

UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 1321/2013 VAN DE COMMISSIE

van 10 december 2013

tot vaststelling van de EU-lijst van toegelaten primaire rookaromaproducten voor gebruik als zodanig in of op levensmiddelen en/of voor de bereiding van afgeleide rookaroma's

(Voor de EER relevante tekst)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 2065/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 10 november 2003 inzake in of op levensmiddelen gebruikte of te gebruiken rookaroma's⁽¹⁾, en met name artikel 6,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Artikel 10, lid 2, van Verordening (EG) nr. 2065/2003 voorziet in de eerste vaststelling van een EU-lijst van toegelaten primaire rookaromaproducten (hierna „primaire producten” genoemd). Die lijst moet opgesteld worden op basis van de vergunningaanvragen van exploitanten van bedrijven en het door de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) over het betreffende primaire product uitgebrachte advies.
- (2) Overeenkomstig artikel 10 van Verordening (EG) nr. 2065/2003 heeft de EFSA vóór 16 juni 2005 14 geldige vergunningaanvragen voor primaire producten ontvangen. Drie van die aanvragen werden ingetrokken. Bijgevolg heeft de EFSA in totaal elf primaire producten beoordeeld. Een van de beoordeelde aanvragen werd ingetrokken na voltooiing van de beoordeling.
- (3) Volgens artikel 4, lid 1, van Verordening (EG) nr. 2065/2003 kunnen voor de vergunning van rookaroma's specifieke gebruiksvoorwaarden gelden en volgens artikel 9, lid 3, van die verordening is de vergunning gedurende tien jaar geldig en kan zij overeenkomstig het bepaalde in artikel 12 van die verordening worden verlengd.
- (4) Primaire producten en afgeleide rookaroma's worden in of op levensmiddelen gebruikt om daar een rooksmaak aan te geven of als aanvulling op een andere smaak zonder een rooksmaak te geven. Zij worden ook gebruikt om vlees-, vis- en zuivelproducten te roken. Uit het verfijnde blootstellingsonderzoek dat is uitgevoerd door het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM)⁽²⁾ blijkt dat ongeacht de voor de blootstelling toegepaste

berekeningsmethode de hoge inname hoofdzakelijk toe te schrijven is aan levensmiddelen die traditioneel worden gerookt, zoals gekookte rookworst en spek. De groepen levensmiddelen die traditioneel niet gerookt worden, zoals chips, soepen en sauzen, hebben geen significante invloed op de blootstelling. Aangezien rookaroma's worden bereid uit rook die wordt gefractioneerd en gezuiverd, wordt het gebruik van rookaroma's over het algemeen als minder bezwaarlijk voor de gezondheid beschouwd dan het gebruik van rook die wordt bereid door het verbranden van hout of de verhitting van zaagsel of houtsnippers⁽³⁾.

- (5) De veiligheidsbeoordeling van de EFSA aangaande het primaire product Scansmoke PB1110, vastgesteld op 26 maart 2009⁽⁴⁾, concludeert dat de door de aanvrager verstrekte gegevens voldoende zijn om de bezorgdheid over de genotoxiciteit ervan weg te nemen. Bij de toepassingen en de gebruikconcentraties die de aanvrager oorspronkelijk had voorgesteld, was er echter onvoldoende veiligheidsmarge. De toepassingen en de gebruikconcentraties zijn naar aanleiding van het advies herzien. Het primaire product Scansmoke PB1110 moet daarom worden toegelaten met inachtneming van specifieke gebruiksvoorwaarden.
- (6) De veiligheidsbeoordeling van de EFSA aangaande het primaire product Zesti Smoke Code 10, vastgesteld op 29 januari 2009⁽⁵⁾ en op 6 juli 2011⁽⁶⁾, concludeert dat de door de aanvrager verstrekte gegevens voldoende zijn om de bezorgdheid over de genotoxiciteit ervan weg te nemen. Bij de toepassingen en de gebruikconcentraties die de aanvrager oorspronkelijk had voorgesteld, was er echter onvoldoende veiligheidsmarge. De toepassingen en de gebruikconcentraties zijn naar aanleiding van het advies herzien. Het primaire product Zesti Smoke Code 10 moet daarom worden toegelaten met inachtneming van specifieke gebruiksvoorwaarden.
- (7) De veiligheidsbeoordeling van de EFSA aangaande het primaire product Smoke Concentrate 809045, vastgesteld op 29 januari 2009⁽⁷⁾, concludeert dat de door de aanvrager verstrekte gegevens voldoende zijn om de bezorgdheid over de genotoxiciteit ervan weg te nemen. De door de aanvrager voorgestelde toepassingen en gebruikconcentraties geven geen reden tot bezorgdheid over de veiligheid. Het primaire product Smoke Concentrate 809045 moet daarom worden toegelaten met inachtneming van specifieke gebruiksvoorwaarden.

