2014/EES/64/18

FRAMKVÆMDARREGLUGERÐ FRAMKVÆMDASTJÓRNARINNAR (ESB) nr. 1321/2013

frá 10. desember 2013

um skrá Sambandsins yfir leyfð reykbragðefni á forstigi framleiðslu, til notkunar sem slík í eða á matvæli og/eða til framleiðslu á afleiddum reykbragðefnum (*)

FRAMKVÆMDASTJÓRN EVRÓPUSAMBANDSINS HEFUR,

með hliðsjón af sáttmálanum um starfshætti Evrópusambandsins,

með hliðsjón af reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 2065/2003 frá 10. nóvember 2003 um reykbragðefni sem eru notuð eða eru ætluð til notkunar í eða á matvælum ([1]), einkum 6. gr.,

og að teknu tilliti til eftirfarandi:

1) Í 2. mgr. 10. gr. reglugerðar (EB) nr. 2065/2003 er kveðið á um að taka saman í fyrsta sinn skrá Sambandsins yfir leyfð reykbragðefni á forstigi framleiðslu (hér á eftir nefnt forstigsframleiðsluvörur (áður þýtt sem frumframleiðsluvörur)). Útbúa skal skrána á grundvelli umsókna um leyfi, sem rekstraraðilar hafa lagt fram, og álits sem Matvælaöryggisstofnun Evrópu (hér á eftir nefnd Matvælaöryggisstofnunin) hefur gefið út um viðkomandi forstigsframleiðsluvöru.

2) Í samræmi við 10. gr. reglugerðar (EB) nr. 2065/2003 bárust Matvælaöryggisstofnuninni 14 gildar umsóknir um leyfi fyrir forstigsframleiðsluvörum fyrir 16. júní 2005. Þrjár umsóknir voru dregnar til baka. Matvælaöryggisstofnunin hefur því í heild metið 11 forstigsframleiðsluvörur. Ein metin umsókn var dregin til baka eftir að matinu lauk.

3) Samkvæmt 1. mgr. 4. gr. reglugerðar (EB) nr. 2065/2003 getur leyfisveiting fyrir reykbragðefnum verið háð sérstökum notkunarskilyrðum og skv. 3. mgr. 9. gr. þeirrar reglugerðar ber að veita leyfi til 10 ára og skal það vera endurnýjanlegt í samræmi við 12. gr. þeirrar reglugerðar.

4) Forstigsframleiðsluvörur og afleidd reykbragðefni eru notuð í eða á matvæli til að gefa reykbragð eða til að bæta annað bragð án þess að gefa reykbragð. Þau eru einnig notuð til að reykja kjöt, fisk og mjólkurafurðir. Nákvæmari rannsókn á váhrifum, sem Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) ([2]) framkvæmdi, sýnir, án tillits til aðferðar sem notuð er til útreiknings á váhrifum, að mikið inntekið magn þessara efna stafi að mestu leyti af matvælum sem hefð hefur verið fyrir að séu reykt, t.d. elduð reykt pylsa og beikon. Þeir flokkar matvæla sem ekki er hefð fyrir að séu reykt, t.d. kartöfluflögur, súpur og sósur, hafa engin marktæk áhrif á váhrif. Þar eð forstigsframleiðsluvörur eru unnar úr reyk sem fer í gegnum þéttingar- og hreinsunarferli er heilbrigði manna almennt talin stafa minni hætta af notkun reykbragðefna en af notkun reyks sem er gerður með því að brenna við eða hita sag eða litlar viðarflísar ([3]).

5) Í öryggismati Matvælaöryggisstofnunarinnar á forstigsframleiðsluvörunni Scansmoke PB1110, sem var samþykkt 26. mars 2009 ([4]), er komist að þeirri niðurstöðu að gögnin sem umsækjandinn lagði fram séu fullnægjandi til að útiloka áhyggjur varðandi erfðaeiturhrif hennar. Notkunin og notkunarmagnið, sem umsækjandinn lagði upphaflega til, myndu þó gefa ófullnægjandi öryggismörk. Til að taka tillit til þessa álits hafa notkun og notkunarmagn verið endurskoðuð. Því ber að leyfa forstigsframleiðsluvöruna Scansmoke PB 1110 með fyrirvara um sérstök notkunarskilyrði.

6) Í öryggismati Matvælaöryggisstofnunarinnar á forstigsframleiðsluvörunni Zesti Smoke Code 10, sem var samþykkt 29. janúar 2011 ([5]) og 6. júlí 2011 ([6]), er komist að þeirri niðurstöðu að gögnin sem umsækjandinn lagði fram séu fullnægjandi til að útiloka áhyggjur varðandi erfðaeiturhrif hennar. Notkunin og notkunarmagnið, sem umsækjandinn lagði upphaflega til, gefa þó ófullnægjandi öryggismörk. Til að taka tillit til þessa álits hafa notkun og notkunarmagn verið endurskoðuð. Því ber að leyfa forstigsframleiðsluvöruna Zesti Smoke Code 10 með fyrirvara um sérstök notkunarskilyrði.

7) Í öryggismati Matvælaöryggisstofnunarinnar á forstigsframleiðsluvörunni Smoke Concentrate 809045, sem var samþykkt 29. janúar 2009 ([7]), er komist að þeirri niðurstöðu að gögnin sem umsækjandinn lagði fram séu fullnægjandi til að útiloka áhyggjur varðandi erfðaeiturhrif hennar. Notkunin og notkunarmagnið, sem umsækjandinn lagði til, teljast ekki hafa öryggisvanda í för með sér. Því ber að leyfa forstigsframleiðsluvöruna Smoke Concentrate 809045 með fyrirvara um sérstök notkunarskilyrði.

