori	Grenseverdi g/kg
	1.7. Ost og osteprodukter	0,50
	1.8. Melkeprodukterstatninger, herunder hvitemidler til drikker	0,50

	4.2. Bearbeidede frukter og grønnsaker	0,30
	8.1.2. Bearbeidet kjøtt som definert i forordning (EF) nr. 853/2004	2,5
	8.2. Bearbeidet kjøtt	2,5
	9.2. Bearbeidet fisk og bearbeidede fiskerivarer, herunder krepsdyr og bløtdyr	2,0
	9.3. Fiskerogn	2,0
	12.2. Urter, krydder, smaksingredienser	3,0
	12.5. Supper og buljonger	0,30
	12.6. Sauser	1,0
	12.9. Proteinprodukter, unntatt produkter som omfattes av kategori 1.8	1,0
	15. Spiseferdig snacks	3,0
Dato produktet er godkjent fra	1. januar 2014	
Dato produktet er godkjent til	1. januar 2024	

Entydig kode	SF-003
Produktets betegnelse	Smoke Concentrate 809045
Godkjenningssinnehavers navn	Symrise AG
Godkjenningssinnehavers adresse	Mühlenfeldstraße 1 37603 Holzminden TYSKLAND

Beskrivelse og karakterisering av produktet	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kildemateriale: Bøk (<i>Fagus sylvatica</i>) 2. Spesifikasjoner: <ul style="list-style-type: none"> – pH: 2–3 – Vann: 5–15 % – Syre (%) (uttrykt som eddiksyre): 8–15 % – Karbonylforbindelser: 10–20 % – Fenoler: 0,2–0,6 % 3. Renhetskriterier: <ul style="list-style-type: none"> – Bly: < 5 mg/kg – Arsen: < 3 mg/kg – Kadmium: < 1 mg/kg – Kvikksølv: < 1 mg/kg
---	--

Bruksvilkår	Næringsmiddelkategori	Grenseverdi g/kg
	1. Melkeprodukter og melkeprodukterstatninger	0,50
	4.2. Bearbeidede frukter og grønnsaker	0,30
	6.4.5. Fyll til pasta (ravioli og lignende)	1,0
	7.1. Brød og rundstykker	0,60
	7.2. Fine bakervarer	0,60
	8. Kjøtt	0,60

	9.2. Bearbeidet fisk og bearbeidede fiskerivarer, herunder krepsdyr og bløtdyr	0,60
	9.3. Fiskerogn	0,60
	12.2. Urter, krydder, smaksingredienser	3,0
	12.5. Supper og buljonger	0,60
	12.6. Sauser	4,0
	12.7. Salater og salt smørepålegg	1,0
	12.9. Proteinprodukter, unntatt produkter som omfattes av kategori 1.8	1,0
	15. Spiseferdig snacks	3,0
Dato produktet er godkjent fra	1. januar 2014	
Dato produktet er godkjent til	1. januar 2024	

Entydig kode	SF-004
Produktets betegnelse	Scansmoke SEF 7525
Godkjenningssinnehavers navn	Azelis Denmark A/S
Godkjenningssinnehavers adresse	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DANMARK

Beskrivelse og karakterisering av produktet	<p>1. Kildematerialer: 35 % rødeik (<i>Quercus rubra</i>), 35 % hviteik (<i>Quercus alba</i>), 10 % lønn (<i>Acer saccharum</i>), 10 % bøk (<i>Fagus grandifolia</i>) og 10 % hickory (<i>Carya ovata</i>).</p> <p>2. Spesifikasjoner: – Vann: 0,3–0,9 vektprosent – Syre (uttrykt som eddiksyre): 0,09–0,25 meq/g – Karbonylforbindelser: 1,2–3,0 vektprosent – Fenoler: 8–12 vektprosent</p> <p>3. Renhetskriterier: – Bly: < 5,0 mg/kg – Arsen: < 3,0 mg/kg – Kadmium: < 1,0 mg/kg – Kvikksølv: < 1,0 mg/kg</p>
---	--

Bruksvilkår	Næringsmiddelkategori	Grenseverdi g/kg
	1. Melkeprodukter og melkeprodukterstatninger	0,16
2. Fett og olje samt fett- og oljeemulsjoner	0,05	
4.2. Bearbeidede frukter og grønnsaker	0,05	
5. Sukkervarer	0,08	
6. Korn og kornprodukter	0,05	
7.1. Brød og rundstykker	0,08	
7.2. Fine bakervarer	0,08	
8. Kjøtt	0,16	