⁽¹⁾ PB L 309 van 26.11.2003, blz. 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) De veiligheidsbeoordeling van de EFSA aangaande het primaire product Scansmoke SEF 7525, vastgesteld op 14 mei 2009 ⁽¹⁾, concludeert dat de door de aanvrager verstrekte gegevens voldoende zijn om de bezorgdheid over de genotoxiciteit ervan weg te nemen. De door de aanvrager voorgestelde toepassingen en gebruikskonzentraties geven geen reden tot bezorgdheid over de veiligheid. Het primaire product Scansmoke SEF 7525 moet daarom worden toegelaten met inachtneming van specifieke gebruiksvoorwaarden.
- (9) De veiligheidsbeoordeling van de EFSA aangaande het primaire product SmokEz C-10, vastgesteld op 14 mei 2009 ⁽²⁾ en 4 juli 2012 ⁽³⁾, concludeert dat de door de aanvrager verstrekte gegevens voldoende zijn om de bezorgdheid over de genotoxiciteit ervan weg te nemen. Bij de toepassingen en de gebruikskonzentraties die de aanvrager oorspronkelijk had voorgesteld, was er echter onvoldoende veiligheidsmarge. De toepassingen en de gebruikskonzentraties zijn naar aanleiding van het advies herzien. Het primaire product SmokEz C-10 moet daarom worden toegelaten met inachtneming van specifieke gebruiksvoorwaarden.
- (10) De veiligheidsbeoordeling van de EFSA aangaande het primaire product SmokEz Enviro-23, vastgesteld op 14 mei 2009 ⁽⁴⁾ en 4 juli 2012 ⁽⁵⁾, concludeert dat de door de aanvrager verstrekte gegevens voldoende zijn om de bezorgdheid over de genotoxiciteit ervan weg te nemen. Bij de toepassingen en de gebruikskonzentraties die de aanvrager oorspronkelijk had voorgesteld, was er echter onvoldoende veiligheidsmarge. De toepassingen en de gebruikskonzentraties zijn naar aanleiding van het advies herzien. Het primaire product SmokEz Enviro-23 moet daarom worden toegelaten met inachtneming van specifieke gebruiksvoorwaarden.
- (11) De veiligheidsbeoordeling van de EFSA aangaande het primaire product Tradismoke™ A MAX, vastgesteld op 26 november 2009 ⁽⁶⁾, concludeert dat de door de aanvrager verstrekte gegevens voldoende zijn om de bezorgdheid over de genotoxiciteit ervan weg te nemen. Bij de toepassingen en de gebruikskonzentraties die de aanvrager oorspronkelijk had voorgesteld, was er echter onvoldoende veiligheidsmarge. De toepassingen en de gebruikskonzentraties zijn naar aanleiding van het advies herzien. Het primaire product Tradismoke™ A MAX moet daarom worden toegelaten met inachtneming van specifieke gebruiksvoorwaarden.
- (12) De veiligheidsbeoordeling van de EFSA aangaande het primaire product Scansmoke R909, vastgesteld op 26 november 2009 ⁽⁷⁾, concludeert dat de door de aanvrager verstrekte gegevens voldoende zijn om de bezorgdheid over de genotoxiciteit ervan weg te nemen. Bij de toepassingen en de gebruikskonzentraties die de aanvrager oorspronkelijk had voorgesteld, was er echter onvoldoende veiligheidsmarge. De toepassingen en de gebruikskonzentraties zijn naar aanleiding van het advies herzien. Het primaire product Scansmoke R909 moet daarom worden toegelaten met inachtneming van specifieke gebruiksvoorwaarden.
- (13) De veiligheidsbeoordeling van de EFSA aangaande het primaire product Fumokomp, vastgesteld op 24 september 2009 ⁽⁸⁾ en 6 juli 2011 ⁽⁹⁾, concludeert dat de door de aanvrager verstrekte gegevens voldoende zijn om de bezorgdheid over de genotoxiciteit ervan weg te nemen. De door de aanvrager voorgestelde toepassingen en gebruikskonzentraties geven geen reden tot bezorgdheid over de veiligheid. Het primaire product Fumokomp moet daarom worden toegelaten met inachtneming van specifieke gebruiksvoorwaarden.
- (14) De veiligheidsbeoordeling van de EFSA aangaande het primaire product AM 01, vastgesteld op 26 november 2009 ⁽¹⁰⁾ en 2 februari 2012 ⁽¹¹⁾, concludeert dat de door de aanvrager verstrekte gegevens voldoende zijn om de bezorgdheid over de genotoxiciteit ervan weg te nemen. Bij de toepassingen en de gebruikskonzentraties die de aanvrager oorspronkelijk had voorgesteld, was er echter onvoldoende veiligheidsmarge. De toepassingen en de gebruikskonzentraties zijn naar aanleiding van het advies herzien. Het primaire product AM 01 moet daarom worden toegelaten met inachtneming van specifieke gebruiksvoorwaarden.
- (15) Voor elk toegelaten primair product moet de EU-lijst het volgende bevatten: een unieke productcode, de naam van het product, naam en adres van de vergunninghouder, een duidelijke beschrijving en karakterisering van het product, de voorwaarden voor het gebruik ervan in of op specifieke levensmiddelen of categorieën levensmiddelen, de datum met ingang waarvan het product is toegelaten en de datum tot wanneer het product is toegelaten. Voor de toepassing van deze verordening moet worden verwezen naar de levensmiddelen categorieën in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven ⁽¹²⁾.
- (16) Bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2065/2003 bevat voorschriften voor de bereiding van primaire producten, met inbegrip van het maximumgehalte aan polycyclische aromatische koolwaterstoffen.
- (17) Als de toegelaten rookaroma's in of op levensmiddelen worden gebruikt, moet dit plaatsvinden overeenkomstig de gebruiksvoorwaarden, inclusief de in de bijlage bij deze verordening vermelde maximumgehalten. Als toegelaten rookaroma's in combinatie worden gebruikt, moeten de afzonderlijke gehalten evenredig worden verlaagd.

