

A BIZOTTSÁG 1321/2013/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2013. december 10.)

az élelmiszerekben vagy azok felületén való felhasználásra, illetve származékos füstaromák előállítására szánt engedélyezett füstaroma elsődleges termékek uniós jegyzékének megállapításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az élelmiszerekben, illetve azok felületén felhasznált vagy felhasználásra szánt füstaromákról szóló, 2003. november 10-i 2065/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 6. cikkére,

mivel:

- (1) A 2065/2003/EK rendelet 10. cikkének (2) bekezdése előírja az engedélyezett füstízesítő elsődleges termékek (a továbbiakban: elsődleges termékek) kezdeti uniós jegyzékének összeállítását. A jegyzéket a vállalkozók által benyújtott, az érintett elsődleges termékek engedélyezése iránti kérelmek, valamint az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (a továbbiakban: Hatóság) véleménye alapján kell összeállítani.
- (2) 2005. június 16-ig a Hatósághoz 14, elsődleges termékek engedélyezése iránti érvényes kérelem érkezett, melyeket a 2065/2003/EK rendelet 10. cikkének megfelelően nyújtottak be. Három kérelmet visszavontak. A hatóság ezért összesen 11 elsődleges terméket értékelt. Az egyik értékelt kérelmet az értékelés után visszavonták.
- (3) A 2065/2003/EK rendelet 4. cikkének (1) bekezdése szerint a füstaromák engedélyezése egyedi felhasználási feltételekhez köthető, továbbá ugyanazon rendelet 9. cikkének (3) bekezdése szerint az engedély 10 évig érvényes, és a 12. cikknek megfelelően megújítható.
- (4) Az elsődleges termékeket és a származékos füstaromákat élelmiszerekben, illetve azok felszínén használják annak érdekében, hogy az élelmiszerek füstös ízt kölcsönözzenek, illetve – füstös íz kölcsönzése nélkül – egy másik ízt kiegészítsenek. Ezenkívül hús-, hal- és tejtermékek füstölésére is használják őket. A Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) által végzett, az expozícióra vonatkozó részletes vizsgálat ⁽²⁾ azt mutatja, hogy

függetlenül az alkalmazott expozíciósámítási módszertől, a nagy mennyiségű bevitelhez elsősorban olyan élelmiszerek járulnak hozzá, amelyeket korábban hagyományosan füstöltek, mint a főzött, füstölt virsli és szalonna. A hagyományosan nem füstölt élelmiszercsoportok – például burgonyaszírom, levesek, szósok – nem járulnak hozzá jelentős mértékben az expozícióhoz. Az elsődleges termékeket gyakran olyan füstből állítják elő, amelyet frakcionálási és tisztítási eljárásoknak vetettek alá, ezért a füstaromák használatát általánosságban kevésbé tartják az egészség szempontjából aggályosnak, mint a fa égetésével, illetve fűrészpor vagy faforgács hevítésével előállított füst felhasználását ⁽³⁾.

- (5) A Hatóság által a Scansmoke PB1110 elsődleges termékre vonatkozó, 2009. március 26-án elfogadott biztonsági értékelés ⁽⁴⁾ szerint a kérelmező által szolgáltatott adatok elegendőek a genotoxicitással kapcsolatos aggályok eloszlására. A kérelmező által eredetileg javasolt felhasználási módok és szintek azonban meghaladnák a biztonságos tartományt. A felhasználást és a felhasználási mennyiséget a fenti vélemény figyelembevételére módosították. A Scansmoke PB1110 elsődleges terméket ezért egyedi felhasználási feltételek mellett engedélyezni kell.
- (6) A Hatóság által a Zesti Smoke Code 10 elsődleges termékre vonatkozó, 2009. január 29-én ⁽⁵⁾ és 2011. július 6-án ⁽⁶⁾ elfogadott biztonsági értékelés szerint a kérelmező által szolgáltatott adatok elegendőek a genotoxicitással kapcsolatos aggályok eloszlására. A kérelmező által eredetileg javasolt felhasználási módok és szintek azonban meghaladnák a biztonságos tartományt. A felhasználást és a felhasználási mennyiséget a fenti vélemény figyelembevételére módosították. A Zesti Smoke Code 10 elsődleges terméket ezért egyedi felhasználási feltételek mellett engedélyezni kell.
- (7) A Hatóság által a Smoke Concentrate 809045 elsődleges termékre vonatkozó, 2009. január 29-én elfogadott biztonsági értékelés ⁽⁷⁾ szerint a kérelmező által szolgáltatott adatok elegendőek a genotoxicitással kapcsolatos aggályok eloszlására. A kérelmező által eredetileg javasolt felhasználási módok és szintek nem adnak okot a biztonságossággal kapcsolatos aggályokra. A Smoke Concentrate 809045 elsődleges terméket ezért egyedi felhasználási feltételek mellett engedélyezni kell.