	9.2. Bearbeidet fisk og bearbeidede fiskerivarer, herunder krepsdyr og bløtdyr	0,16
	9.3. Fiskerogn	0,16
	10.2. Bearbeidede egg og eggprodukter	0,05
	12.2. Urter, krydder, smaksingredienser	0,18
	12.5. Supper og buljonger	0,05
	12.6. Sauser	0,05
	12.7. Salater og salt smørepålegg	0,05
	12.9. Proteinprodukter, unntatt produkter som omfattes av kategori 1.8	0,05
	14.1. Alkoholfrie drikker	0,05
	14.2. Alkoholholdige drikker og tilsvarende drikker uten alkohol eller med lavt alkoholinnhold	0,05
	15. Spiseferdig snacks	0,08
Dato produktet er godkjent fra	1. januar 2014	
Dato produktet er godkjent til	1. januar 2024	
Entydig kode	SF-005	
Produktets betegnelse	SmokEz C-10	
Godkjenningssinnehavers navn	Red Arrow Products Company LLC	
Godkjenningssinnehavers adresse	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221- 1537 USA	
Beskrivelse og karakterisering av produktet	<p>1. Kildematerialer: Lønn (<i>Acer saccharum</i>): 25–60 % Eik (<i>Quercus alba</i>): 10–40 % Hickory (<i>Carya ovata</i>): 10–25 % Ask (<i>Fraxinus americana</i>), bjørk (<i>Betula papyrifera</i> og <i>Betula alleghaniensis</i>), kirsebær (<i>Prunus serotina</i>), bøk (<i>Fagus grandifolia</i>): 0–15 % (totalt)</p> <p>2. Spesifikasjoner: – pH: 2,15–2,6 – Vann: 60,7–65,1 % – Syre (%) (uttrykt som eddiksyre): 10,5–12,0 vektprosent – Karbonylforbindelser: 12,0–17,0 vektprosent – Fenoler: 10,0–15,0 mg/ml</p> <p>3. Renhetskriterier: – Bly: < 5,0 mg/kg – Arsen: < 3,0 mg/kg – Kadmium: < 1,0 mg/kg – Kvikksølv: < 1,0 mg/kg</p>	
Bruksvilkår	Næringsmiddelkategori	Grenseverdi g/kg
	1.7. Ost og osteprodukter	0,20
	8.1.2. Bearbeidet kjøtt som definert i forordning (EF) nr. 853/2004	2,5

	8.2. Bearbeidet kjøtt	2,5
	9.2. Bearbeidet fisk og bearbeidede fiskerivarer, herunder krepsdyr og bløtdyr	2,0
	9.3. Fiskerogn	2,0
	12.2. Urter, krydder og smaksingredienser	3,0
	12.6. Sauser og lignende produkter	3,0
	15. Spiseferdig snacks	3,0
Dato produktet er godkjent fra	1. januar 2014	
Dato produktet er godkjent til	1. januar 2024	
Entydig kode	SF-006	
Produktets betegnelse	SmokEz Enviro-23	
Godkjenningssinnehavers navn	Red Arrow Products Company LLC	
Godkjenningssinnehavers adresse	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221- 1537 USA	
Beskrivelse og karakterisering av produktet	<p>1. Kildematerialer: Lønn (<i>Acer saccharum</i>): 25–65 % Eik (<i>Quercus alba</i>): 20–75 % Hickory (<i>Carya ovata</i>), ask (<i>Fraxinus americana</i>), bjørk (<i>Betula papyrifera</i>) og <i>Betula alleghaniensis</i>), kirsebær (<i>Prunus serotina</i>), bøk (<i>Fagus grandifolia</i>): 0–15 % (totalt)</p> <p>2. Spesifikasjoner: – pH: 2,8–3,2 – Vann: 57,0–64,4 % – Syre (%) (uttrykt som eddiksyre): 6,0–7,0 vektprosent – Karbonylforbindelser: 16,0–24,0 vektprosent – Fenoler: 10,0–16,0 mg/ml</p> <p>3. Renhetskriterier: – Bly: < 5,0 mg/kg – Arsen: < 3,0 mg/kg – Kadmium: < 1,0 mg/kg – Kvikksølv: < 1,0 mg/kg</p>	
Brukstilkår	Næringsmiddelkategori	Grenseverdi g/kg
	1.7. Ost og osteprodukter	2,0
	8.1.2. Bearbeidet kjøtt som definert i forordning (EF) nr. 853/2004	5,0
	8.2. Bearbeidet kjøtt	5,0
	9.2. Bearbeidet fisk og bearbeidede fiskerivarer, herunder krepsdyr og bløtdyr	2,0
	9.3. Fiskerogn	2,0
Dato produktet er godkjent fra	1. januar 2014	
Dato produktet er godkjent til	1. januar 2024	