⁽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⁾ PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16.

- (18) Roken met geregenereerde rook is een procedé waarbij een levensmiddel wordt blootgesteld aan rook die wordt geregenereerd door rookaroma's in een rookkast te verstuiven bij een vergelijkbare tijd en temperatuur als voor warm en koud roken worden gehanteerd. In dat geval is het moeilijk te schatten hoeveel van de rookaroma's aanwezig is in het uiteindelijke in de handel gebrachte levensmiddel omdat er tijdens het rookproces rookaroma's verloren gaan. Daarom moeten hierbij goede productiemethoden worden gehanteerd.
- (19) Onder voorbehoud van verdere restricties mag een toegelaten rookaroma, behalve door directe toevoeging, aanwezig zijn in levensmiddelen omdat het afkomstig is van een ingrediënt waarin het rookaroma was toegestaan, mits de hoeveelheid van het rookaroma in het uiteindelijke levensmiddel niet groter is dan als het was toegevoegd met gebruik van het ingrediënt onder correcte technologische omstandigheden en volgens goede productiemethoden.
- (20) De EU-lijst van rookaroma's moet van toepassing zijn onverminderd andere in sectorspecifieke wetgeving vastgestelde bepalingen.
- (21) Omdat in de lidstaten al aromastoffen in de handel zijn, moet ervoor worden gezorgd dat de overgang naar een vergunningsprocedure op Unieniveau soepel verloopt. Daarom zijn in artikel 20 van Verordening (EG) nr. 2065/2003 overgangsperioden vastgesteld.
- (22) Krachtens artikel 12 van Verordening (EG) nr. 2065/2003 kunnen vergunningen telkens voor tien jaar

worden verlengd, indien de vergunninghouder hiertoe een aanvraag bij de Commissie indient. Bij de aanvraag dienen de in artikel 12, lid 2, van die verordening vermelde documenten te worden verstrekt. Die documenten moeten alle beschikbare informatie over toxicologische gegevens bevatten overeenkomstig de aanwijzingen van de EFSA in haar richtsnoeren van 7 oktober 2004 of de laatste bijwerking daarvan.

- (23) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De lijst van primaire rookaromaproducten die met uitsluiting van alle andere stoffen in de Unie zijn toegelaten voor gebruik in of op levensmiddelen en/of voor de bereiding van afgeleide rookaroma's, zoals bedoeld in artikel 6 van Verordening (EG) nr. 2065/2003, is opgenomen in de bijlage bij deze verordening.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

De lijst van toegelaten rookaroma's wordt vastgesteld met ingang van 1 januari 2014.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 10 december 2013.

Voor de Commissie
De voorzitter
José Manuel BARROSO

BIJLAGE

EU-lijst van toegelaten primaire rookaromaproducten voor gebruik als zodanig in of op levensmiddelen en/of voor de bereiding van afgeleide rookaroma's

Opmerking 1: De maximumgehalten verwijzen naar de gehalten in of op het levensmiddel in de vorm waarin het in de handel wordt gebracht. In afwijking van dit beginsel zijn bij gedroogde en/of geconcentreerde levensmiddelen die gereconstitueerd moeten worden de maximumgehalten van toepassing op levensmiddelen die zijn gereconstitueerd volgens de aanwijzingen op het etiket, rekening houdend met de op het etiket aangegeven minimale verdunningsfactor. Als primaire producten worden gebruikt voor de bereiding van afgeleide rookaroma's, worden de maximumgehalten overeenkomstig aangepast.