(*) Þessi EB-gerð birtist í Stjtíð. ESB L 333, 12.12.2013, bls. 54. Hennar var getið í ákvörðun sameiginlegu EES-nefndarinnar nr. 176/2014 frá 25. september 2014 um breytingu á II. viðauka (Tæknilegar reglugerðir, staðlar, prófanir og vottun) við EES-samninginn, bíður birtingar.

([1]) Stjtíð. ESB L 309, 26.11.2003, bls. 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.“ (Nákvæmara mat á váhrifum af völdum reykbragðefna á forstigi framleiðslu með notkunarmagn, sem iðnaðurinn lagði fram. Forkönnun á gagnaöflun varðandi notkunarmagn.) RVIM Letter report 320026003.

([3]) *Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu* 2008 724, 1–114.

([4]) *Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu* 2009 ON-1056, 1–23.

([5]) *Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu* 2009 ON-982, 1–24.

([6]) *Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu* 2011 9(7), 2307.

([7]) *Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu* 2009 ON-981, 1–19.

8) Í öryggismati Matvælaöryggisstofnunarinnar á forstigsframleiðsluvörunni Scansmoke SEF 7525, sem var samþykkt 14. maí 2009 ([8]), er komist að þeirri niðurstöðu að gögnin sem umsækjandinn lagði fram séu fullnægjandi til að útiloka áhyggjur varðandi erfðaeiturhrif hennar. Notkunin og notkunarmagnið, sem umsækjandinn lagði til, teljast ekki hafa öryggisvanda í för með sér. Því ber að leyfa forstigsframleiðsluvöruna Scansmoke SEF 7525 með fyrirvara um sérstök notkunarskilyrði.

9) Í öryggismati Matvælaöryggisstofnunarinnar á forstigsframleiðsluvörunni SmokEz C-10, sem var samþykkt 14. maí 2009 ([9]) og 4. júlí 2012 ([10]), er komist að þeirri niðurstöðu að gögnin sem umsækjandinn lagði fram séu fullnægjandi til að útiloka áhyggjur varðandi erfðaeiturhrif hennar. Notkunin og notkunarmagnið, sem umsækjandinn lagði upphaflega til, gefa þó ófullnægjandi öryggismörk. Til að taka tillit til þessa álits hafa notkun og notkunarmagn verið endurskoðuð. Því ber að leyfa forstigsframleiðsluvöruna SmokEz C-10 með fyrirvara um sérstök notkunarskilyrði.

10) Í öryggismati Matvælaöryggisstofnunarinnar á forstigsframleiðsluvörunni SmokEz Enviro-23, sem var samþykkt 14. maí 2009 ([11]) og 4. júlí 2012 ([12]), er komist að þeirri niðurstöðu að gögnin sem umsækjandinn lagði fram séu fullnægjandi til að útiloka áhyggjur varðandi erfðaeiturhrif hennar. Notkunin og notkunarmagnið, sem umsækjandinn lagði upphaflega til, gefa þó ófullnægjandi öryggismörk. Til að taka tillit til þessa álits hafa notkun og notkunarmagn verið endurskoðuð. Því ber að leyfa forstigsframleiðsluvöruna SmokEz Enviro-23 með fyrirvara um sérstök notkunarskilyrði.

11) Í öryggismati Matvælaöryggisstofnunarinnar á forstigsframleiðsluvörunni Tradismoke™ A MAX, sem var samþykkt 26. nóvember 2009 ([13]), er komist að þeirri niðurstöðu að gögnin sem umsækjandinn lagði fram séu fullnægjandi til að útiloka áhyggjur varðandi erfðaeiturhrif hennar. Notkunin og notkunarmagnið, sem umsækjandinn lagði upphaflega til, gefa þó ófullnægjandi öryggismörk. Til að taka tillit til þessa álits hafa notkun og notkunarmagn verið endurskoðuð. Því ber að leyfa forstigsframleiðsluvöruna Tradismoke™ A MAX með fyrirvara um sérstök notkunarskilyrði.

12) Í öryggismati Matvælaöryggisstofnunarinnar á forstigsframleiðsluvörunni Scansmoke R909, sem var samþykkt 26. nóvember 2009 ([14]), er komist að þeirri niðurstöðu að gögnin sem umsækjandinn lagði fram séu fullnægjandi til að útiloka áhyggjur varðandi erfðaeiturhrif hennar. Notkunin og notkunarmagnið, sem umsækjandinn lagði upphaflega til, gefa þó ófullnægjandi öryggismörk. Til að taka tillit til þessa álits hafa notkun og notkunarmagn verið endurskoðuð. Umsækjandinn tilkynnti framkvæmdastjórninni 26. nóvember 2012 að heiti forstigsframleiðsluvörunnar hefði verið breytt í proFagus-Smoke R709. Því ber að leyfa forstigsframleiðsluvöruna proFagus-Smoke R709 með fyrirvara um sérstök notkunarskilyrði.

