

REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 1321/2013 AL COMISIEI**din 10 decembrie 2013****de stabilire a listei Uniunii de produse primare de arome de fum autorizate pentru utilizarea ca atare în sau pe produsele alimentare și/sau pentru producerea aromelor de fum derivate****(Text cu relevanță pentru SEE)**

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 2065/2003 al Parlamentului European și al Consiliului din 10 noiembrie 2003 privind aromele de fum utilizate sau destinate utilizării în sau pe produse alimentare ⁽¹⁾, în special articolul 6,

întrucât:

- (1) Articolul 10 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 2065/2003 prevede stabilirea inițială a unei liste a Uniunii de produse primare de arome de fum autorizate (denumite în continuare „produse primare”). Această listă trebuie să fie stabilită pe baza cererilor de autorizare depuse de către agenții economici și a avizului emis de Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (denumită în continuare „autoritatea”) privind produsul primar în cauză.
- (2) În conformitate cu articolul 10 din Regulamentul (CE) nr. 2065/2003, autoritatea a primit, până la 16 iunie 2005, 14 cereri valabile de autorizare a unor produse primare. Trei cereri au fost retrase. Prin urmare, autoritatea a evaluat în total 11 produse primare. O cerere evaluată a fost retrasă după finalizarea evaluării.
- (3) În conformitate cu articolul 4 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 2065/2003, autorizarea aromelor de fum poate face obiectul unor condiții de utilizare specifice și, în conformitate cu articolul 9 alineatul (3) din respectivul regulament, autorizațiile ar trebui să fie acordate pentru o perioadă de 10 ani, cu posibilitatea de reînnoire în conformitate cu articolul 12 din regulamentul menționat.
- (4) Produsele primare și aromele de fum derivate sunt utilizate în sau pe produsele alimentare pentru a le da un gust de fum sau pentru a completa o altă aromă fără a da o aromă de fum. Acestea sunt utilizate, de asemenea, pentru a afuma carnea, peștele și produsele lactate. Un studiu detaliat al expunerii realizat de Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) ⁽²⁾ arată că, indiferent de metoda de calcul a expunerii utilizată, prin-

cipalii factori care au contribuit la consumul ridicat sunt, în principal, produsele alimentare care se afumă în mod tradițional, cum ar fi cârnații și baconul afumate. Grupele alimentare care nu se afumă în mod tradițional, cum ar fi chipsurile, supele și sosurile, nu afectează în mod semnificativ expunerea. Deoarece produsele primare se obțin dintr-un fum supus unor procese de fracționare și purificare, utilizarea aromelor de fum este în general considerată mai puțin periculoasă pentru sănătate decât utilizarea de fum obținut prin arderea lemnului sau prin încălzirea rumegușului sau a așchiilor mici de lemn ⁽³⁾.

- (5) Evaluarea siguranței efectuată de autoritate privind produsul primar Scansmoke PB1110, adoptată la 26 martie 2009 ⁽⁴⁾, concluzionează că datele furnizate de solicitant sunt suficiente pentru a elimina preocupările cu privire la genotoxicitatea produsului. Cu toate acestea, utilizările și nivelurile de utilizare așa cum au fost propuse inițial de solicitant nu ar oferi o marjă de siguranță suficientă. Utilizările și nivelurile de utilizare au fost revizuite pentru a lua în considerare acest aviz. Produsul primar Scansmoke PB1110 ar trebui, prin urmare, să fie autorizat sub rezerva unor condiții de utilizare specifice.
- (6) Evaluarea siguranței efectuată de autoritate privind produsul primar Zesti Smoke Code 10, adoptată la 29 ianuarie 2009 ⁽⁵⁾ și la 6 iulie 2011 ⁽⁶⁾, concluzionează că datele furnizate de solicitant sunt suficiente pentru a elimina preocupările cu privire la genotoxicitatea produsului. Cu toate acestea, utilizările și nivelurile de utilizare așa cum au fost propuse inițial de solicitant nu ar oferi o marjă de siguranță suficientă. Utilizările și nivelurile de utilizare au fost revizuite pentru a lua în considerare acest aviz. Produsul primar Zesti Smoke Code 10 ar trebui, prin urmare, să fie autorizat sub rezerva unor condiții de utilizare specifice.
- (7) Evaluarea siguranței efectuată de autoritate privind produsul primar Smoke Concentrate 809045, adoptată la 29 ianuarie 2009 ⁽⁷⁾, concluzionează că datele furnizate de solicitant sunt suficiente pentru a elimina preocupările cu privire la genotoxicitatea produsului. Utilizările și nivelurile de utilizare propuse de solicitant nu prezintă probleme legate de siguranță. Produsul primar Smoke Concentrate 809045 ar trebui, prin urmare, să fie autorizat sub rezerva unor condiții de utilizare specifice.