Opmerking 2: Als rookaroma's in combinatie in of op levensmiddelen worden gebruikt, moeten de afzonderlijke gehalten evenredig worden verlaagd.

Opmerking 3: Als het gebruik van rookaroma's in verwerkt vlees (levensmiddelen categorie 8.2) of in verwerkte vis en visserijproducten (levensmiddelen categorie 9.2) is toegestaan en deze levensmiddelen in een rookkast gerookt worden door rook te regenereren met deze toegelaten rookaroma's, moeten daarbij goede productiemethoden worden gevolgd.

Opmerking 4: De aanwezigheid van een rookaroma is toegestaan:

- a) in samengestelde levensmiddelen die niet in deze bijlage zijn vermeld, mits het primaire product in een van de ingrediënten van het samengestelde levensmiddel toegestaan is;
- b) in een levensmiddel dat uitsluitend bestemd is voor gebruik bij de bereiding van een samengesteld levensmiddel, mits het samengestelde levensmiddel aan deze verordening voldoet.

Dit geldt niet voor volledige zuigelingenvoeding, opvolgzuigelingenvoeding, bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding en dieetvoeding voor bijzondere medische doeleinden voor zuigelingen en peuters zoals bedoeld in Richtlijn 2009/39/EG van het Europees Parlement en de Raad van 6 mei 2009 betreffende voor bijzondere voeding bestemde levensmiddelen ⁽¹⁾.

Unieke code	SF-001	
Naam van het product	Scansmoke PB 1110	
Naam van de vergunninghouder	Azelis Denmark A/S	
Adres van de vergunninghouder	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DENEMARKEN	
Beschrijving en karakterisering van het product	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uitgangsmaterialen: 90 % beuk (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % witte eik (<i>Quercus alba</i>) 2. Specificaties: <ul style="list-style-type: none"> — pH: 2,1-2,9 — water: 47,0-56,0 % — zuurgehalte (uitgedrukt als azijnzuur): 8-12 % — carbonylverbindingen: 17-25 % — fenolen (als syringol, mg/g): 10,5-20,1 3. Zuiverheidscriteria: <ul style="list-style-type: none"> — lood: < 5,0 mg/kg — arseen: < 3,0 mg/kg — cadmium: < 1,0 mg/kg — kwik: < 1,0 mg/kg 	
Gebruiksvoorwaarden	Levensmiddelen categorie	Maximumgehalte g/kg
	1.7. Kaas en kaasproducten	2,0
	2. Oliën, vetten en emulsies van oliën en vetten	0,002
	3. Consumptie-ijs	0,005
	5. Snoepgoed	0,05

⁽¹⁾ PB L 124 van 20.5.2009, blz. 21.

	8.1.2. Vleesbereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾	2,0
	8.2. Verwerkt vlees	2,0
	9.2. Verwerkte vis en visserijproducten, inclusief schaal- en weekdieren	2,0
	9.3. Viskuit	2,0
	12.2. Kruiden, specerijen en kruidenrijen	2,3
	12.5. Soepen en bouillons	0,23
	12.6. Sauzen	1,0
	12.7. Salades en hartige broodsmeeersels	0,23
	14.1. Niet-alcoholhoudende dranken	0,02
	14.2. Alcoholhoudende dranken, inclusief hun alcoholvrije en alcoholarme pendanten	0,02
	15. Kant-en-klare hapjes en snacks	2,0
Vergunning geldig vanaf	1 januari 2014	
Vergunning geldig tot en met	1 januari 2024	

(1) PB L 139 van 30.4.2004, blz. 55.

Unieke code	SF-002	
Naam van het product	Zesti Smoke Code 10	
Naam van de vergunninghouder	Mastertaste	
Adres van de vergunninghouder	Draycott Mills Cam Dursley Gloucestershire GL11 5NA VERENIGD KONINKRIJK	
Beschrijving en karakterisering van het product	<p>1. Uitgangsmaterialen: 50-60 % witte bitternoot (<i>Carya ovata</i>), 40-50 % witte eik (<i>Quercus alba</i>)</p> <p>2. Specificaties:</p> <ul style="list-style-type: none"> — pH: 2,0-2,5 — water: 62,3-65,7 % — zuurgehalte (uitgedrukt als azijnzuur): 10,5-11 % — carbonylverbindingen (g/100 ml): 15-25 — fenolen (mg/ml): 12-22 <p>3. Zuiverheidscriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> — lood: < 5,0 mg/kg — arseen: < 3,0 mg/kg — cadmium: < 1,0 mg/kg — kwik: < 1,0 mg/kg 	
Gebruiksvoorwaarden	Levensmiddelen categorie	Maximumgehalte g/kg
	1.7. Kaas en kaasproducten	0,50
	1.8. Zuivelanalogen, inclusief koffiewitmakers	0,50