13) Í öryggismati Matvælaöryggisstofnunarinnar á forstigsframleiðsluvörunni Fumokomp, sem var samþykkt 24. september 2009 ([15]) og 6. júlí 2011 ([16]), er komist að þeirri niðurstöðu að gögnin sem umsækjandinn lagði fram séu fullnægjandi til að útiloka áhyggjur varðandi erfðaeiturhrif hennar. Notkunin og notkunarmagnið, sem umsækjandinn lagði til, teljast ekki hafa öryggisvanda í för með sér. Því ber að leyfa forstigsframleiðsluvöruna Fumokomp með fyrirvara um sérstök notkunarskilyrði.

14) Í öryggismati Matvælaöryggisstofnunarinnar á forstigsframleiðsluvörunni AM 01, sem var samþykkt 26. nóvember 2009 ([17]) og 2. febrúar 2012 ([18]), er komist að þeirri niðurstöðu að gögnin sem umsækjandinn lagði fram séu fullnægjandi til að útiloka áhyggjur varðandi erfðaeiturhrif hennar. Notkunin og notkunarmagnið, sem umsækjandinn lagði upphaflega til, gefa þó ófullnægjandi öryggismörk. Til að taka tillit til þessa álits hafa notkun og notkunarmagn verið endurskoðuð. Því ber að leyfa forstigsframleiðsluvöruna AM 01 með fyrirvara um sérstök notkunarskilyrði.

15) Að því er varðar hverja leyfða forstigsframleiðsluvöru ætti að tilgreina í skrá Sambandsins sérstakan vörukóða, vöruheiti, nafn og heimilisfang leyfishafa, lýsingu á vörunni og eiginleikum hennar, skilyrði fyrir notkun hennar í eða á tiltekin matvæli eða flokka matvæla, frá hvaða degi varan er leyfð og til hvaða dags varan er leyfð. Að því er varðar þessa reglugerð ætti að nota matvælaflokkana sem mælt er fyrir um í II. viðauka við reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008 frá 16. desember 2008 um aukefni í matvælum([19]).

16) Mælt er fyrir um framleiðsluskilyrði forstigsframleiðsluvara í I. viðauka við reglugerð (EB) nr. 2065/2003, þ.m.t. hámarksinnihald fjölhringa, arómatískra vetniskolefna.

17) Þegar leyfð reykbragðefni eru notuð í eða á matvæli verður notkun þeirra að vera í samræmi við notkunarskilyrðin, þ.m.t. hámarksgildin, sem fastsett eru í viðaukanum við þessa reglugerð. Þegar leyfð reykbragðefni eru notuð í samsetningu ætti að lækka einstök gildi hlutfallslega.

([8]) *Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu* 2009 1224, 1-24.
([9]) *Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu* 2009 1225, 1-28.
([10]) *Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu* 2012 10(7), 2830.
([11]) *Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu* 2009 1226, 1-26.
([12]) *Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu* 2012 10(7), 2829.
([13]) *Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu* 2010 8(1), 1394.
([14]) *Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu* 2010 8(1), 1395.
([15]) *Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu* 2009 7(9), 1343.
([16]) *Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu* 2011 9(7), 2308.
([17]) *Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu* 2010 8(1), 1396.
([18]) *Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu* 2012 10(2), 2580.
([19]) Stjtíð. ESB L 354, 31.12.2008, bls. 16.

18) Reyking með endurnýjuðum reyk er ferli til að meðhöndla matvæli með reyk, sem er endurnýjaður með því að ýra reykbragðefni í reykklefa við tíma- og hitaskilyrði sem eru svipuð og þau sem gilda um heit- eða kaldreykingu. Í því tilviki er erfitt að áætla hversu mikið af reykbragðefnum verður eftir í endanlegum matvælum eins og þau eru sett á markað vegna þess að reykbragðefni tapast við reykingu. Notkunin ætti því að vera í samræmi við góða framleiðsluhætti.

19) Ef leyft reykbragðefni fellur ekki undir frekari takmarkanir má það vera fyrir hendi í matvælum á annan hátt en að því sé bætt beint í matvælin, sem afleiðing af yfirfærslu úr innihaldsefni sem reykbragefnið var leyft í, að því tilskildu að magn reykbragðefnisins í endanlegu matvælunum sé ekki meira en það sem færi í þau við notkun innihaldsefnisins við tilhlýðilegar, tæknilegar aðstæður og góða framleiðsluhætti.

20) Skrá Sambandsins yfir reykbragðefni ætti að gilda með fyrirvara um önnur ákvæði sem mælt er fyrir um í sértækri löggjöf geirans.

21) Þar eð reykbragðefni eru þegar á markaði í aðildarríkjunum hafa verið gerðar ráðstafanir til að tryggja snurðulausa umbreytingu yfir í málsmeðferð Sambandsins við leyfisveitingu. Í þessu skyni er mælt er fyrir um umbreytingartímabil í 20. gr. reglugerðar (EB) nr. 2065/2003.

22) Samkvæmt 12. gr. reglugerðar (EB) nr. 2065/2003 eru leyfi endurnýjanleg til tíu ára í senn leggi leyfishafi fram umsókn til framkvæmdastjórnarinnar. Skjölin, sem eru skráð í 2. mgr. 12. gr. þeirrar reglugerðar, skulu fylgja umsókninni. Þessi skjöl skulu innihalda allar fyrirliggjandi upplýsingar varðandi eiturefnafræðileg gögn samkvæmt ráðleggingum Matvælaöryggisstofnunarinnar í leiðbeiningarskjali hennar frá 7. október 2004 eða nýjustu uppfærslu þess.

23) Ráðstafanirnar, sem kveðið er á um í þessari reglugerð, eru í samræmi við álit fastanefndarinnar um matvælaferlið og heilbrigði dýra.

