Este texto es exclusivamente un instrumento de documentación y no surte efecto jurídico. Las instituciones de la UE no asumen responsabilidad alguna por su contenido. Las versiones auténticas de los actos pertinentes, incluidos sus preámbulos, son las publicadas en el Diario Oficial de la Unión Europea, que pueden consultarse a través de EUR-Lex. Los textos oficiales son accesibles directamente mediante los enlaces integrados en este documento

$ightharpoonup \underline{B}$ REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) Nº 1321/2013 DE LA COMISIÓN

de 10 de diciembre de 2013

por el que se establece la lista de la Unión de productos primarios autorizados para la producción de aromas de humo utilizados como tales en los productos alimenticios o en su superficie, o para la producción de aromas de humo derivados

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(DO L 333 de 12.12.2013, p. 54)

Modificado por:

Diario Oficial

nº página fecha

▶<u>M1</u> Reglamento de Ejecución (UE) 2022/502 de la Comisión de L 102 6 30.3.2022
29 de marzo de 2022

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) Nº 1321/2013 DE LA COMISIÓN

de 10 de diciembre de 2013

por el que se establece la lista de la Unión de productos primarios autorizados para la producción de aromas de humo utilizados como tales en los productos alimenticios o en su superficie, o para la producción de aromas de humo derivados

(Texto pertinente a efectos del EEE)

Artículo 1

En el anexo del presente Reglamento se establece la lista de productos primarios autorizados para la producción de aromas de humo en la Unión, con exclusión de todos los demás, para ser utilizados como tales en los productos alimenticios o en su superficie o para la producción de aromas de humo derivados, tal como establece el artículo 6 del Reglamento (CE) nº 2065/2003.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

La lista de los aromas de humo autorizados se establece con efecto a partir de la fecha indicada.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

ANEXO

Lista de la Unión de productos primarios autorizados para la producción de aromas de humo utilizados como tales en los productos alimenticios o en su superficie, o para la producción de aromas de humo derivados

- Nota 1: Los niveles máximos se refieren a los niveles en los alimentos comercializados o en su superficie. No obstante lo dispuesto en este principio, en el caso de los alimentos deshidratados o concentrados que hayan de reconstituirse, los niveles máximos se aplicarán a los alimentos reconstituidos siguiendo las instrucciones de la etiqueta, teniendo en cuenta el factor mínimo de dilución. Si los productos primarios se utilizan para la producción de aromas de humo derivados, los niveles máximos se adaptarán en consecuencia.
- Nota 2: Cuando se usen juntos varios aromas de humo en los alimentos o en su superficie, los niveles de cada uno se reducirán proporcionalmente.
- Nota 3: Si se permite utilizar aromas de humo en productos transformados a base de carne (categoría de alimentos 8.2) o en pescado y productos de la pesca elaborados (categoría de alimentos 9.2) y estos alimentos se ahúman en cámara de ahumado por humo regenerado mediante dichos aromas de humo autorizados, este uso se regirá por las buenas prácticas de fabricación.

Nota 4: Se permitirá la presencia de un aroma de humo:

- a) en un alimento compuesto distinto de los contemplados en el anexo, cuando el producto primario esté permitido para uno de los ingredientes del mismo;
- b) en un alimento que únicamente vaya a emplearse en la preparación de un alimento compuesto, siempre que este último cumpla lo dispuesto en el presente Reglamento.

Esto no se aplicará a los preparados para lactantes, los preparados de continuación, los alimentos elaborados a base de cereales, los alimentos infantiles y los alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales según lo dispuesto en la Directiva 2009/39/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 6 de mayo de 2009, relativa a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial (¹).