Entydig kode	SF-007	
Produktets betegnelse	Tradismoke™ A MAX	
Godkjenningssinnehavers navn	Nactis	
Godkjenningssinnehavers adresse	36, rue Gutenberg–ZI La Marinière 91070 Bondoufle FRANKRIKE	
Beskrivelse og karakterisering av produktet	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kildematerialer: Bøk (<i>Fagus grandifolia</i>) 2. Spesifikasjoner: <ul style="list-style-type: none"> – pH: 1,5–2,5 – Vann: 50–58 vektprosent – Syre (%) (uttrykt som eddiksyre): 13–16 vektprosent – Karbonylforbindelser: 17 – 22 vektprosent – Fenoler: 30–45 mg/ml 3. Renhetskriterier: <ul style="list-style-type: none"> – Bly: < 5,0 mg/kg – Arsen: < 3,0 mg/kg – Kadmium: < 1,0 mg/kg – Kvikksølv: < 1,0 mg/kg 	
Bruksvilkår	Næringsmiddelkategori	Grenseverdi g/kg
	1.4. Gjærede melkeprodukter tilsatt aroma, herunder varmebehandlede produkter	1,0
	1.6.3. Annen fløte	1,0
	1.7.3. Spiselig osteskorpe	1,0
	1.7.5. Smelteost	1,0
	2. Fett og olje samt fett- og oljeemulsjoner	1,0
	8.1.2. Bearbeidet kjøtt som definert i forordning (EF) nr. 853/2004	4,0
	8.2. Bearbeidet kjøtt	4,0
	9.2. Bearbeidet fisk og bearbeidede fiskerivarer, herunder krepsdyr og bløtdyr	4,0
	9.3. Fiskerogn	4,0
	12.2. Urter, krydder, smaksingredienser	1,0
	12.5. Supper og buljonger	0,50
	12.6. Sauser	1,0
	14.1. Alkoholfrie drikker	0,10
	14.2. Alkoholholdige drikker og tilsvarende drikker uten alkohol eller med lavt alkoholinnhold	0,10
15. Spiseferdig snacks	1,0	
Dato produktet er godkjent fra	1. januar 2014	
Dato produktet er godkjent til	1. januar 2024	

Entydig kode	SF-008	
Produktets betegnelse	proFagus-Smoke R709	
Godkjenningssinnehavers navn	ProFagus GmbH	
Godkjenningssinnehavers adresse	Uslarer Strasse 30 37194 Bodenfelde TYSKLAND	
Beskrivelse og karakterisering av produktet	<p>1. Kildematerialer: 90 % bøk (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % eik (<i>Quercus alba</i>)</p> <p>2. Spesifikasjoner:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pH: 2,0–2,5 – Vann: 76,7–83,5 % – Syre (uttrykt som eddiksyre): 10,5–12,5 meq/g – Karbonylforbindelser: 5–10 vektprosent – Fenoler: 5–10 vektprosent <p>3. Renhetskriterier:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Bly: < 5,0 mg/kg – Arsen: < 3,0 mg/kg – Kadmium: < 1,0 mg/kg – Kvikksølv: < 1,0 mg/kg 	
Bruksvilkår	Næringsmiddelkategori	Grenseverdi g/kg
	1.7. Ost og osteprodukter	2,5
	2. Fett og olje samt fett- og oljeemulsjoner	0,002
	3. Spiseis	0 005
	4.2. Bearbeidede frukter og grønnsaker	0,55
	5. Sukkervarer	0,10
	8.1.2. Bearbeidet kjøtt som definert i forordning (EF) nr. 853/2004	2,5
	8.2. Bearbeidet kjøtt	2,5
	9.2. Bearbeidet fisk og bearbeidede fiskerivarer, herunder krepsdyr og bløtdyr	2,5
	9.3. Fiskerogn	2,5
	12.2. Urter, krydder, smaksingredienser	4,0
	12.4. Sennep	0,10
	12.5. Supper og buljonger	0,28
	12.6. Sauser	1,5
	12.7. Salater og salt smørepålegg	0,40
	14.1. Alkoholfrie drikker	0,10
14.2. Alkoholholdige drikker og tilsvarende drikker uten alkohol eller med lavt alkoholinnhold	0,02	
15. Spiseferdig snacks	2,5	
Dato produktet er godkjent fra	1. januar 2014	
Dato produktet er godkjent til	1. januar 2024	