⁽¹⁾ HL L 309., 2003.11.26., 1. o.

⁽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 írásbeli jelentés, 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⁾ EFSA Journal 2011; 9(7):2307.

⁽⁷⁾ The EFSA Journal (2009) ON-981, 1–19.

- (8) A Hatóság által a Scansmoke SEF 7525 elsődleges termékre vonatkozó, 2009. május 14-én elfogadott biztonsági értékelés⁽¹⁾ szerint a kérelmező által szolgáltatott adatok elegendőek a genotoxicitással kapcsolatos aggályok eloszlására. A kérelmező által eredetileg javasolt felhasználási módok és szintek nem adnak okot a biztonságossággal kapcsolatos aggályokra. Scansmoke SEF 7525 elsődleges terméket ezért egyedi felhasználási feltételek mellett engedélyezni kell.
- (9) A Hatóság által a SmokEz C-10 elsődleges termékre vonatkozó, 2009. május 14-én⁽²⁾ és 2012. július 4-én⁽³⁾ elfogadott biztonsági értékelés szerint a kérelmező által szolgáltatott adatok elegendőek a genotoxicitással kapcsolatos aggályok eloszlására. A kérelmező által eredetileg javasolt felhasználási módok és szintek azonban meghaladnák a biztonságos tartományt. A felhasználást és a felhasználási mennyiséget a fenti vélemény figyelembevétele érdekében módosították. A SmokEz C-10 elsődleges terméket ezért egyedi felhasználási feltételek mellett engedélyezni kell.
- (10) A Hatóság által a SmokEz Enviro-23 elsődleges termékre vonatkozó, 2009. május 14-én⁽⁴⁾ és 2012. július 4-én⁽⁵⁾ elfogadott biztonsági értékelés szerint a kérelmező által szolgáltatott adatok elegendőek a genotoxicitással kapcsolatos aggályok eloszlására. A kérelmező által eredetileg javasolt felhasználási módok és szintek azonban meghaladnák a biztonságos tartományt. A felhasználást és a felhasználási mennyiséget a fenti vélemény figyelembevétele érdekében módosították. A SmokEz Enviro-23 elsődleges terméket ezért egyedi felhasználási feltételek mellett engedélyezni kell.
- (11) A Hatóság által a Tradismoke™ A MAX elsődleges termékre vonatkozó, 2009. november 26-án elfogadott biztonsági értékelés⁽⁶⁾ szerint a kérelmező által szolgáltatott adatok elegendőek a genotoxicitással kapcsolatos aggályok eloszlására. A kérelmező által eredetileg javasolt felhasználási módok és szintek azonban meghaladnák a biztonságos tartományt. A felhasználást és a felhasználási mennyiséget a fenti vélemény figyelembevétele érdekében módosították. A Tradismoke™ A MAX elsődleges terméket ezért egyedi felhasználási feltételek mellett engedélyezni kell.
- (12) A Hatóság által a Scansmoke R909 elsődleges termékre vonatkozó, 2009. november 26-án elfogadott biztonsági értékelés⁽⁷⁾ szerint a kérelmező által szolgáltatott adatok elegendőek a genotoxicitással kapcsolatos aggályok eloszlására. A kérelmező által eredetileg javasolt felhasználási módok és szintek azonban meghaladnák a biztonságos tartományt. A felhasználást és a felhasználási mennyiséget a fenti vélemény figyelembevétele érdekében módosították. A kérelmező 2012. november 26-án értesítette a Bizottságot, hogy az elsődleges termék neve proFagus-Smoke R709-ra változott. A proFagus-Smoke R709 elsődleges terméket ezért egyedi felhasználási feltételek mellett engedélyezni kell.
- (13) A Hatóság által a Fumokomp elsődleges termékre vonatkozó, 2009. szeptember 24-én⁽⁸⁾ és 2011. július 6-án⁽⁹⁾ elfogadott biztonsági értékelés szerint a kérelmező által szolgáltatott adatok elegendőek a genotoxicitással kapcsolatos aggályok eloszlására. A kérelmező által eredetileg javasolt felhasználási módok és szintek nem adnak okot a biztonságossággal kapcsolatos aggályokra. A Fumokomp elsődleges terméket ezért egyedi felhasználási feltételek mellett engedélyezni kell.
- (14) A Hatóság által az AM 01 elsődleges termékre vonatkozó, 2009. november 26-án⁽¹⁰⁾ és 2012. február 2-án⁽¹¹⁾ elfogadott biztonsági értékelés szerint a kérelmező által szolgáltatott adatok elegendőek a genotoxicitással kapcsolatos aggályok eloszlására. A kérelmező által eredetileg javasolt felhasználási módok és szintek azonban meghaladnák a biztonságos tartományt. A felhasználást és a felhasználási mennyiséget a fenti vélemény figyelembevétele érdekében módosították. Az AM01 elsődleges terméket ezért egyedi felhasználási feltételek mellett engedélyezni kell.
- (15) Az uniós jegyzéknek valamennyi engedélyezett elsődleges termék vonatkozásában meg kell adnia az adott termék egyedi kódját, a termék nevét, az engedély jogosultjának nevét és címét, a termék leírását és jellemzését, valamint annak meghatározott élelmiszerekben, élelmiszercsoportokban, illetve azok felületén történő felhasználásának feltételeit, továbbá az engedély hatálybalépésének és lejártának időpontját. E rendelet alkalmazásában az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹²⁾ II. mellékletében meghatározott élelmiszer-kategóriákra kell hivatkozni.
- (16) Az elsődleges termékek gyártására vonatkozó feltételeket – ideértve a policiklusos aromás szénhidrogének maximális mennyiségét – a 2065/2003/EK rendelet I. melléklete tartalmazza.
- (17) Ha élelmiszerekben vagy azok felületén engedélyezett füstaromák felhasználására kerül sor, a felhasználásnak összhangban kell lennie az e rendelet mellékletében rögzített felhasználási feltételekkel, ideértve a maximális mennyiséget. Engedélyezett füstaromák együttes alkalmazása esetén az egyes anyagok mennyiségét arányosan csökkenteni kell.