	4.2. Verwerkte groenten en fruit	0,30
	8.1.2. Vleesbereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004	2,5
	8.2. Verwerkt vlees	2,5
	9.2. Verwerkte vis en visserijproducten, inclusief schaal- en weekdieren	2,0
	9.3. Viskuit	2,0
	12.2. Kruiden, specerijen en kruidenrijen	3,0
	12.5. Soepen en bouillons	0,30
	12.6. Sauzen	1,0
	12.9. Eiwitproducten, met uitzondering van producten die onder categorie 1.8 vallen	1,0
	15. Kant-en-klare hapjes en snacks	3,0
Vergunning geldig vanaf	1 januari 2014	
Vergunning geldig tot en met	1 januari 2024	
Unieke code	SF-003	
Naam van het product	Smoke Concentrate 809045	
Naam van de vergunninghouder	Symrise AG	
Adres van de vergunninghouder	Mühlenfeldstraße 1 37603 Holzminden DUITSLAND	
Beschrijving en karakterisering van het product	<p>1. Uitgangsmaterialen: beuk (<i>Fagus sylvatica</i>)</p> <p>2. Specificaties:</p> <ul style="list-style-type: none"> — pH: 2-3 — water: 5-15 % — zuurgehalte (uitgedrukt als azijnzuur): 8-15 % — carbonylverbindingen: 10-20 % — fenolen: 0,2-0,6 % <p>3. Zuiverheidscriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> — lood: < 5 mg/kg — arseen: < 3 mg/kg — cadmium: < 1 mg/kg — kwik: < 1 mg/kg 	
Gebruiksvoorwaarden	Levensmiddelen categorie	Maximumgehalte g/kg
	1. Zuivelproducten en zuivelanalogen	0,50
	4.2. Verwerkte groenten en fruit	0,30
	6.4.5. Vullingen voor gevulde deegwaren (ravioli en soortgelijke producten)	1,0
	7.1. Brood en broodjes	0,60
	7.2. Banketbakkerswaren	0,60
	8. Vlees	0,60

	9.2. Verwerkte vis en visserijproducten, inclusief schaal- en weekdieren	0,60
	9.3. Viskuit	0,60
	12.2. Kruiden, specerijen en kruidenrijen	3,0
	12.5. Soepen en bouillons	0,60
	12.6. Sauzen	4,0
	12.7. Salades en hartige broodsmearsels	1,0
	12.9. Eiwitproducten, met uitzondering van producten die onder categorie 1.8 vallen	1,0
	15. Kant-en-klare hapjes en snacks	3,0
Vergunning geldig vanaf	1 januari 2014	
Vergunning geldig tot en met	1 januari 2024	
Unieke code	SF-004	
Naam van het product	Scansmoke SEF 7525	
Naam van de vergunninghouder	Azelis Denmark A/S	
Adres van de vergunninghouder	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DENEMARKEN	
Beschrijving en karakterisering van het product	<p>1. Uitgangsmaterialen: 35 % Amerikaanse eik (<i>Quercus rubra</i>), 35 % witte eik (<i>Quercus alba</i>), 10 % suikerdoorn (<i>Acer saccharum</i>), 10 % Amerikaanse beuk (<i>Fagus grandifolia</i>) en 10 % witte bitternoot (<i>Carya ovata</i>)</p> <p>2. Specificaties: — water: 0,3-0,9 % (m/m) — zuurgehalte (uitgedrukt als azijnzuur): 0,09-0,25 meq/g — carbonylverbindingen: 1,2-3,0 % (m/m) — fenolen: 8-12 % (m/m)</p> <p>3. Zuiverheidscriteria: — lood: < 5,0 mg/kg — arseen: < 3,0 mg/kg — cadmium: < 1,0 mg/kg — kwik: < 1,0 mg/kg</p>	
Gebruiksvoorwaarden	Levensmiddelen categorie	Maximumgehalte g/kg
	1. Zuivelproducten en zuivelanalogen	0,16
	2. Oliën, vetten en emulsies van oliën en vetten	0,05
	4.2. Verwerkte groenten en fruit	0,05
	5. Snoepgoed	0,08
	6. Granen en graanproducten	0,05
	7.1. Brood en broodjes	0,08
	7.2. Banketbakkerswaren	0,08
	8. Vlees	0,16