SAMÞYKKT REGLUGERÐ ÞESSA:

1. gr.

Í viðaukanum við þessa reglugerð er mælt fyrir um skrá yfir forstigsframleiðsluvörurnar reykbragðefni, sem eru þær einu sem eru leyfðar í Sambandinu til notkunar í eða á matvæli og/eða til framleiðslu afleiddra reykbragðefna, eins og um getur í 6. gr. reglugerðar (EB) nr. 2065/2003.

2. gr.

Reglugerð þessi öðlast gildi á tuttugasta degi eftir að hún birtist í *Stjórnartíðindum Evrópusambandsins*.

Skránni yfir leyfð reykbragðefni er komið á fót frá og með 1. janúar 2014.

Reglugerð þessi er bindandi í heild sinni og gildir í öllum aðildarríkjunum án frekari lögfestingar.

Gjört í Brussel 10. desember 2013.

Fyrir hönd framkvæmdastjórnarinnar,

forseti.

José Manuel BARROSO

VIÐAUKI

Skrá Sambandsins yfir leyfð reykbragðefni á forstigi framleiðslu, til notkunar sem slík í eða á matvæli og/eða til framleiðslu á afleiddum reykbragðefnum

1. athugasemd: Hámarksgildi vísa til innihalds í eða á matvælum eins og þau eru sett á markað. Þrátt fyrir þessa meginreglu skulu hámarksgildi fyrir þurrkuð og/eða þykkt matvæli, sem þarf að endurgera með því að bæta vatni í þau, gilda um matvælin sem eru endurgerð samkvæmt leiðbeiningunum á merkimiðanum, að teknu tilliti til lágmarksþynningarstuðulsins. Ef forstigsframleiðsluvörur eru notaðar til framleiðslu á afleiddum reykbragðefnum skal aðlaga hámarksgildi til samræmis við það.

2. athugasemd: Þegar reykbragðefni eru notuð í samsetningu í eða á matvæli skal lækka einstök gildi hlutfallslega.

3. athugasemd: Ef leyft er að nota reykbragðefni í unnið kjöt (matvælaflokkur 8.2) eða í unninn fisk og lagarafurðir (matvælaflokkur 9.2) og þessi matvæli eru reykt í reykklefa með endurnýjuðum reyk með því að nota þessi leyfðu reykbragðefni, skal notkunin vera í samræmi við góða framleiðsluhætti.

4. athugasemd: Reykbragðefni skal leyft:

a) í samsett matvæli, önnur en þau sem um getur í viðaukanum, ef forstigsframleiðsluvaran er leyfð í einhverju af innihaldsefnum samsettu matvælanna,

b) í matvæli sem einungis á að nota í framleiðslu samsettra matvæla og að því tilskildu að samsettu matvælin séu í samræmi við þessa reglugerð.

Þetta gildir ekki um ungbarnablöndur, stoðblöndur, unnin matvæli með korn sem uppistöðu og barnamat og sérfæði sem er notað í sérstökum læknisfræðilegum tilgangi og ætlað fyrir ungbörn og smábörn eins og um getur í tilskipun Evrópuþingsins og ráðsins 2009/39/EB frá 6. maí 2009 um matvæli sem eru ætluð til sérstakra næringarlegra nota ([20]).

Sérstakur kóði	SF-001	
Heiti vörunnar	Scansmoke PB 1110	
Nafn leyfishafa	Azelis Denmark A/S	
Heimilisfang leyfishafa	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DANMÖRK	
Lýsing á vöru og eiginleikum hennar	1. Grunnefni: 90% beyki (*Fagus sylvatica*), 10% eik (*Quercus alba*) 2. Forskriftir: – pH-gildi: 2,1–2,9 – Vatn: 47,0–56,0% – Sýra í % (gefin upp sem ediksýra) 8–12% – Karbónýlefnasambönd: 17–25% – Fenól (sem sýringól, mg/g): 10,5–20,1 3. Hreinleikaskilyrði: – Blý: < 5,0 mg/kg – Arsen: < 3,0 mg/kg – Kadmíum: < 1,0 mg/kg – Kvikasilfur: < 1,0 mg/kg	
Notkunarskilyrði	Matvælaflokkur	Hámarksgildi g/kg
	1.7. Ostur og ostaafurðir	2,0
	2. Fita og olíur og ýrðar fitu- og olíulausnir	0.002
	3. Ís til neyslu	0.005
	5. Sælgæti	0,05

([20]) Stjtíð. ESB L 124, 20.5.2009, bls. 21.

	8.1.2. Unnin kjötvara eins og skilgreint er í reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 853/2004 ([1])	2,0
	8.2. Unnið kjöt	2,0
	9.2. Unninn fiskur og lagarfurðir, þ.m.t. lindýr og krabbadýr	2,0
	9.3. Fiskhrogn	2,0
	12.2. Krydd, kryddjurtir, kryddblöndur	2,3
	12.5. Súpur og seyði	0,23
	12.6. Sósur	1,0
	12.7. Salöt og ósætt smurálegg	0,23
	14.1. Óáfengir drykkir	0,02
	14.2. Áfengir drykkir, að meðtöldum óáfengum og lítið áfengum hliðstæðum drykkjum.	0,02
	15. Kryddaðir smáréttir, tilbúnir til átu, og nasl	2,0
Frá hvaða degi varan er leyfð	1. janúar 2014	
Til hvaða dags varan er leyfð	1. janúar 2024	

([1]) Stjtíð. ESB L 139, 30.4.2004, bls. 55.