⁽¹⁾ The EFSA Journal (2009) 1224, 1–24. o.

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

⁽³⁾ EFSA Journal 2012;10(7):2830.

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

⁽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⁾ The EFSA Journal 2011; 9(7):2308.

⁽¹⁰⁾ EFSA Journal 2010; 8(1):1396.

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

⁽¹²⁾ HL L 354., 2008.12.31., 16. o.

- (18) A füstképzéssel történő füstölés folyamata során az élelmiszert olyan füsttel történő expozíció éri, amelyet a füstaromák füstölőkamrában, a forró vagy hideg füstöléshez hasonló idő- és hőmérsékleti feltételek mellett történő atomizálásával állítanak újra elő. Ebben az esetben a füstölés során a füstaromák elvesztésének folyamata következtében nehéz annak felbecslése, hogy a végleges, értékesített élelmiszerben milyen mennyiségben lesznek jelen füstaromák. Ezért a felhasználásnak a helyes gyártási gyakorlatot kell követnie.
- (19) Egy engedélyezett füstaroma – amennyiben más korlátozások nem vonatkoznak rá – az élelmiszerben jelen lehet nem közvetlen hozzáadás, hanem olyan összetevőből való átvétel eredményeként, amelyben a füstaroma engedélyezett, feltéve, hogy a füstaroma szintje a végső élelmiszerben nem nagyobb, mint ami az összetevő használatából, megfelelő technológiai feltételek és a helyes gyártási gyakorlat mellett következett volna.
- (20) A füstaromák uniós jegyzékét az ágazatspecifikus jogszabályokban megállapított más rendelkezések sérelme nélkül kell alkalmazni.
- (21) Mivel a tagállamokban már jelenleg is forgalmaznak füstaromákat, rendelkezéseket fogadtak el annak biztosítására, hogy az uniós engedélyezési eljárásra történő átállás zökkenőmentes legyen. Ennek érdekében a 2065/2003/EK rendelet 20. cikkében átmeneti intézkedésekről rendelkeztek.
- (22) A 2065/2003/EK rendelet 12. cikkének megfelelően az engedélyek tízéves időszakokra megújíthatók, amennyiben az engedély jogosultja ilyen kérelmet nyújt be a Bizottsághoz. A kérelemhez csatolni kell az említett rendelet 12. cikkének (2) bekezdésében felsorolt dokumentumokat. E dokumentumokban – a Hatóság 2004. október 7-i iránymutatásában vagy annak aktualizált változatában szereplő útmutatást követve – fel kell tüntetni a toxikológiai adatokra vonatkozó információkat.

- (23) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állategészségügyi Állandó Bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az élelmiszerekben vagy azok felületén történő felhasználásra szánt, illetve származékos füstaromák előállításához felhasznált, az összes többi adalékanyag kizárása mellett engedélyezett füstaroma elsődleges termékeknek a 2065/2003/EK rendelet 6. cikkében említett jegyzékét e rendelet melléklete állapítja meg.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Az engedélyezett füstaromák jegyzéke 2014. január 1-jén lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2013. december 10-én.

a Bizottság részéről

az elnök

José Manuel BARROSO

MELLÉKLET

Az élelmiszerekben vagy azok felületén felhasználásra szánt, illetve származékos füstaromák előállítására felhasznált, engedélyezett füstaroma elsődleges termékek uniós jegyzéke