	9.2. Verwerkte vis en visserijproducten, inclusief schaal- en weekdieren	0,16
	9.3. Viskuit	0,16
	10.2. Verwerkte eieren en eiproducten	0,05
	12.2. Kruiden, specerijen en kruidenrijen	0,18
	12.5. Soepen en bouillons	0,05
	12.6. Sauzen	0,05
	12.7. Salades en hartige broodsmearsels	0,05
	12.9. Eiwitproducten, met uitzondering van producten die onder categorie 1.8 vallen	0,05
	14.1. Niet-alcoholhoudende dranken	0,05
	14.2. Alcoholhoudende dranken, inclusief hun alcoholvrije en alcoholarme pendanten	0,05
	15. Kant-en-klare hapjes en snacks	0,08
Vergunning geldig vanaf	1 januari 2014	
Vergunning geldig tot en met	1 januari 2024	
Unieke code	SF-005	
Naam van het product	SmokEz C-10	
Naam van de vergunninghouder	Red Arrow Products Company LLC	
Adres van de vergunninghouder	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221- 1537 VERENIGDE STATEN	
Beschrijving en karakterisering van het product	<p>1. Uitgangsmaterialen:</p> <ul style="list-style-type: none"> suikeredoorn (<i>Acer saccharum</i>): 25-60 % witte eik (<i>Quercus alba</i>): 10-40 % witte bitternoot (<i>Carya ovata</i>): 10-25 % Amerikaanse es (<i>Fraxinus americana</i>), papierberk (<i>Betula papyrifera</i>) en gele berk (<i>Betula alleghaniensis</i>), Amerikaanse vogelkers (<i>Prunus serotina</i>), Amerikaanse beuk (<i>Fagus grandifolia</i>): 0-15 % (totaal) <p>2. Specificaties:</p> <ul style="list-style-type: none"> — pH: 2,1-2,6 — water: 60,7-65,1 % — zuurgehalte (uitgedrukt als azijnzuur): 10,5-12,0 % (m/m) — carbonylverbindingen: 12,0-17,0 % (m/m) — fenolen: 10,0-15,0 mg/ml <p>3. Zuiverheidscriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> — lood: < 5,0 mg/kg — arseen: < 3,0 mg/kg — cadmium: < 1,0 mg/kg — kwik: < 1,0 mg/kg 	
Gebruiksvoorwaarden	Levensmiddelen categorie	Maximumgehalte g/kg
	1.7. Kaas en kaasproducten	0,20
	8.1.2. Vleesbereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004	2,5

	8.2. Verwerkt vlees	2,5
	9.2. Verwerkte vis en visserijproducten, inclusief schaal- en weekdieren	2,0
	9.3. Viskuit	2,0
	12.2. Kruiden, specerijen en kruidenrijen	3,0
	12.6. Sauzen	3,0
	15. Kant-en-klare hapjes en snacks	3,0
Vergunning geldig vanaf	1 januari 2014	
Vergunning geldig tot en met	1 januari 2024	
Unieke code	SF-006	
Naam van het product	SmokEz Enviro-23	
Naam van de vergunninghouder	Red Arrow Products Company LLC	
Adres van de vergunninghouder	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221- 1537 VERENIGDE STATEN	
Beschrijving en karakterisering van het product	<p>1. Uitgangsmaterialen: suikeresdoorn (<i>Acer saccharum</i>): 25-65 % witte eik (<i>Quercus alba</i>): 20-75 % witte bitternoot (<i>Carya ovata</i>), Amerikaanse es (<i>Fraxinus americana</i>), papierberk (<i>Betula papyrifera</i>) en gele berk (<i>Betula alleghaniensis</i>), Amerikaanse vogelkers (<i>Prunus serotina</i>), Amerikaanse beuk (<i>Fagus grandifolia</i>): 0-15 % (totaal)</p> <p>2. Specificaties: — pH: 2,8-3,2 — water: 57,0-64,4 % — zuurgehalte (uitgedrukt als azijnzuur): 6,0-7,0 % (m/m) — carbonylverbindingen: 16,0-24,0 % (m/m) — fenolen: 10,0-16,0 mg/ml</p> <p>3. Zuiverheidscriteria: — lood: < 5,0 mg/kg — arseen: < 3,0 mg/kg — cadmium: < 1,0 mg/kg — kwik: < 1,0 mg/kg</p>	
Gebruiksvoorwaarden	Levensmiddelen­categorie	Maximum­gehalte g/kg
	1.7. Kaas en kaasproducten	2,0
	8.1.2. Vlees­bereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004	5,0
	8.2. Verwerkt vlees	5,0
	9.2. Verwerkte vis en visserijproducten, inclusief schaal- en weekdieren	2,0
	9.3. Viskuit	2,0
Vergunning geldig vanaf	1 januari 2014	
Vergunning geldig tot en met	1 januari 2024	