Sérstakur kóði	SF-002	
Heiti vörunnar	Zesti Smoke Code 10	
Nafn leyfishafa	Mastertaste	
Heimilisfang leyfishafa	Draycott Mills Cam Dursley Gloucestershire GL11 5NA BRESKA KONUNGSRÍKIÐ	
Lýsing á vöru og eiginleikum hennar	1. Grunnefni: 50–60% harðhnota (*Carya ovata*), 40–50% eik (*Quercus alba*) 2. Forskriftir: – pH-gildi: 2,0–2,5 – Vatn: 62,3–65,7% – Sýra í % (gefin upp sem ediksýra) 10,5–11% – Karbónýlefnasambönd (g/100 ml): 15–25 – Fenól (mg/ml): 12–22 3. Hreinleikaskilyrði: – Blý: < 5,0 mg/kg – Arsen: < 3,0 mg/kg – Kadmíum: < 1,0 mg/kg – Kvikasilfur: < 1,0 mg/kg	
Notkunarskilyrði	Matvælaflokkur	Hámarksgildi g/kg
	1.7. Ostur og ostaafurðir	0,50
	1.8. Mjólkurvöruhliðstæður, þ.m.t. þurrmjólkurlíki	0,50

	4.2. Unnin aldin og grænmeti	0,30
	8.1.2. Unnin kjötvara eins og skilgreint er í reglugerð (EB) nr. 853/2004	2,5
	8.2. Unnið kjöt	2,5
	9.2. Unninn fiskur og lagarfurðir, þ.m.t. lindýr og krabbadýr	2,0
	9.3. Fiskhrogn	2,0
	12.2. Krydd, kryddjurtir, kryddblöndur	3,0
	12.5. Súpur og seyði	0,30
	12.6. Sósur	1,0
	12.9. Prótínafurðir, að undanskildum afurðum sem falla undir flokk 1.8	1,0
	15. Kryddaðir smáréttir, tilbúnir til átu, og nasl	3,0
Frá hvaða degi varan er leyfð	1. janúar 2014	
Til hvaða dags varan er leyfð	1. janúar 2024	

Sérstakur kóði	SF-003	
Heiti vörunnar	Smoke Concentrate 809045	
Nafn leyfishafa	Symrise AG	
Heimilisfang leyfishafa	Mühlenfeldstraße 1 37603 Holzminden ÞÝSKALAND	
Lýsing á vöru og eiginleikum hennar	1. Grunnefni: Beyki (*Fagus sylvatica*) 2. Forskriftir: – pH-gildi: 2–3 – Vatn: 5–15% – Sýra í % (gefin upp sem ediksýra) 8–15% – Karbónýlefnasambönd: 10–20% – Fenól: 0,2–0,6% 3. Hreinleikaskilyrði: – Blý: < 5 mg/kg – Arsen: < 3 mg/kg – Kadmíum: < 1 mg/kg – Kvikasilfur: < 1 mg/kg	
Notkunarskilyrði	Matvælaflokkur	Hámarksgildi g/kg
	1. Mjólkurvörur og hliðstæður þeirra	0,50
	4.2. Unnin aldin og grænmeti	0,30
	6.4.5. Fyllingar í fylltu pasta (*ravioli* (ít.) og svipað)	1,0
	7.1. Brauð og smábrauð	0,60
	7.2. Fínt kaffibrauð	0,60
	8. Kjöt	0,60

	9.2. Unninn fiskur og lagarfurðir, þ.m.t. lindýr og krabbadýr	0,60
	9.3. Fiskhrogn	0,60
	12.2. Krydd, kryddjurtir, kryddblöndur	3,0
	12.5. Súpur og seyði	0,60
	12.6. Sósur	4,0
	12.7. Salöt og ósætt smurálegg	1,0
	12.9. Prótínafurðir, að undanskildum afurðum sem falla undir flokk 1.8	1,0
	15. Kryddaðir smáréttir, tilbúnir til átu, og nasl	3,0
Frá hvaða degi varan er leyfð	1. janúar 2014	
Til hvaða dags varan er leyfð	1. janúar 2024	

Sérstakur kóði	SF-004	
Heiti vörunnar	Scansmoke SEF 7525	
Nafn leyfishafa	Azelis Denmark A/S	
Heimilisfang leyfishafa	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DANMÖRK	
Lýsing á vöru og eiginleikum hennar	1. Grunnefni: 35% rauðeik (*Qercus rubra*), 35% hvíteik (*Quercus alba*), 10% hlynur (*Acer saccharum*), 10% beyki (*Fagus grandifolia*) og 10% harðhnota (*Carya ovata*). 2. Forskriftir: – Vatn: 0,3–0,9% af þyngd – Sýra (gefin upp sem ediksýra) 0,09–0,25 meq/g – Karbónýlefnasambönd: 1,2–3,0% af þyngd – Fenól: 8–12% af þyngd 3. Hreinleikaskilyrði: – Blý: < 5,0 mg/kg – Arsen: < 3,0 mg/kg – Kadmíum: < 1,0 mg/kg – Kvikasilfur: < 1,0 mg/kg	
Notkunarskilyrði	Matvælaflokkur	Hámarksgildi g/kg
	1. Mjólkurvörur og hliðstæður þeirra	0,16
	2. Fita og olíur og ýrðar fitu- og olíulausnir	0,05
	4.2. Unnin aldin og grænmeti	0,05
	5. Sælgæti	0,08
	6. Korn og kornafurðir	0,05
	7.1. Brauð og smábrauð	0,08
	7.2. Fínt kaffibrauð	0,08
	8. Kjöt	0,16