1. megjegyzés: A maximális határérték a forgalomba hozott élelmiszerben vagy élelmiszer felületén található értékekre vonatkozik. Ettől az elvtől eltérve az eredeti állapotukba visszaállítandó szárított és/vagy koncentrált élelmiszerek esetében a jelölésen szereplő utasításoknak megfelelően elkészített élelmiszerekre vonatkozó maximális értékek vonatkoznak, figyelembe véve a minimális hígítási tényezőt. Ha az elsődleges termékeket származékos füstaromák előállítására használják, a maximális szinteket megfelelően ki kell igazítani.
2. megjegyzés: Füstaromáknak az élelmiszerekben vagy azok felületén történő, együttes alkalmazása esetén az egyes anyagok mennyiségét arányosan csökkenteni kell.
3. megjegyzés: Amennyiben egyes füstaromák használata engedélyezett feldolgozott húsokban (8.2. élelmiszer-kategória) vagy feldolgozott hal- és halászati termékekben (9.2. élelmiszer-kategória), és ezeket az élelmiszereket füstölőkamrában, az engedélyezett füstaromák felhasználásával füstképzés útján füstölik, a felhasználásnak követnie kell a helyes gyártási gyakorlatot.
4. megjegyzés: Füstaroma jelenléte engedélyezhető:
- a mellékletben említettektől eltérő összetett élelmiszerekben, amennyiben az elsődleges termék engedélyezett az összetett élelmiszer valamelyik összetevőjében;
 - kizárólag összetett élelmiszer előállításához használt élelmiszerben, feltéve, hogy az összetett élelmiszer megfelel ennek a rendeletnek.

Ez nem vonatkozik a különleges táplálkozási célú élelmiszerekről szóló, 2009. május 6-i 2009/39/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvben ⁽¹⁾ említett anyatej-helyettesítő tápszerekre, anyatej-kiegészítő tápszerekre, feldolgozott gabonaalapú élelmiszerekre, bébiételekre és a csecsemők és kisgyermekek speciális gyógyászati célokra szánt diétás élelmiszereire.

Egyedi kód	SF-001	
A termék neve	Scansmoke PB 1110	
Az engedély jogosultjának neve	Azelis Denmark A/S	
Az engedély jogosultjának címe	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DÁNIA	
A termék leírása és jellemzése	<p>1. Alapanyagok: 90 % bükk (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % tölgy (<i>Quercus alba</i>)</p> <p>2. Jellemzők: — pH: 2,1–2,9 — Víz: 47,0–56,0 % — Savasság % (ecetsavban kifejezve): 8–12 % — Karbonilvegyületek: 17–25 % — Fenolok (sziringolként, mg/g): 10,5–20,1</p> <p>3. Tisztasági kritériumok: — Ólom: < 5,0 mg/kg — Arzén: < 3,0 mg/kg — Kadmium: < 1,0 mg/kg — Higany: < 1,0 mg/kg</p>	
Felhasználási feltételek	Élelmiszer-kategória	Maximális szint g/kg
	1.7. Sajtok és sajtermékek	2,0
	2. Zsírok és olajok, zsír- és olajemulziók	0,002
	3. Fagyasztott állapotban fogyasztható készítmények	0,005
	5. Édességek	0,05

⁽¹⁾ HL L 124., 2009.5.20., 21. o.

	8.1.2. A 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben ⁽¹⁾ meghatározott előkészített hús	2,0
	8.2. Feldolgozott hús	2,0
	9.2. Feldolgozott hal és halászati termékek, ideértve a rákféléket és puhatestűeket is	2,0
	9.3. Haltej	2,0
	12.2. Gyógynövények, fűszerek, ételízesítők	2,3
	12.5. Levesek és erőlevesek	0,23
	12.6. Szószok	1,0
	12.7. Saláták és pikáns szendvicsskrémek	0,23
	14.1. Alkoholmentes italok	0,02
	14.2. Alkoholmentes italok, beleértve az alkoholmentes és kis alkoholtartalmú megfelelőiket is	0,02
	15. Fogyasztásra kész fűszeres falatkák és snackek	2,0
A termék engedélyezésének időpontja	2014. január 1.	
A termék engedélyezésének lejárta	2024. január 1.	
⁽¹⁾ HL L 139., 2004.4.30., 55. o.		
Egyedi kód	SF-002	
A termék elnevezése	Zesti Smoke Code 10	
Az engedély jogosultjának neve	Mastertaste	
Az engedély jogosultjának címe	Draycott Mills Cam Dursley Gloucestershire GL11 5NA EGYESÜLT KIRÁLYSÁG	
A termék leírása és jellemzése	<p>1. Alapanyag: 50–60 % hikor (Carya ovata), 40–50 % tölgy (Quercus alba)</p> <p>2. Jellemzők: — pH: 2,0–2,5 — Víz: 62,3–65,7 % — Savasság % (ecetsavban kifejezve): 10,5–11 % — Karbonilvegyületek (g/100 ml): 15–25 — Fenolok (mg/ml): 12–22</p> <p>3. Tisztasági kritériumok: — Ólom: < 5,0 mg/kg — Arzén: < 3,0 mg/kg — Kadmium: < 1,0 mg/kg — Higany: < 1,0 mg/kg</p>	
Felhasználási feltételek	Élelmiszer-kategória	Maximális szint g/kg
	1.7. Sajtok és sajtermékek	0,50
	1.8. Tejpótlók, beleértve az italfehérítőket is	0,50