Código único	SF-001
Denominación del producto	Scansmoke PB 1110
Nombre del titular de la autorización	► <u>M1</u> proFagus GmbH ◀
Dirección del titular de la autorización	►M1 Uslarer Str. 30 37194 Bodenfelde ALEMANIA ◀

Descripción y caracterización	1. Materiales de base:		
del producto	90 % haya (Fagus sylvatica), 10 % roble (Quercus alba)	
	2. Especificaciones:		
	— рН: 2,1-2,9		
	— Agua: 47,0-56,0 %		
	— % de ácido (expresado en ácido acético)): 8-12 %	
	— Compuestos de carbonilo: 17-25 %		
	— Fenoles (como siringol, en mg/g): 10,5-2	20,1	
	3. Criterios de pureza:		
	— Plomo: < 5,0 mg/kg		
	— Arsénico: < 3,0 mg/kg		
	— Cadmio: < 1,0 mg/kg		
	— Mercurio: < 1,0 mg/kg		
Condiciones de uso	Categoría de alimentos	Nivel máximo en g/kg	
	1.7. Queso y productos derivados	2,0	
	2. Grasas, aceites y sus emulsiones	0,002	
	3. Helados	0,005	
	5. Artículos de confitería	0,05	
	8.1.2. Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (¹)	2,0	
	8.2. Carne elaborada	2,0	
	9.2. Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos	2,0	
	9.3. Huevas	2,0	
	12.2. Hierbas, especias y condimentos	2,3	
	12.5. Sopas y caldos	0,23	
	12.6. Salsas	1,0	
	12.7. Ensaladas preparadas y productos aromatizados para untar bocadillos	0,23	
	14.1. Bebidas no alcohólicas	0,02	
	14.2. Bebidas alcohólicas, incluso sus homólogas sin alcohol o bajas en alcohol	0,02	
	15. Productos de aperitivo listos para el consumo	2,0	
Fecha a partir de la cual se autoriza su utilización	1 de enero de 2014		
Fecha hasta la cual se autoriza su utilización	1 de enero de 2024		
(1) DO L 139 de 30.4.2004, p. 55	5.		