Unieke code	SF-007	
Naam van het product	Tradismoke™ A MAX	
Naam van de vergunninghouder	Nactis	
Adres van de vergunninghouder	36, rue Gutenberg ZI La Marinière 91070 Bondoufle FRANKRIJK	
Beschrijving en karakterisering van het product	<p>1. Uitgangsmaterialen: Amerikaanse beuk (<i>Fagus grandifolia</i>)</p> <p>2. Specificaties:</p> <ul style="list-style-type: none"> — pH: 1,5-2,5 — water: 50-58 % (m/m) — zuurgehalte (uitgedrukt als azijnzuur): 13-16 % (m/m) — carbonylverbindingen: 17-22 % (m/m) — fenolen: 30-45 mg/ml <p>3. Zuiverheidscriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> — lood: < 5,0 mg/kg — arseen: < 3,0 mg/kg — cadmium: < 1,0 mg/kg — kwik: < 1,0 mg/kg 	
Gebruiksvoorwaarden	Levensmiddelen categorie	Maximumgehalte g/kg
	1.4. Gearomatiseerde, gefermenteerde melkproducten, met inbegrip van producten die een warmtebehandeling hebben ondergaan	1,0
	1.6.3. Andere room	1,0
	1.7.3. Eetbare kaaskorsten	1,0
	1.7.5. Smeltkaas	1,0
	2. Oliën, vetten en emulsies van oliën en vetten	1,0
	8.1.2. Vleesbereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004	4,0
	8.2. Verwerkt vlees	4,0
	9.2. Verwerkte vis en visserijproducten, inclusief schaal- en weekdieren	4,0
	9.3. Viskuit	4,0
	12.2. Kruiden, specerijen en kruiderijen	1,0
	12.5. Soepen en bouillons	0,50
	12.6. Sauzen	1,0
	14.1. Niet-alcoholhoudende dranken	0,10
	14.2. Alcoholhoudende dranken, inclusief hun alcoholvrije en alcoholarme pendanten	0,10
15. Kant-en-klare hapjes en snacks	1,0	
Vergunning geldig vanaf	1 januari 2014	
Vergunning geldig tot en met	1 januari 2024	

Unieke code	SF-008	
Naam van het product	proFagus-Smoke R709	
Naam van de vergunninghouder	ProFagus GmbH	
Adres van de vergunninghouder	Uslarer Strasse 30 37194 Bodenfelde DUITSLAND	
Beschrijving en karakterisering van het product	<p>1. Uitgangsmaterialen: 90 % beuk (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % witte eik (<i>Quercus alba</i>)</p> <p>2. Specificaties:</p> <ul style="list-style-type: none"> — pH: 2,0-2,5 — water: 76,7-83,5 % — zuurgehalte (uitgedrukt als azijnzuur): 10,5-12,5 meq/g — carbonylverbindingen: 5-10 % (m/m) — fenolen: 5-10 % (m/m) <p>3. Zuiverheidscriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> — lood: < 5,0 mg/kg — arseen: < 3,0 mg/kg — cadmium: < 1,0 mg/kg — kwik: < 1,0 mg/kg 	
Gebruiksvoorwaarden	Levensmiddelencategorie	Maximumgehalte g/kg
	1.7. Kaas en kaasproducten	2,5
	2. Oliën, vetten en emulsies van oliën en vetten	0,002
	3. Consumptie-ijs	0,005
	4.2. Verwerkte groenten en fruit	0,55
	5. Snoepgoed	0,10
	8.1.2. Vleesbereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004	2,5
	8.2. Verwerkt vlees	2,5
	9.2. Verwerkte vis en visserijproducten, inclusief schaal- en weekdieren	2,5
	9.3. Viskuit	2,5
	12.2. Kruiden, specerijen en kruidenrijen	4,0
	12.4. Mosterd	0,10
	12.5. Soepen en bouillons	0,28
	12.6. Sauzen	1,5
	12.7. Salades en hartige broodmeersels	0,40
	14.1. Niet-alcoholhoudende dranken	0,10
14.2. Alcoholhoudende dranken, inclusief hun alcoholvrije en alcoholarme pendanten	0,02	
15. Kant-en-klare hapjes en snacks	2,5	
Vergunning geldig vanaf	1 januari 2014	
Vergunning geldig tot en met	1 januari 2024	