	4.2. Feldolgozott gyümölcs és zöldség	0,30
	8.1.2. A 853/2004/EK rendeletben meghatározott előkészített hús	2,5
	8.2. Feldolgozott hús	2,5
	9.2. Feldolgozott hal és halászati termékek, ideértve a rákféléket és puhatestűeket is	2,0
	9.3. Haltej	2,0
	12.2. Gyógynövények, fűszerek, ételízesítők	3,0
	12.5. Levesek és erőlevesek	0,30
	12.6. Szószok	1,0
	12.9. Fehérjetermékek, kivéve az 1.8. kategóriába tartozó termékeket	1,0
	15. Fogyasztásra kész fűszeres falatkák és snackek	3,0
A termék engedélyezésének időpontja	2014. január 1.	
A termék engedélyezésének lejártja	2024. január 1.	
Egyedi kód	SF-003	
A termék elnevezése	Smoke Concentrate 809045	
Az engedély jogosultjának neve	Symrise AG	
Az engedély jogosultjának címe	Mühlenfeldstraße 1 37603 Holzminden NÉMETORSZÁG	
A termék leírása és jellemzése	<p>1. Alapanyag: Bükk (<i>Fagus sylvatica</i>)</p> <p>2. Jellemzők: — pH: 2–3 — Víz: 5–15 % — Savasság % (ecetsavban kifejezve): 8–15 % — Karbonilvegyületek: 10–20 % — Fenolok: 0,2–0,6 %</p> <p>3. Tisztasági kritériumok: — Ólom: < 5 mg/kg — Arzén: < 3 mg/kg — Kadmium: < 1 mg/kg — Higany: < 1 mg/kg</p>	
Felhasználási feltételek	Élelmiszer-kategória	Maximális szint g/kg
	1. Tejtermékek és hasonló	0,50
	4.2. Feldolgozott gyümölcs és zöldség	0,30
	6.4.5. Töltött tészta töltelékei (ravioli és hasonló termékek)	1,0
	7.1. Kenyér és zsemle	0,60
	7.2. Finompékárúk	0,60
	8. Hús	0,60

	9.2. Feldolgozott hal és halászati termékek, ideértve a rákféléket és puhatestűeket is	0,60
	9.3. Haltej	0,60
	12.2. Gyógynövények, fűszerek, ételízesítők	3,0
	12.5. Levesek és erőlevesek	0,60
	12.6. Szószok	4,0
	12.7. Saláták és pikáns szendvicsskrémek	1,0
	12.9. Fehérjetermékek, kivéve az 1.8. kategóriába tartozó termékeket	1,0
	15. Fogyasztásra kész fűszeres falatkák és snackek	3,0
A termék engedélyezésének időpontja	2014. január 1.	
A termék engedélyezésének lejártja	2024. január 1.	
Egyedi kód	SF-004	
A termék elnevezése	Scansmoke SEF 7525	
Az engedély jogosultjának neve	Azelis Denmark A/S	
Az engedély jogosultjának címe	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DÁNIA	
A termék leírása és jellemzése	<p>1. Alapanyagok: 35 % vörös tölgy (<i>Quercus rubra</i>), 35 % fehér tölgy (<i>Quercus alba</i>), 10 % juhar (<i>Acer saccharum</i>), 10 % bükk (<i>Fagus grandifolia</i>) és 10 % hikori (<i>Carya ovata</i>).</p> <p>2. Jellemzők: — Víz: 0,3–0,9 tömegszázalék — Savasság (ecetsavban kifejezve): 0,09–0,25 meq/g — Karbonilvegyületek: 1,2–3,0 tömegszázalék — Fenolok: 8–12 tömegszázalék</p> <p>3. Tisztasági kritériumok: — Ólom: < 5,0 mg/kg — Arzén: < 3,0 mg/kg — Kadmium: < 1,0 mg/kg — Higany: < 1,0 mg/kg</p>	
Felhasználási feltételek	Élelmiszer-kategória	Maximális szint g/kg
	1. Tejtermékek és hasonlók	0,16
	2. Zsírok és olajok, zsír- és olajemulziók	0,05
	4.2. Feldolgozott gyümölcs és zöldség	0,05
	5. Édességek	0,08
	6. Gabonafélék és gabonakészítmények	0,05
	7.1. Kenyér és zsemle	0,08
	7.2. Finompékárúk	0,08
	8. Hús	0,16