Entydig kode	SF-009	
Produktets betegnelse	Fumokomp	
Godkjenningssinnehavers navn	Kompozíció Kft	
Godkjenningssinnehavers adresse	Kompozíció Kft 2053 Herceghalom UNGARN	
Beskrivelse og karakterisering av produktet	<p>1. Kildematerialer: 85 % bøk (<i>Fagus sylvatica</i>), 15 % agnbøk (<i>Carpinus betulus</i>)</p> <p>2. Spesifikasjoner:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vanninnhold: < 2 vektprosent – Syre (%) (uttrykt som eddiksyre): 1–8 vektprosent – Karbonylforbindelser: 25–30 vektprosent – Fenoler: 15–60 vektprosent <p>3. Renhetskriterier:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Bly: < 5,0 mg/kg – Arsen: < 3,0 mg/kg – Kadmium: < 1,0 mg/kg – Kvikksølv: < 1,0 mg/kg 	
Bruksvilkår	Næringsmiddelkategori	Grenseverdi g/kg
	1.4. Gjærede melkeprodukter tilsatt aroma, herunder varmebehandlede produkter	0,06
	1.6.3. Annen fløte	0,06
	1.7. Ost og osteprodukter	0,06
	1.8. Melkeprodukterstatninger, herunder hvitemidler til drikker	0,06
	2. Fett og olje samt fett- og oljeemulsjoner	0,06
	3. Spiseis	0,06
	4.2. Bearbeidede frukter og grønnsaker	0,06
	5. Sukkervarer	0,06
	6.3. Frokostkorn	0,06
	6.4.5. Fyll til pasta (ravioli og lignende)	0,06
	6.5. Nudler	0,06
	6.6. Røre	0,06
	6.7. Forkokt eller bearbeidet korn	0,06
	7.1. Brød og rundstykker	0,06
	7.2. Fine bakervarer	0,06
	8. Kjøtt	0,06
	9.2. Bearbeidet fisk og bearbeidede fiskerivarer, herunder krepsdyr og bløtdyr	0,06
	9.3. Fiskerogn	0,06
	10.2. Bearbeidede egg og eggprodukter	0,06
12.2. Urter, krydder, smaksingredienser	0,06	

12.3.	Eddik	0,06
12.4.	Sennep	0,06
12.5.	Supper og buljonger	0,06
12.6.	Sauser	0,06
12.7.	Salater og salt smørepålegg	0,06
12.9.	Proteinprodukter, unntatt produkter som omfattes av kategori 1.8	0,06
13.3.	Næringsmidler til slanking beregnet på å erstatte det samlede daglige næringsinntaket eller ett enkelt måltid	0,06
13.4.	Næringsmidler for personer med glutenintoleranse, som definert i forordning (EF) nr. 41/2009 ¹	0,06
14.1.4.	Aromatiserte drikker	0,06
14.1.5.2.	Annet	0,06
14.2.	Alkoholholdige drikker og tilsvarende drikker uten alkohol eller med lavt alkoholinnhold	0,06
15.	Spiseferdig snacks	0,06
16.	Desserter, unntatt produkter som omfattes av kategori 1, 3 og 4	0,06
Dato produktet er godkjent fra	1. januar 2014	
Dato produktet er godkjent til	1. januar 2024	

(1) EUT L 16 av 21.1.2009, s. 3.

Entydig kode	SF-010
Produktets betegnelse	AM 01
Godkjenningssinnehavers navn	AROMARCO, s.r.o
Godkjenningssinnehavers adresse	Mlynská 15 929 01 Dunajská Streda SLOVAKIA
Beskrivelse og karakterisering av produktet	<ol style="list-style-type: none"> Kildematerialer: Bøk (<i>Fagus sylvatica</i>) Spesifikasjoner: <ul style="list-style-type: none"> Løsemiddel: blanding av etanol og vann (ca. 60/40 vektprosent) Syre (uttrykt som eddiksyre): 3,5–5,2 g/kg Karbonylforbindelser: 6,0–10,0 g/kg Fenoler: 8,0–14,0 g/kg Renhetskriterier: <ul style="list-style-type: none"> Bly: < 5,0 mg/kg Arsen: < 3,0 mg/kg Kadmium: < 1,0 mg/kg Kvikksølv: < 1,0 mg/kg

Bruksvilkår	Næringsmiddelkategori	Grenseverdi g/kg
	1.4. Gjærede melkeprodukter tilsatt aroma, herunder varmebehandlede produkter	0,60
	1.6.3. Annen fløte	0,60
	1.7. Ost og osteprodukter	0,60
	1.8. Melkeprodukterstatninger, herunder hvitemidler til drikker	0,60
	2. Fett og olje samt fett- og oljeemulsjoner	0,40
	8.1.2. Bearbeidet kjøtt som definert i forordning (EF) nr. 853/2004	0,85
	8.2. Bearbeidet kjøtt	0,85
	9.2. Bearbeidet fisk og bearbeidede fiskerivarer, herunder krepsdyr og bløtdyr	0,80
	9.3. Fiskerogn	0,80
	14.2. Alkoholholdige drikker og tilsvarende drikker uten alkohol eller med lavt alkoholinnhold	0,02
	15. Spiseferdig snacks	1,30
Dato produktet er godkjent fra	1. januar 2014	
Dato produktet er godkjent til	1. januar 2024	