	9.2. Unninn fiskur og lagarfurðir, þ.m.t. lindýr og krabbadýr	0,16
	9.3. Fiskhrogn	0,16
	10.2. Unnin egg og eggjaafurðir	0,05
	12.2. Krydd, kryddjurtir, kryddblöndur	0,18
	12.5. Súpur og seyði	0,05
	12.6. Sósur	0,05
	12.7. Salöt og ósætt smurálegg	0,05
	12.9. Prótínafurðir, að undanskildum afurðum sem falla undir flokk 1.8	0,05
	14.1. Óáfengir drykkir	0,05
	14.2. Áfengir drykkir, að meðtöldum óáfengum og lítið áfengum hliðstæðum drykkjum.	0,05
	15. Kryddaðir smáréttir, tilbúnir til átu, og nasl	0,08
Frá hvaða degi varan er leyfð	1. janúar 2014	
Til hvaða dags varan er leyfð	1. janúar 2024	

Sérstakur kóði	SF-005	
Heiti vörunnar	SmokEz C-10	
Nafn leyfishafa	Red Arrow Products Company LLC	
Heimilisfang leyfishafa	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221- 1537 Bandaríki Ameríku	
Lýsing á vöru og eiginleikum hennar	1. Grunnefni: Hlynur (*Acer saccharum*): 25–60% Eik (*Quercus alba*): 10–40% Harðhnota (*Carya ovata*): 10–25% Askur (*Fraxinus americana*), björk (*Betula papyrifera* og *Betula alleghanisensis*), gljáheggur (*Prunus serotina*), beyki (*Facus grandifolia*): 0–15% (í heild) 2. Forskriftir: – pH-gildi: 2,15–2,6 – Vatn: 60,7–65,1% – Sýra í % (gefin upp sem ediksýra) 10,5–12% af þyngd – Karbónýlefnasambönd: 12,0–17% af þyngd – Fenól: 10,0–15,0% mg/ml 3. Hreinleikaskilyrði: – Blý: < 5,0 mg/kg – Arsen: < 3,0 mg/kg – Kadmíum: < 1,0 mg/kg – Kvikasilfur: < 1,0 mg/kg	
Notkunarskilyrði	Matvælaflokkur	Hámarksgildi g/kg
	1.7. Ostur og ostaafurðir	0,20
	8.1.2. Unnin kjötvara eins og skilgreint er í reglugerð (EB) nr. 853/2004	2,5

	8.2. Unnið kjöt	2,5
	9.2. Unninn fiskur og lagarfurðir, þ.m.t. lindýr og krabbadýr	2,0
	9.3. Fiskhrogn	2,0
	12.2. Krydd, kryddjurtir, kryddblöndur og bragðbætar	3,0
	12.6. Sósur og samsvarandi vörur	3,0
	15. Kryddaðir smáréttir, tilbúnir til átu, og nasl	3,0
Frá hvaða degi varan er leyfð	1. janúar 2014	
Til hvaða dags varan er leyfð	1. janúar 2024	

Sérstakur kóði	SF-006	
Heiti vörunnar	SmokEz Enviro-23	
Nafn leyfishafa	Red Arrow Products Company LLC	
Heimilisfang leyfishafa	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221- 1537 Bandaríki Ameríku	
Lýsing á vöru og eiginleikum hennar	1. Grunnefni: Hlynur (*Acer saccharum*): 25–65% Eik (*Quercus alba*): 20–75% Harðhnota (*Carya ovata*), askur (*Fraxinus americana*), björk (*Betula papyrifera* og *Betula alleghanisensis*), gljáheggur (*Prunus serotina*), beyki (*Facus grandifolia*): 0–15% (í heild) 2. Forskriftir: – pH-gildi: 2,8–3,2 – Vatn: 57,0–64,4% – Sýra í % (gefin upp sem ediksýra) 6,0–7% af þyngd – Karbónýlefnasambönd: 16,0–24,0% af þyngd – Fenól: 10,0–16,0 mg/ml 3. Hreinleikaskilyrði: – Blý: < 5,0 mg/kg – Arsen: < 3,0 mg/kg – Kadmíum: < 1,0 mg/kg – Kvikasilfur: < 1,0 mg/kg	
Notkunarskilyrði	Matvælaflokkur	Hámarksgildi g/kg
	1.7. Ostur og ostaafurðir	2,0
	8.1.2. Unnin kjötvara eins og skilgreint er í reglugerð (EB) nr. 853/2004	5,0
	8.2. Unnið kjöt	5,0
	9.2. Unninn fiskur og lagarfurðir, þ.m.t. lindýr og krabbadýr	2,0
	9.3. Fiskhrogn	2,0
Frá hvaða degi varan er leyfð	1. janúar 2014	
Til hvaða dags varan er leyfð	1. janúar 2024	