Denominación del producto Nombre del titular de la autorización Dirección del titular de la autorización Dirección del titular de la autorización Descripción y caracterización 1. Material de base: 50-60 % nogal americano (Carya ovata), 40-50 % roble (Quercus atba) 2. Especificaciones: — pH: 2,0-2,5 — Agua: 62,3 -65,7 % — % de écido (expresado en ácido acético): 10,5-11 — Compuestos de carbonilo (en g/100 ml): 15-25 — Fenoles (mg/ml): 12 -22 3. Criterios de pureza: — Plomo: < 5,0 mg/kg — Arsinico: < 3,0 mg/kg — Cadmic: < 1,0 mg/kg — Mercurio: < 1,0 mg/kg — Mercurio: < 1,0 mg/kg 1.7. Queso y productos derivados 1.8. Sucedáneos de productos lácteos, incluso blanqueadores de bebidas 4.2. Frutas y hortalizas elaboradas 4.2. Frutas y hortalizas elaboradas 4.2. Proparados de came, tal como se definen en el Reglamento (CE) n° 853/2004 8.2. Came elaborada 2.5 9.2. Pescado y productos de la pesca elaborados (2,0) 12.5. Sopas y caldos 12.6. Salsas 1.0 12.9. Productos proteínicos, excepto los incluidos en la categoría 1.8 15. Productos de apertivo listos para el 3,0 Fecha a partir de la cual se autoriza su utilización	Código único	SF-002		
Dirección del titular de la autorización	Denominación del producto	Zesti Smoke Code 10		
Descripción y caracterización Dursley Gloucestershire GL11 SNA REINO UNIDO		Mastertaste		
50-60 % nogal americano (Carya ovata), 40-50 % roble (Quercus alba)		Cam Dursley Gloucestershire GL11 5NA		
1.7. Queso y productos derivados 1.8. Sucedáneos de productos lácteos, incluso blanqueadores de bebidas 4.2. Frutas y hortalizas elaboradas 8.1.2. Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004 8.2. Carne elaborada 2.5 9.2. Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos 9.3. Huevas 2.0 12.2. Hierbas, especias y condimentos 3.0 12.5. Sopas y caldos 12.6. Salsas 1,0 12.9. Productos proteínicos, excepto los incluidos en la categoría 1.8 15. Productos de aperitivo listos para el consumo Fecha a partir de la cual se 1 de enero de 2014		50-60 % nogal americano (<i>Carya ovata</i>), 40-50 % roble (<i>Quercus alba</i>) 2. Especificaciones: — pH: 2,0-2,5 — Agua: 62,3 -65,7 % — % de ácido (expresado en ácido acético): 10,5-11 — Compuestos de carbonilo (en g/100 ml): 15-25 — Fenoles (mg/ml): 12 -22 3. Criterios de pureza: — Plomo: < 5,0 mg/kg — Arsénico: < 3,0 mg/kg — Cadmio: < 1,0 mg/kg		
1.8. Sucedáneos de productos lácteos, incluso blanqueadores de bebidas 4.2. Frutas y hortalizas elaboradas 0,30 8.1.2. Preparados de came, tal como se definen en en el Reglamento (CE) nº 853/2004 8.2. Carne elaborada 2,5 9.2. Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos 9.3. Huevas 2,0 12.2. Hierbas, especias y condimentos 3,0 12.5. Sopas y caldos 12.6. Salsas 1,0 12.9. Productos proteínicos, excepto los incluidos en la categoría 1.8 15. Productos de aperitivo listos para el consumo Fecha a partir de la cual se 1 de enero de 2014	Condiciones de uso	Categoría de alimentos	Nivel máximo en g/kg	
cluso blanqueadores de bebidas 4.2. Frutas y hortalizas elaboradas 0,30 8.1.2. Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004 8.2. Carne elaborada 2,5 9.2. Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos 9.3. Huevas 2,0 12.2. Hierbas, especias y condimentos 3,0 12.5. Sopas y caldos 1,0 12.9. Productos proteínicos, excepto los incluidos en la categoría 1.8 15. Productos de aperitivo listos para el consumo Fecha a partir de la cual se 1 de enero de 2014		1.7. Queso y productos derivados	0,50	
8.1.2. Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/ 2004 8.2. Carne elaborada 2,5 9.2. Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos 9.3. Huevas 2,0 12.2. Hierbas, especias y condimentos 3,0 12.5. Sopas y caldos 12.6. Salsas 1,0 12.9. Productos proteínicos, excepto los incluidos en la categoría 1.8 15. Productos de aperitivo listos para el consumo Fecha a partir de la cual se 1 de enero de 2014		1 , 1	0,50	
nen en el Reglamento (CE) nº 853/ 2004 8.2. Carne elaborada 2,5 9.2. Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos 9.3. Huevas 2,0 12.2. Hierbas, especias y condimentos 3,0 12.5. Sopas y caldos 12.6. Salsas 1,0 12.9. Productos proteínicos, excepto los incluidos en la categoría 1.8 15. Productos de aperitivo listos para el consumo Fecha a partir de la cual se 1 de enero de 2014		4.2. Frutas y hortalizas elaboradas	0,30	
9.2. Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos 9.3. Huevas 2,0 12.2. Hierbas, especias y condimentos 3,0 12.5. Sopas y caldos 12.6. Salsas 1,0 12.9. Productos proteínicos, excepto los incluidos en la categoría 1.8 15. Productos de aperitivo listos para el consumo Fecha a partir de la cual se 1 de enero de 2014		nen en el Reglamento (CE) nº 853/	2,5	
rados, incluso moluscos y crustáceos 9.3. Huevas 2,0 12.2. Hierbas, especias y condimentos 3,0 12.5. Sopas y caldos 0,30 12.6. Salsas 1,0 12.9. Productos proteínicos, excepto los incluidos en la categoría 1.8 15. Productos de aperitivo listos para el consumo Fecha a partir de la cual se 1 de enero de 2014		8.2. Carne elaborada	2,5	
12.2. Hierbas, especias y condimentos 12.5. Sopas y caldos 12.6. Salsas 1,0 12.9. Productos proteínicos, excepto los incluidos en la categoría 1.8 15. Productos de aperitivo listos para el consumo Fecha a partir de la cual se 1 de enero de 2014			2,0	
12.5. Sopas y caldos 12.6. Salsas 1,0 12.9. Productos proteínicos, excepto los incluidos en la categoría 1.8 15. Productos de aperitivo listos para el consumo Fecha a partir de la cual se 1 de enero de 2014		9.3. Huevas	2,0	
12.6. Salsas 1,0 12.9. Productos proteínicos, excepto los incluidos en la categoría 1.8 15. Productos de aperitivo listos para el 3,0 Fecha a partir de la cual se 1 de enero de 2014		12.2. Hierbas, especias y condimentos	3,0	
12.9. Productos proteínicos, excepto los incluidos en la categoría 1.8 15. Productos de aperitivo listos para el consumo Fecha a partir de la cual se 1 de enero de 2014		12.5. Sopas y caldos	0,30	
cluidos en la categoría 1.8 15. Productos de aperitivo listos para el consumo Fecha a partir de la cual se 1 de enero de 2014		12.6. Salsas	1,0	
Fecha a partir de la cual se 1 de enero de 2014			1,0	
			3,0	
		1 de enero de 2014		
Fecha hasta la cual se autoriza su utilización		1 de enero de 2024		