	9.2. Feldolgozott hal és halászati termékek, ideértve a rákféléket és puhatestűeket is	0,16
	9.3. Haltej	0,16
	10.2. Feldolgozott tojás és tojástermékek	0,05
	12.2. Gyógynövények, fűszerek, ételízesítők	0,18
	12.5. Levesek és erőlevesek	0,05
	12.6. Szószok	0,05
	12.7. Saláták és pikáns szendvicsszendvicskrémek	0,05
	12.9. Fehérjetermékek, kivéve az 1.8. kategóriába tartozó termékeket	0,05
	14.1. Alkoholmentes italok	0,05
	14.2. Alkoholmentes italok, beleértve az alkoholmentes és kis alkoholtartalmú megfelelőiket is	0,05
	15. Fogyasztásra kész fűszeres falatkák és snackek	0,08
A termék engedélyezésének időpontja	2014. január 1.	
A termék engedélyezésének lejárta	2024. január 1.	
Egyedi kód	SF-005	
A termék elnevezése	SmokEz C-10	
Az engedély jogosultjának neve	Red Arrow Products Company LLC	
Az engedély jogosultjának címe	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221- 1537 USA	
A termék leírása és jellemzése	<p>1. Alapanyagok: Juhar (<i>Acer saccharum</i>): 25–60 % Tölgy (<i>Quercus alba</i>): 10–40 % Hikori (<i>Carya ovata</i>): 10–25 % Kőris (<i>Fraxinus americana</i>), nyír (<i>Betula papyrifera</i> és <i>Betula alleghaniensis</i>), cseresznye (<i>Prunus serotina</i>), bükk (<i>Fagus grandifolia</i>): 0–15 % (összesen)</p> <p>2. Jellemzők: — pH: 2,1–2,6 — Víz: 60,7–65,1 % — Savasság % (ecetsavban kifejezve): 10,5–12,0 tömegszázalék — Karbonilvegyületek: 12,0–17,0 tömegszázalék — Fenolok: 10,0–15,0 mg/ml</p> <p>3. Tisztasági kritériumok: — Ólom: < 5,0 mg/kg — Arzén: < 3,0 mg/kg — Kadmium: < 1,0 mg/kg — Higany: < 1,0 mg/kg</p>	
Felhasználási feltételek	Élelmiszer-kategória	Maximális szint g/kg
	1.7. Sajtok és sajtermékek	0,20
	8.1.2. A 853/2004/EK rendeletben meghatározott előkészített hús	2,5

	8.2. Feldolgozott hús	2,5
	9.2. Feldolgozott hal és halászati termékek, ideértve a rákféléket és puhatestűeket is	2,0
	9.3. Haltej	2,0
	12.2. Gyógynövények, fűszerek, ételízesítők és fűszerszósók	3,0
	12.6. Szósók és hasonló termékek	3,0
	15. Fogyasztásra kész fűszeres falatkák és snackek	3,0
A termék engedélyezésének időpontja	2014. január 1.	
A termék engedélyezésének lejártja	2024. január 1.	
Egyedi kód	SF-006	
A termék elnevezése	SmokEz Enviro-23	
Az engedély jogosultjának neve	Red Arrow Products Company LLC	
Az engedély jogosultjának címe	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221- 1537 USA	
A termék leírása és jellemzése	<p>1. Alapanyagok: Juhar (<i>Acer saccharum</i>): 25–65 % Tölgy (<i>Quercus alba</i>): 20–75 % Hikori (<i>Carya ovata</i>), kőris (<i>Fraxinus americana</i>), nyír (<i>Betula papyrifera</i> és <i>Betula alleghaniensis</i>), cseresznye (<i>Prunus serotina</i>), bükk (<i>Fagus grandifolia</i>): 0–15 % (összesen)</p> <p>2. Jellemzők: — pH: 2,8–3,2 — Víz: 57,0–64,4 % — Savasság % (ecetsavban kifejezve): 6,0–7,0 tömegszázalék — Karbonilvegyületek: 16,0–24,0 tömegszázalék — Fenolok: 10,0–16,0 mg/ml</p> <p>3. Tisztasági kritériumok: — Ólom: < 5,0 mg/kg — Arzén: < 3,0 mg/kg — Kadmium: < 1,0 mg/kg — Higany: < 1,0 mg/kg</p>	
Felhasználási feltételek	Élelmiszer-kategória	Maximális szint g/kg
	1.7. Sajtok és sajtermékek	2,0
	8.1.2. A 853/2004/EK rendeletben meghatározott előkészített hús	5,0
	8.2. Feldolgozott hús	5,0
	9.2. Feldolgozott hal és halászati termékek, ideértve a rákféléket és puhatestűeket is	2,0
	9.3. Haltej	2,0
A termék engedélyezésének időpontja	2014. január 1.	
A termék engedélyezésének lejártja	2024. január 1.	