Sérstakur kóði	SF-007	
Heiti vörunnar	Tradismoke™ A MAX	
Nafn leyfishafa	Nactis	
Heimilisfang leyfishafa	36, rue Gutenberg – ZI La Marinière 91070 Bondoufle FRAKKLAND	
Lýsing á vöru og eiginleikum hennar	1. Grunnefni: Beyki (*Fagus grandifolia*) 2. Forskriftir: – pH-gildi: 1,5–2,5 – Vatn: 50–58% af þyngd – Sýra í % (gefin upp sem ediksýra) 13–16% af þyngd – Karbónýlefnasambönd: 17–22% af þyngd – Fenól: 30–45 mg/ml 3. Hreinleikaskilyrði: – Blý: < 5,0 mg/kg – Arsen: < 3,0 mg/kg – Kadmíum: < 1,0 mg/kg – Kvikasilfur: < 1,0 mg/kg	
Notkunarskilyrði	Matvælaflokkur	Hámarksgildi g/kg
	1.4. Bragðbættar, gerjaðar mjólkurvörur, þ.m.t. hitameðhöndlaðar vörur	1,0
	1.6.3. Aðrar tegundir rjóma	1,0
	1.7.3. Ætar ostaskorpur	1,0
	1.7.5. Bræddur ostur	1,0
	2. Fita og olíur og ýrðar fitu- og olíulausnir	1,0
	8.1.2. Unnin kjötvara eins og skilgreint er í reglugerð (EB) nr. 853/2004	4,0
	8.2. Unnið kjöt	4,0
	9.2. Unninn fiskur og lagarfurðir, þ.m.t. lindýr og krabbadýr	4,0
	9.3. Fiskhrogn	4,0
	12.2. Krydd, kryddjurtir, kryddblöndur	1,0
	12.5. Súpur og seyði	0,50
	12.6. Sósur	1,0
	14.1. Óáfengir drykkir	0,10
	14.2. Áfengir drykkir, að meðtöldum óáfengum og lítið áfengum hliðstæðum drykkjum.	0,10
	15. Kryddaðir smáréttir, tilbúnir til átu, og nasl	1,0
Frá hvaða degi varan er leyfð	1. janúar 2014	
Til hvaða dags varan er leyfð	1. janúar 2024	

<table>
<tr><td>Sérstakur kóði</td><td colspan="2">SF-008</td></tr>
<tr><td>Heiti vörunnar</td><td colspan="2">proFagus-Smoke R709</td></tr>
<tr><td>Nafn leyfishafa</td><td colspan="2">ProFagus GmbH</td></tr>
<tr><td>Heimilisfang leyfishafa</td><td colspan="2">Uslarer Strasse 30
37194 Bodenfelde
ÞÝSKALAND</td></tr>
<tr><td>Lýsing á vöru og eiginleikum hennar</td><td colspan="2">1. Grunnefni:
90% beyki (Fagus sylvatica), 10% eik (Quercus alba)
2. Forskriftir:
– pH-gildi: 2,0–2,5
– Vatn: 76,7–83,5%
– Sýra (gefin upp sem ediksýra) 10,5–12,5 meq/g
– Karbónýlefnasambönd: 5–10% af þyngd
– Fenól: 5–10% af þyngd
3. Hreinleikaskilyrði:
– Blý: < 5,0 mg/kg
– Arsen: < 3,0 mg/kg
– Kadmíum: < 1,0 mg/kg
– Kvikasilfur: < 1,0 mg/kg</td></tr>
<tr><td rowspan="18">Notkunarskilyrði</td><td>Matvælaflokkur</td><td>Hámarksgildi g/kg</td></tr>
<tr><td>1.7. Ostur og ostaafurðir</td><td>2,5</td></tr>
<tr><td>2. Fita og olíur og ýrðar fitu- og olíulausnir</td><td>0.002</td></tr>
<tr><td>3. Ís til neyslu</td><td>0.005</td></tr>
<tr><td>4.2. Unnin aldin og grænmeti</td><td>0,55</td></tr>
<tr><td>5. Sælgæti</td><td>0,10</td></tr>
<tr><td>8.1.2. Unnin kjötvara eins og skilgreint er í reglugerð (EB) nr. 853/2004</td><td>2,5</td></tr>
<tr><td>8.2. Unnið kjöt</td><td>2,5</td></tr>
<tr><td>9.2. Unninn fiskur og lagarfurðir, þ.m.t. lindýr og krabbadýr</td><td>2,5</td></tr>
<tr><td>9.3. Fiskhrogn</td><td>2,5</td></tr>
<tr><td>12.2. Krydd, kryddjurtir, kryddblöndur</td><td>4,0</td></tr>
<tr><td>12.4. Sinnep</td><td>0,10</td></tr>
<tr><td>12.5. Súpur og seyði</td><td>0,28</td></tr>
<tr><td>12.6. Sósur</td><td>1,5</td></tr>
<tr><td>12.7. Salöt og ósætt smurálegg</td><td>0,40</td></tr>
<tr><td>14.1. Óáfengir drykkir</td><td>0,10</td></tr>
<tr><td>14.2. Áfengir drykkir, að meðtöldum óáfengum og lítið áfengum hliðstæðum drykkjum.</td><td>0,02</td></tr>
<tr><td>15. Kryddaðir smáréttir, tilbúnir til átu, og nasl</td><td>2,5</td></tr>
<tr><td>Frá hvaða degi varan er leyfð</td><td colspan="2">1. janúar 2014</td></tr>
<tr><td>Til hvaða dags varan er leyfð</td><td colspan="2">1. janúar 2024</td></tr>
</table>