Unieke code	SF-009	
Naam van het product	Fumokomp	
Naam van de vergunninghouder	Kompozíció Kft	
Adres van de vergunninghouder	Kompozíció Kft 2053 Herceghalom HONGARIJE	
Beschrijving en karakterisering van het product	<p>1. Uitgangsmaterialen: 85 % beuk (<i>Fagus sylvatica</i>), 15 % haagbeuk (<i>Carpinus betulus</i>)</p> <p>2. Specificaties: — water: < 2 % (m/m) — zuurgehalte % (uitgedrukt als azijnzuur): 1-8 % (m/m) — carbonylverbindingen: 25-30 % (m/m) — fenolen: 15-60 % (m/m)</p> <p>3. Zuiverheidscriteria: — lood: < 5,0 mg/kg — arseen: < 3,0 mg/kg — cadmium: < 1,0 mg/kg — kwik: < 1,0 mg/kg</p>	
Gebruiksvoorwaarden	Levensmiddelen­categorie	Maximum­gehalte g/kg
	1.4. Gearomatiseerde, gefermenteerde melk­producten, met inbegrip van producten die een warmte­behandeling hebben onder­gaan	0,06
	1.6.3. Andere room	0,06
	1.7. Kaas en kaas­producten	0,06
	1.8. Zuivelanalogen, inclusief koffiewit­makers	0,06
	2. Oliën, vetten en emulsies van oliën en vetten	0,06
	3. Consumptie­ijs	0,06
	4.2. Verwerkte groenten en fruit	0,06
	5. Snoepgoed	0,06
	6.3. Ontbijtgranen	0,06
	6.4.5. Vullingen voor gevulde deeg­waren (ravioli en soortgelijke producten)	0,06
	6.5. Noedels	0,06
	6.6. Beslag	0,06
	6.7. Voorgekookte of verwerkte granen	0,06
	7.1. Brood en broodjes	0,06
	7.2. Banketbakkers­waren	0,06
	8. Vlees	0,06
	9.2. Verwerkte vis en visserij­producten, inclu­sief schaal- en weekdieren	0,06
	9.3. Viskuit	0,06
	10.2. Verwerkte eieren en ei­producten	0,06
12.2. Kruiden, specerijen en kruid­erijen	0,06	

	12.3. Azijn	0,06
	12.4. Mosterd	0,06
	12.5. Soepen en bouillons	0,06
	12.6. Sauzen	0,06
	12.7. Salades en hartige broodsmeeersels	0,06
	12.9. Eiwitproducten, met uitzondering van producten die onder categorie 1.8 vallen	0,06
	13.3. Dieetvoeding voor gewichtsbeperking ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een maaltijd	0,06
	13.4. Levensmiddelen voor personen met een glutenintolerantie als omschreven in Verordening (EG) nr. 41/2009 van de Commissie ⁽¹⁾	0,06
	14.1.4. Gearomatiseerde dranken	0,06
	14.1.5.2. Overige	0,06
	14.2. Alcoholhoudende dranken, inclusief hun alcoholvrije en alcoholarme pendanten	0,06
	15. Kant-en-klare hapjes en snacks	0,06
	16. Desserts, met uitzondering van producten die onder de categorieën 1, 3 en 4 vallen	0,06
Vergunning geldig vanaf	1 januari 2014	
Vergunning geldig tot en met	1 januari 2024	

⁽¹⁾ PB L 16 van 21.1.2009, blz. 3.

Unieke code	SF-010
Naam van het product	AM 01
Naam van de vergunninghouder	AROMARCO, s.r.o
Adres van de vergunninghouder	Mlynská 15 929 01 Dunajská Streda SLOWAKIJE
Beschrijving en karakterisering van het product	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uitgangsmaterialen: <ul style="list-style-type: none"> — beuk (<i>Fagus sylvatica</i>) 2. Specificaties: <ul style="list-style-type: none"> — oplosmiddel: ethanol-watmengsel (circa 60/40 % m/m) — zuurgehalte (uitgedrukt als azijnzuur): 3,5-5,2 g/kg — carbonylverbindingen: 6,0-10,0 g/kg — fenolen: 8,0-14,0 g/kg 3. Zuiverheidscriteria: <ul style="list-style-type: none"> — lood: < 5,0 mg/kg — arseen: < 3,0 mg/kg — cadmium: < 1,0 mg/kg — kwik: < 1,0 mg/kg

Gebruiksvoorwaarden	Levensmiddelen­categor­ie	Maximum­gehalte g/kg
	1.4. Gearomatiseerde, gefermenteerde melk­pro­ducten, met inbegrip van producten die een warmte­be­handeling hebben ondergaan	0,60
	1.6.3. Andere room	0,60
	1.7. Kaas en kaas­pro­ducten	0,60
	1.8. Zuivelanalogen, inclusief koffiewit­ma­kers	0,60
	2. Oliën, vetten en emulsies van oliën en vetten	0,40
	8.1.2. Vlees­be­reidings­en als omschreven in Verorde­ning (EG) nr. 853/2004	0,85
	8.2. Verwerkt vlees	0,85
	9.2. Verwerkte vis en visserij­pro­ducten, inclusief schaal- en weekdieren	0,80
	9.3. Viskuit	0,80
	14.2. Alcoholhoudende dranken, inclusief hun alcoholvrije en alcoholarme pendanten	0,02
	15. Kant-en-klare hapjes en snacks	1,30
Vergunning geldig vanaf	1 januari 2014	
Vergunning geldig tot en met	1 januari 2024	