Denominación del producto Nombre del titular de la autorización	Smoke concentrate 809045 Symrise AG		
	Symrise AG		
		Symrise AG	
Dirección del titular de la autorización	Mühlenfeldstraße 1 37603 Holzminden ALEMANIA		
Descripción y caracterización del producto	1. Material de base: Haya (Fagus sylvatica) 2. Especificaciones: — pH: 2-3 — Agua: 5-15 % — % de ácido (expresado en ácido acético): 8-15 % — Compuestos de carbonilo: 10-20 % — Fenoles: 0,2-0,6 % 3. Criterios de pureza: — Plomo: < 5 mg/kg — Arsénico: < 3 mg/kg — Cadmio: < 1 mg/kg — Mercurio: < 1 mg/kg		
Condiciones de uso	Categoría de alimentos	Nivel máximo en g/kg	
	1. Productos lácteos y sucedáneos	0,50	
	4.2. Frutas y hortalizas elaboradas	0,30	
	6.4.5. Rellenos para pasta (raviolis y similares)	1,0	
	7.1. Panes y panecillos	0,60	
	7.2. Bollería fina	0,60	
	8. Carne	0,60	
	9.2. Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos	0,60	
	9.3. Huevas	0,60	
	12.2. Hierbas, especias y condimentos	3,0	
	12.5. Sopas y caldos	0,60	
	12.6. Salsas	4,0	
	12.7. Ensaladas preparadas y productos aromatizados para untar bocadillos	1,0	
	12.9. Productos proteínicos, excepto los incluidos en la categoría 1.8	1,0	
	15. Productos de aperitivo listos para el consumo	3,0	
Fecha a partir de la cual se autoriza su utilización	1 de enero de 2014		
Fecha hasta la cual se autoriza su utilización	1 de enero de 2024		

Código único	SF-004		
Denominación del producto	Scansmoke SEF 7525		
Nombre del titular de la autorización	Azelis Denmark A/S		
Dirección del titular de la autorización	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DINAMARCA		
Descripción y caracterización del producto	 Materiales de base: 35 % roble rojo (Quercus rubra), 35 % roble blanco (Quercus alba), 10 % arc (Acer saccharum), 10 % haya americana (Fagus grandifolia) y 10 % nogal americano (Carya ovata). Especificaciones: Agua: 0,3-0,9 en % m % de ácido (expresado en ácido acético): 0,09-0,25 meq/g Compuestos de carbonilo: 1,2-3,0 en % m Fenoles: 8-12 en % m Criterios de pureza: Plomo: < 5,0 mg/kg Arsénico: < 3,0 mg/kg Mercurio: < 1,0 mg/kg 		
Condiciones de uso	Categoría de alimentos	Nivel máximo en g/kg	
	Productos lácteos y sucedáneos	0,16	
	2. Grasas, aceites y sus emulsiones	0,05	
	4.2. Frutas y hortalizas elaboradas	0,05	
	5. Artículos de confitería	0,08	
	6. Cereales y productos a base de cereales	0,05	
	7.1. Panes y panecillos	0,08	
	7.2. Bollería fina	0,08	
	8. Carne	0,16	
	9.2. Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos	0,16	
	9.3. Huevas	0,16	
	10.2. Huevos y ovoproductos elaborados	0,05	
	12.2. Hierbas, especias y condimentos	0,18	
		<u> </u>	