Egyedi kód	SF-007	
A termék elnevezése	Tradismoke™ A MAX	
Az engedély jogosultjának neve	Nactis	
Az engedély jogosultjának címe	36, rue Gutenberg – ZI La Marinière 91070 Bondoufle FRANCIAORSZÁG	
A termék leírása és jellemzése	<p>1. Alapanyagok: Bükk (<i>Fagus sylvatica</i>)</p> <p>2. Jellemzők:</p> <ul style="list-style-type: none"> — pH: 1,5–2,5 — Víz: 50–58 tömegszázalék — Savasság % (ecetsavban kifejezve): 13–16 tömegszázalék — Karbonilvegyületek: 17–22 tömegszázalék — Fenolok: 30–45 mg/ml <p>3. Tisztasági kritériumok:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Ólom: < 5,0 mg/kg — Arzén: < 3,0 mg/kg — Kadmium: < 1,0 mg/kg — Higany: < 1,0 mg/kg 	
Felhasználási feltételek	Élelmiszer-kategória	Maximális szint g/kg
	1.4. Ízesített erjesztett tejtermékek, beleértve a hőkezelt termékeket is	1,0
	1.6.3. Egyéb tejszínek	1,0
	1.7.3. Ehető sajt	1,0
	1.7.5. Ömlesztett sajt	1,0
	2. Zsírok és olajok, zsír- és olajemulziók	1,0
	8.1.2. A 853/2004/EK rendeletben meghatározott előkészített hús	4,0
	8.2. Feldolgozott hús	4,0
	9.2. Feldolgozott hal és halászati termékek, ideértve a rákféléket és puhatestűeket is	4,0
	9.3. Haltej	4,0
	12.2. Gyógynövények, fűszerek, ételízesítők	1,0
	12.5. Levesek és erőlevesek	0,50
	12.6. Szószok	1,0
	14.1. Alkoholmentes italok	0,10
	14.2. Alkoholmentes italok, beleértve az alkoholmentes és kis alkoholtartalmú megfelelőiket is	0,10
15. Fogyasztásra kész fűszeres falatkák és snackek	1,0	
A termék engedélyezésének időpontja	2014. január 1.	
A termék engedélyezésének lejárta	2024. január 1.	

Egyedi kód	SF-008	
A termék elnevezése	proFagus-Smoke R709	
Az engedély jogosultjának neve	ProFagus Gmbh	
Az engedély jogosultjának címe	Uslarer Strasse 30 37194 Bodenfelde NÉMETORSZÁG	
A termék leírása és jellemzése	<p>1. Alapanyagok: 90 % bükk (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % tölgy (<i>Quercus alba</i>)</p> <p>2. Jellemzők: — pH: 2,0–2,5 — Víz: 76,7–83,5 % — Savasság (ecetsavban kifejezve): 10,5–12,5 meq/g — Karbonilvegyületek: 5–10 tömegszázalék — Fenolok: 5–10 tömegszázalék</p> <p>3. Tisztasági kritériumok: — Ólom: < 5,0 mg/kg — Arzén: < 3,0 mg/kg — Kadmium: < 1,0 mg/kg — Higany: < 1,0 mg/kg</p>	
Felhasználási feltételek	Élelmiszer-kategória	Maximális szint g/kg
	1.7. Sajtok és sajtermékek	2,5
	2. Zsírok és olajok, zsír- és olajemulziók	0,002
	3. Fagyasztott állapotban fogyasztható készítmények	0,005
	4.2. Feldolgozott gyümölcs és zöldség	0,55
	5. Édességek	0,10
	8.1.2. A 853/2004/EK rendeletben meghatározott előkészített hús	2,5
	8.2. Feldolgozott hús	2,5
	9.2. Feldolgozott hal és halászati termékek, ideértve a rákféléket és puhatestűeket is	2,5
	9.3. Haltej	2,5
	12.2. Gyógynövények, fűszerek, ételízesítők	4,0
	12.4. Mustár	0,10
	12.5. Levesek és erőlevesek	0,28
	12.6. Szószok	1,5
	12.7. Saláták és pikáns szendvicsszendvicskrémek	0,40
	14.1. Alkoholmentes italok	0,10
14.2. Alkoholmentes italok, beleértve az alkoholmentes és kis alkoholtartalmú megfelelőiket is	0,02	
15. Fogyasztásra kész fűszeres falatkák és snackek	2,5	
A termék engedélyezésének időpontja	2014. január 1.	
A termék engedélyezésének lejártja	2024. január 1.	

