



CleanSmoke

Verlängerung der Rauchprimärprodukte für den CleanSmoke Räucherprozess



RISIKOBEWERTUNG (EFSA) UND RISIKOMANAGEMENT (EU KOMMISSION)

Die Europäische Kommission und die Mitgliedsstaaten der EU werden die wissenschaftlichen Gutachten der EFSA im Rahmen der Beratungen über geeignete Risikomanagementoptionen für Raucharomen sorgfältig berücksichtigen.



DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 1321/2013 DER EU KOMMISSION

„(4) (..) Da Primärprodukte aus Rauch hergestellt werden, der einer Fraktionierung und Reinigung unterzogen wird, wird die Verwendung von Raucharomen generell als weniger gesundheitsschädlich angesehen als der Einsatz von Rauch, der durch Verbrennen von Holz oder das Erhitzen von Sägemehl oder kleinen Holzspänen erzeugt wird.“



ÖKOLOGISCHE BEWERTUNG CLEAN SMOKE VS KONVENTIONELLER RAUCH

Die in der "Farm-to-fork" beschriebene notwendige Transformation der Lebensmittelwirtschaft fordert angesichts der drohenden Klimakatastrophe, der Chemikalien- und Feinstaubbelastung ein umfassend nachhaltiges Ressourcen- und Umweltmanagement. CleanSmoke wird vom EU Joint Research Center (JRC) als "beste verfügbare Technik" zum Räuchern bewertet. Einsparpotentiale sind auf der Rückseite dargestellt.



GESUNDHEITLICHE BEWERTUNG CLEAN SMOKE VS KONVENTIONELLER RAUCH

In der - von der EFSA bisher nicht berücksichtigten - EMGS* Studie konnte im fertigen Primärrauchprodukt keine genotoxische Wirkung nachgewiesen werden. Im Gegensatz zum konventionellen Räuchern sind im vorgereinigten Rauch allerdings 99% der krebserregenden PAKs nicht mehr enthalten. Aus dem Primärrauchprodukt wird Rauch erzeugt, der in einem Räucherprozess auf Lebensmittel übertragen wird. Weder der wiedererzeugte Rauch, noch die fertig geräucherten Lebensmittel wurden bisher untersucht und bewertet. Dementsprechend sollte hier aus Sicht der Sicherheitsbewertung eine Gleichbehandlung mit den konventionellen Räucherverfahren stattfinden.



ÖKONOMISCHE BEWERTUNG CLEAN SMOKE VS KONVENTIONELLER RAUCH

Am Beispiel Schweden – dort werden mehr als 80% der geräucherten Fleischwaren im Räucherprozess mit vorgereinigtem Rauch hergestellt – wird offensichtlich, dass eine Nichtverlängerung von Raucharomen auch wirtschaftlich nicht durchführbar ist: die Fleischwirtschaft würde in ihrer nachhaltigen Entwicklung und Existenz gefährdet.

*Chad M. Thompsen u.a. Researched Article/ Wiley 2023

Assessment of the in vivo genotoxic potential of three smoke flavoring primary product mixtures



CleanSmoke

Einsparungspotenzial mit der „BEST VERFÜGBAREN TECHNIK“:

- **90 % Wasser & Abwasser**
- **80 % CO₂-Emissionen**
- **68 % Chemikalien** Reinigungsmittel *
- **28 % Kostensenkung** pro Einheit oder Prozess **
- **50 % Energie** für Raucherzeugung und Abluftreinigung
- **71 % Benzo(a)pyren**
- **50 % Räuchermaterial** ***
- **33 % Ressourcenverbrauch** exkl. Energie



* Im Vergleich zu Verbrennungsrauch

** Inkl. Abluftmessung und Abfallentsorgung (klassisches Räuchern)

*** Im Vergleich zu Glimmrauch und Friktionsrauch

Alle Berechnungen basieren auf dem Life Cycle Assessment vom DIL (Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.) im Auftrag von Red Arrow Handels-GmbH.

c/o CleanSmoke Coalition A.I.S.B.L.
Avenue de la Renaissance 1. B-1000 Brussels
Telefon: +32 (0)2-739 62 62
Email: info@clean-smoke-coalition.eu
www.clean-smoke-coalition.eu