	12.5. Sopas y caldos	0,05
	12.6. Salsas	0,05
	12.7. Ensaladas preparadas y productos aromatizados para untar bocadillos	0,05
	12.9. Productos proteínicos, excepto los incluidos en la categoría 1.8	0,05
	14.1. Bebidas no alcohólicas	0,05
	14.2. Bebidas alcohólicas, incluso sus homólogas sin alcohol o bajas en alcohol	0,05
	15. Productos de aperitivo listos para el consumo	0,08
Fecha a partir de la cual se autoriza su utilización	1 de enero de 2014	
Fecha hasta la cual se auto- riza su utilización	1 de enero de 2024	
Código único	SF-005	
Denominación del producto	SmokEz C-10	
Nombre del titular de la autorización	Red Arrow Products Company LLC	
Dirección del titular de la autorización	P.O. Box 1537 633 South 20th Street Manitowoc, WI 54221- 1537 ESTADOS UNIDOS	
Descripción y caracterización del producto	1. Materiales de base: Arce (Acer saccharum): 25-60 % Roble (Quercus alba): 10-40 % Nogal americano (Carya ovata): 10-25 % Fresno (Fraxinus americana), abedul (Betula papyrifera y Betula alleghaniensis), cerezo negro (Prunus serotina), haya americana (Fagus grandifolia): 0-15 % (en total) 2. Especificaciones: — pH: 2,1-2,6 — Agua: 60,7-65,1 % — % de ácido (expresado en ácido acético): 10,5-16 en % m — Compuestos de carbonilo: 12,0-17,0 en % m — Fenoles: 10,0-15,0 mg/ml 3. Criterios de pureza: — Plomo: < 5,0 mg/kg — Arsénico: < 3,0 mg/kg — Cadmio: < 1,0 mg/kg — Mercurio: < 1,0 mg/kg	

Condiciones de uso	Categoría de alimentos	Nivel máximo en g/kg	
	1.7. Queso y productos derivados	0,20	
	8.1.2. Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004	2,5	
	8.2. Carne elaborada	2,5	
	9.2. Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos	2,0	
	9.3. Huevas	2,0	
	12.2. Hierbas, especias, sazones y condimentos	3,0	
	12.6. Salsas y productos similares	3,0	
	15. Productos de aperitivo listos para el consumo	3,0	
Fecha a partir de la cual se autoriza su utilización	1 de enero de 2014		
Fecha hasta la cual se auto- riza su utilización	1 de enero de 2024		
Código único	SF-006		
Denominación del producto	SmokEz Enviro-23		
Nombre del titular de la autorización	Red Arrow Products Company LLC		
Dirección del titular de la autorización	P.O. Box 1537 633 South 20th Street Manitowoc, WI 54221- 1537 ESTADOS UNIDOS		
Descripción y caracterización del producto	1. Materiales de base:		
der producto	Arce (Acer saccharum): 25-65 %		
	Roble (Quercus alba): 20-75 %		
	Nogal americano (Carya ovata), fresno (Fraxinus americana), abedul (Betula papy- rifera y Betula alleghaniensis), cerezo negro (Prunus serotina), haya americana (Fagus grandifolia): 0-15 % (en total)		
	2. Especificaciones:		
	— pH: 2,8-3,2		
	— Agua: 57,0-64,4 %		
	— % de ácido (expresado en ácido acético): 6,0-7,0 en % m		
	— Compuestos de carbonilo: 16,0-24,0 en % m		
	— Fenoles: 10,0-16,0 mg/ml		
	3. Criterios de pureza:		
	— Plomo: < 5,0 mg/kg		
	— Arsénico: < 3,0 mg/kg		
	— Cadmio: < 1,0 mg/kg		
	— Mercurio: < 1,0 mg/kg		

Condiciones de uso	Categoría de alimentos	Nivel máximo en g/kg
	1.7. Queso y productos derivados	2,0
	8.1.2. Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004	5,0
	8.2. Carne elaborada	5,0
	9.2. Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos	2,0
	9.3. Huevas	2,0
Fecha a partir de la cual se autoriza su utilización	1 de enero de 2014	
Fecha hasta la cual se auto- riza su utilización	1 de enero de 2024	
Código único	SF-007	
Denominación del producto	Tradismoke TM A MAX	
Nombre del titular de la autorización	Nactis	
Dirección del titular de la autorización	36, rue Gutenberg ZI La Marinière 91070 Bondoufle FRANCIA	
Descripción y caracterización del producto	1. Materiales de base: Haya americana (Fagus grandifolia) 2. Especificaciones: — pH: 1,5-2,5 — Agua: 50-58 en % m — % de ácido (expresado en ácido acético): 13 — Compuestos de carbonilo: 17-22 en % m — Fenoles: 30-45 mg/ml 3. Criterios de pureza: — Plomo: < 5,0 mg/kg — Arsénico: < 3,0 mg/kg — Cadmio: < 1,0 mg/kg — Mercurio: < 1,0 mg/kg	3-16 en % m