Egyedi kód	SF-009		
A termék elnevezése	Fumokomp		
Az engedély jogosultjának neve	Kompozíció Kft		
Az engedély jogosultjának címe	Kompozíció Kft 2053 Herceghalom MAGYARORSZÁG		
A termék leírása és jellemzése	<p>1. Alapanyagok: 85 % bükk (<i>Fagus sylvatica</i>), 15 % gyertyán (<i>Carpinus betulus</i>)</p> <p>2. Jellemzők: — Víztartalom: < 2 tömegszázalék — Savasság % (ecetsavban kifejezve): 1–8 tömegszázalék — Karbonilvegyületek: 25–30 tömegszázalék — Fenolok: 15–60 tömegszázalék</p> <p>3. Tisztasági kritériumok: — Ólom: < 5,0 mg/kg — Arzén: < 3,0 mg/kg — Kadmium: < 1,0 mg/kg — Higany: < 1,0 mg/kg</p>		
Felhasználási feltételek	Élelmiszer-kategória	Maximális szint g/kg	
	1.4.	Ízesített erjesztett tejtermékek, beleértve a hőkezelt termékeket is	0,06
	1.6.3.	Egyéb tejszínek	0,06
	1.7.	Sajtok és sajtermékek	0,06
	1.8.	Tejpótlók, beleértve az italfehéritőket is	0,06
	2.	Zsírok és olajok, zsír- és olajemulziók	0,06
	3.	Fagyasztott állapotban fogyasztható készítmények	0,06
	4.2.	Feldolgozott gyümölcs és zöldség	0,06
	5.	Édességek	0,06
	6.3.	Reggeli gabonapelyhek	0,06
	6.4.5.	Töltött tészta töltelékei (ravioli és hasonló termékek)	0,06
	6.5.	Metélt	0,06
	6.6.	Híg tészták	0,06
	6.7.	Előfőzött vagy feldolgozott gabonafélék	0,06
7.1.	Kenyér és zsemle	0,06	
7.2.	Finompékárúk	0,06	
8.	Hús	0,06	
9.2.	Feldolgozott hal és halászati termékek, ideértve a rákféléket és puhatestűeket is	0,06	
9.3.	Haltej	0,06	
10.2.	Feldolgozott tojás és tojástermékek	0,06	
12.2.	Gyógynövények, fűszerek, ételízesítők	0,06	

	12.3. Ecet	0,06
	12.4. Mustár	0,06
	12.5. Levesek és erőlevesek	0,06
	12.6. Szószok	0,06
	12.7. Saláták és pikáns szendvicsszendvicskrémek	0,06
	12.9. Fehérjetermékek, kivéve az 1.8. kategóriába tartozó termékeket	0,06
	13.3. A teljes napi ételmiszer-bevitel vagy egyes ételek helyettesítésére szolgáló testtömegszabályozó diétás ételmiszerek	0,06
	13.4. A 41/2009/EK bizottsági rendeletben ⁽¹⁾ meghatározott, lisztérzékenységben szenvedőknek szánt ételmiszerek	0,06
	14.1.4. Ízesített italok	0,06
	14.1.5.2. Egyéb	0,06
	14.2. Alkoholtartalmú italok, beleértve az alkoholmentes és kis alkoholtartalmú megfelelőiket is	0,06
	15. Fogyasztásra kész fűszeres falatkák és snackek	0,06
	16. Desszertek, kivéve az 1., 3. és 4. kategóriába tartozó termékeket	0,06
A termék engedélyezésének időpontja	2014. január 1.	
A termék engedélyezésének lejárta	2024. január 1.	
⁽¹⁾ HL L 16., 2009.1.21., 3. o.		
Egyedi kód	SF-010	
A termék elnevezése	AM 01	
Az engedély jogosultjának neve	AROMARCO, s.r.o	
Az engedély jogosultjának címe	Mlynská 15 929 01 Dunajská Streda SZLOVÁKIA	
A termék leírása és jellemzése	1. Alapanyagok: Bükk (<i>Fagus sylvatica</i>) 2. Jellemzők: — Oldószer: etanol-víz elegy (kb. 60/40 tömegszázalék) — Savasság (ecetsavban kifejezve): 3,5–5,2 g/kg — Karbonilvegyületek: 6,0–10,0 g/kg — Fenolok: 8,0–14,0 g/kg 3. Tisztasági kritériumok: — Ólom: < 5,0 mg/kg — Arzén: < 3,0 mg/kg — Kadmium: < 1,0 mg/kg — Higany: < 1,0 mg/kg	

Felhasználási feltételek	Élelmiszer-kategória	Maximális szint g/kg
	1.4. Ízesített erjesztett tejtermékek, beleértve a hőkezelt termékeket is	0,60
	1.6.3. Egyéb tejszínek	0,60
	1.7. Sajtok és sajtermékek	0,60
	1.8. Tejpótlók, beleértve az italfehéřítőket is	0,60
	2. Zsírok és olajok, zsír- és olajemulziók	0,40
	8.1.2. A 853/2004/EK rendeletben meghatározott előkészített hús	0,85
	8.2. Feldolgozott hús	0,85
	9.2. Feldolgozott hal és halászati termékek, ideértve a rákféléket és puhatestűeket is	0,80
	9.3. Haltej	0,80
	14.2. Alkoholtartalmú italok, beleértve az alkoholmentes és kis alkoholtartalmú megfelelőiket is	0,02
	15. Fogyasztásra kész fűszeres falatkák és snackek	1,30
A termék engedélyezésének időpontja	2014. január 1.	
A termék engedélyezésének lejárta	2024. január 1.	