Sérstakur kóði	SF-009		
Heiti vörunnar	Fumokomp		
Nafn leyfishafa	Kompozíció Kft		
Heimilisfang leyfishafa	Kompozíció Kft 2053 Herceghalom UNGVERJALAND		
Lýsing á vöru og eiginleikum hennar	1. Grunnefni: 85% beyki (*Fagus sylvatica*), 15% agnbeyki (*Carpinus betulus*) 2. Forskriftir: – Vatnsinnihald: < 2% þyngdarhlutfall – Sýra í % (gefin upp sem ediksýra) 1–8% þyngdarhlutfall – Karbónýlefnasambönd: 25–30% þyngdarhlutfall – Fenól: 15–60% þyngdarhlutfall 3. Hreinleikaskilyrði: – Blý: < 5,0 mg/kg – Arsen: < 3,0 mg/kg – Kadmíum: < 1,0 mg/kg – Kvikasilfur: < 1,0 mg/kg		
Notkunarskilyrði	Matvælaflokkur		Hámarksgildi g/kg
	1.4.	Bragðbættar, gerjaðar mjólkurvörur, þ.m.t. hitameðhöndlaðar vörur	0,06
	1.6.3.	Aðrar tegundir rjóma	0,06
	1.7.	Ostur og ostaafurðir	0,06
	1.8.	Mjólkurvöruhliðstæður, þ.m.t. þurrmjólkurlíki	0,06
	2.	Fita og olíur og ýrðar fitu- og olíulausnir	0,06
	3.	Ís til neyslu	0,06
	4.2.	Unnin aldin og grænmeti	0,06
	5.	Sælgæti	0,06
	6.3.	Morgunkorn	0,06
	6.4.5.	Fyllingar í fylltu pasta (*ravioli* (ít.) og svipað)	0,06
	6.5.	Núðlur	0,06
	6.6.	Soppur	0,06
	6.7.	Forsoðnar eða unnar kornvörur	0,06
	7.1.	Brauð og smábrauð	0,06
	7.2. Fínt kaffibrauð		0,06
	8.	Kjöt	0,06
	9.2.	Unninn fiskur og lagarfurðir, þ.m.t. lindýr og krabbadýr	0,06
	9.3.	Fiskhrogn	0,06
	10.2.	Unnin egg og eggjaafurðir	0,06
	12.2.	Krydd, kryddjurtir, kryddblöndur	0,06

	12.3. Edik	0,06
	12.4. Sinnep	0,06
	12.5. Súpur og seyði	0,06
	12.6. Sósur	0,06
	12.7. Salöt og ósætt smurálegg	0,06
	12.9. Prótínafurðir, að undanskildum afurðum sem falla undir flokk 1.8	0,06
	13.3. Sérfæði til að stýra þyngd sem á að koma í staðinn fyrir allan matarskammt dagsins eða stakar máltíðir	0,06
	13.4. Matvæli sem henta fólki sem er með glútenóþol, eins og skilgreint er í reglugerð (EB) nr. 41/2009[2]	0,06
	14.1.4. Bragðbættar drykkjarvörur	0,06
	14.1.5.2. Annað	0,06
	14.2. Áfengir drykkir, að meðtöldum óáfengum og lítið áfengum hliðstæðum drykkjum.	0,06
	15. Kryddaðir smáréttir, tilbúnir til átu, og nasl	0,06
	16. Eftirréttir að undanskildum vörum sem falla í 1., 3. og 4. flokk	0,06
Frá hvaða degi varan er leyfð	1. janúar 2014	
Til hvaða dags varan er leyfð	1. janúar 2024	

([1]) Stjtíð. ESB L 16, 21.1.2009, bls. 3.

Sérstakur kóði	SF-010
Heiti vörunnar	AM 01
Nafn leyfishafa	AROMARCO, s.r.o
Heimilisfang leyfishafa	Mlynská 15 929 01 Dunajská Streda SLÓVAKÍA
Lýsing á vöru og eiginleikum hennar	1. Grunnefni: Beyki (*Fagus sylvatica*) 2. Forskriftir: – Leysir: blanda af etanóli/vatni (u.þ.b. 60/40% af þyngd) – Sýra (gefin upp sem ediksýra) 3,5–5,2 g/kg – Karbónýlefnasambönd: 6,0–10,0 g/kg – Fenól: 8,0–14,0 g/kg 3. Hreinleikaskilyrði: – Blý: < 5,0 mg/kg – Arsen: < 3,0 mg/kg – Kadmíum: < 1,0 mg/kg – Kvikasilfur: < 1,0 mg/kg

Notkunarskilyrði	Matvælaflokkur	Hámarksgildi g/kg
	1.4. Bragðbættar, gerjaðar mjólkurvörur, þ.m.t. hitameðhöndlaðar vörur	0,60
	1.6.3. Aðrar tegundir rjóma	0,60
	1.7. Ostur og ostaafurðir	0,60
	1.8. Mjólkurvöruhliðstæður, þ.m.t. þurrmjólkurlíki	0,60
	2. Fita og olíur og ýrðar fitu- og olíulausnir	0,40
	8.1.2. Unnin kjötvara eins og skilgreint er í reglugerð (EB) nr. 853/2004	0,85
	8.2. Unnið kjöt	0,85
	9.2. Unninn fiskur og lagarfurðir, þ.m.t. lindýr og krabbadýr	0,80
	9.3. Fiskhrogn	0,80
	14.2. Áfengir drykkir, að meðtöldum óáfengum og lítið áfengum hliðstæðum drykkjum.	0,02
	15. Kryddaðir smáréttir, tilbúnir til átu, og nasl	1,30
Frá hvaða degi varan er leyfð	1. janúar 2014	
Til hvaða dags varan er leyfð	1. janúar 2024	