▼B

Condiciones de uso	Categoría de alimentos	Nivel máximo en g/kg
	Productos lácteos fermentados aromatizados, incluso tratados térmicamente	1,0
	1.6.3. Otras natas	1,0
	1.7.3. Corteza comestible de queso	1,0
	1.7.5. Queso fundido	1,0
	2. Grasas, aceites y sus emulsiones	1,0
	8.1.2. Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004	4,0
	8.2. Carne elaborada	4,0
	9.2. Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos	4,0
	9.3. Huevas	4,0
	12.2. Hierbas, especias y condimentos	1,0
	12.5. Sopas y caldos	0,50
	12.6. Salsas	1,0
	14.1. Bebidas no alcohólicas	0,10
	14.2. Bebidas alcohólicas, incluso sus homólogas sin alcohol o bajas en alcohol	0,10
	15. Productos de aperitivo listos para el consumo	1,0
Fecha a partir de la cual se autoriza su utilización	1 de enero de 2014	
Fecha hasta la cual se autoriza su utilización	1 de enero de 2024	

Código único	SF-008		
Denominación del producto	proFagus-Smoke R709		
Nombre del titular de la autorización	ProFagus GmbH		
Dirección del titular de la autorización	Uslarer Straße 30 37194 Bodenfelde ALEMANIA		
Descripción y caracterización del producto	1. Materiales de base: 90 % haya (Fagus sylvatica), 10 % roble (Quercus alba) 2. Especificaciones: — pH: 2,0-2,5 — Agua: 76,7-83,5 % — % de ácido (expresado en ácido acético): 10,5-12,5 meq/g — Compuestos de carbonilo: 5-10 en % m — Fenoles: 5-10 en % m 3. Criterios de pureza: — Plomo: < 5,0 mg/kg — Arsénico: < 3,0 mg/kg — Cadmio: < 1,0 mg/kg — Mercurio: < 1,0 mg/kg		
Condiciones de uso	Categoría de alimentos	Nivel máximo en g/kg	
	1.7. Queso y productos derivados	2,5	
	2. Grasas, aceites y sus emulsiones	0,002	
	3. Helados	0,005	
	4.2. Frutas y hortalizas elaboradas	0,55	
	5. Artículos de confitería	0,10	
	8.1.2. Preparados de carne, tal como se defi- nen en el Reglamento (CE) nº 853/ 2004	2,5	
	8.2. Carne elaborada	2,5	
	9.2. Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos	2,5	
	9.3. Huevas	2,5	
	12.2. Hierbas, especias y condimentos	4,0	
	12.4. Mostaza	0,10	

	12.5. Sopas y caldos	0,28
	12.6. Salsas	1,5
	12.7. Ensaladas preparadas y productos aromatizados para untar bocadillos	0,40
	14.1. Bebidas no alcohólicas	0,10
	14.2. Bebidas alcohólicas, incluso sus homólogas sin alcohol o bajas en alcohol	0,02
	15. Productos de aperitivo listos para el consumo	2,5
Fecha a partir de la cual se autoriza su utilización	1 de enero de 2014	
Fecha hasta la cual se autoriza su utilización	1 de enero de 2024	
Código único	SF-009	
Denominación del producto	Fumokomp	
Nombre del titular de la autorización	Kompozíció Kft	
Dirección del titular de la autorización	Kompozíció Kft 2053 Herceghalom HUNGRÍA	
Descripción y caracterización del producto	1. Materiales de base: 85 % haya (Fagus sylvatica), 15 % carpe (Carpinus betulus) 2. Especificaciones: — Contenido en agua: < 2 en % m/m — % de ácido (expresado en ácido acético): 1-8 en % m/m — Compuestos de carbonilo: 25-30 en % m/m — Fenoles: 15-60 en % m/m 3. Criterios de pureza: — Plomo: < 5,0 mg/kg — Arsénico: < 3,0 mg/kg — Cadmio: < 1,0 mg/kg — Mercurio: < 1,0 mg/kg	

Condiciones de uso

	Categoría de alimentos	Nivel máximo en g/kg
1.4.	Productos lácteos fermentados aromatizados, incluso tratados térmicamente	0,06
1.6.3.	Otras natas	0,06
1.7.	Queso y productos derivados	0,06
1.8.	Sucedáneos de productos lácteos, incluso blanqueadores de bebidas	0,06
2.	Grasas, aceites y sus emulsiones	0,06
3.	Helados	0,06
4.2.	Frutas y hortalizas elaboradas	0,06
5.	Artículos de confitería	0,06
6.3.	Cereales de desayuno	0,06
6.4.5.	Rellenos para pasta (raviolis y similares)	0,06
6.5.	Fideos	0,06
6.6.	Masa para rebozar	0,06
6.7.	Cereales precocinados o elaborados	0,06
7.1.	Panes y panecillos	0,06
7.2.	Bollería fina	0,06
8.	Carne	0,06
9.2.	Pescado y productos de la pesca ela- borados, incluso moluscos y crustá- ceos	0,06
9.3.	Huevas	0,06
10.2.	Huevos y ovoproductos elaborados	0,06
12.2.	Hierbas, especias y condimentos	0,06

	12.3.	Vinagre	0,06
	12.4.	Mostaza	0,06
	12.5.	Sopas y caldos	0,06
	12.6.	Salsas	0,06
	12.7.	Ensaladas preparadas y productos aromatizados para untar bocadillos	0,06
	12.9.	Productos proteínicos, excepto los incluidos en la categoría 1.8	0,06
	13.3.	Alimentos dietéticos para controlar el peso destinados a sustituir la in- gesta diaria total o una comida ais- lada	0,06
	13.4.	Alimentos apropiados para personas con intolerancia al gluten, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 41/2009 de la Comisión (¹)	0,06
	14.1.4.	Bebidas aromatizadas	0,06
	14.1.5.2.	Otros	0,06
	14.2.	Bebidas alcohólicas, incluso sus ho- mólogas sin alcohol o bajas en alco- hol	0,06
	15.	Productos de aperitivo listos para el consumo	0,06
	16.	Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4	0,06
Fecha a partir de la cual se autoriza su utilización	1 de enero de 2014		
Fecha hasta la cual se autoriza su utilización	1 de enero de 2024		
(1) DO L 16 de 21.1.2009, p. 3.			

Código único	SF-010			
Denominación del producto	AM 01			
Nombre del titular de la autorización	AROMARCO, s.r.o			
Dirección del titular de la autorización	Mlynská 15 929 01 Dunajská Streda ESLOVAQUIA			
Descripción y caracterización del producto	1. Materiales de base: Haya (Fagus sylvatica) 2. Especificaciones: — Disolvente: mezcla de etanol y agua (aproximadamente 60/40 en % m) — % de ácido (expresado en ácido acético): 3,5-5,2 g/kg — Compuestos de carbonilo: 6,0-10,0 g/kg — Fenoles: 8,0-14,0 g/kg 3. Criterios de pureza: — Plomo: < 5,0 mg/kg — Arsénico: < 3,0 mg/kg — Cadmio: < 1,0 mg/kg			
	— Mercurio: < 1,0 mg/kg			
Condiciones de uso	Categoría de alimentos 1.4. Productos lácteos fermentados aromatizados, incluso tratados térmicamente	Nivel máximo en g/kg 0,60		
	1.6.3. Otras natas	0,60		
	1.7. Queso y productos derivados	0,60		
	1.8. Sucedáneos de productos lácteos, incluso blanqueadores de bebidas	0,60		
	2. Grasas, aceites y sus emulsiones	0,40		
	8.1.2. Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004	0,85		
	8.2. Carne elaborada	0,85		
	9.2. Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos	0,80		
	9.3. Huevas	0,80		
	14.2. Bebidas alcohólicas, incluso sus homólogas sin alcohol o bajas en alcohol	0,02		
	15. Productos de aperitivo listos para el consumo	1,30		
Fecha a partir de la cual se autoriza su utilización	1 de enero de 2014			
Fecha hasta la cual se autoriza su utilización	1 de enero de 2024			