⁽¹⁾ JO L 309, 26.11.2003, p. 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” (Evaluare detaliată a expunerii pentru produsele primare cu aromă de fum cu nivelurile de utilizare furnizate de industrie. Un studiu pilot privind culegerea de date referitoare la nivelurile de utilizare), 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) Evaluarea siguranței efectuată de autoritate privind produsul primar Scansmoke SEF 7525, adoptată la 14 mai 2009 ⁽¹⁾, concluzionează că datele furnizate de solicitant sunt suficiente pentru a elimina preocupările cu privire la genotoxicitatea produsului. Utilizările și nivelurile de utilizare propuse de solicitant nu prezintă probleme legate de siguranță. Produsul primar Scansmoke SEF 7525 ar trebui, prin urmare, să fie autorizat sub rezerva unor condiții de utilizare specifice.
- (9) Evaluarea siguranței efectuată de autoritate privind produsul primar SmokEz C-10, adoptată la 14 mai 2009 ⁽²⁾ și la 4 iulie 2012 ⁽³⁾, concluzionează că datele furnizate de solicitant sunt suficiente pentru a elimina preocupările cu privire la genotoxicitatea produsului. Cu toate acestea, utilizările și nivelurile de utilizare așa cum au fost propuse inițial de solicitant nu prezintă o marjă de siguranță suficientă. Utilizările și nivelurile de utilizare au fost revizuite pentru a lua în considerare acest aviz. Produsul primar SmokEz C-10 ar trebui, prin urmare, să fie autorizat sub rezerva unor condiții de utilizare specifice.
- (10) Evaluarea siguranței efectuată de autoritate privind produsul primar SmokEz Enviro-23, adoptată la 14 mai 2009 ⁽⁴⁾ și la 4 iulie 2012 ⁽⁵⁾, concluzionează că datele furnizate de solicitant sunt suficiente pentru a elimina preocupările cu privire la genotoxicitatea produsului. Cu toate acestea, utilizările și nivelurile de utilizare așa cum au fost propuse inițial de solicitant nu prezintă o marjă de siguranță suficientă. Utilizările și nivelurile de utilizare au fost revizuite pentru a lua în considerare acest aviz. Produsul primar SmokEz Enviro-23 ar trebui, prin urmare, să fie autorizat sub rezerva unor condiții de utilizare specifice.
- (11) Evaluarea siguranței efectuată de autoritate privind produsul primar Tradismoke™ A MAX, adoptată la 26 noiembrie 2009 ⁽⁶⁾, concluzionează că datele furnizate de solicitant sunt suficiente pentru a elimina preocupările cu privire la genotoxicitatea produsului. Cu toate acestea, utilizările și nivelurile de utilizare așa cum au fost propuse inițial de solicitant nu prezintă o marjă de siguranță suficientă. Utilizările și nivelurile de utilizare au fost revizuite pentru a lua în considerare acest aviz. Produsul primar Tradismoke™ A MAX ar trebui, prin urmare, să fie autorizat sub rezerva unor condiții de utilizare specifice.
- (12) Evaluarea siguranței efectuată de autoritate privind produsul primar Scansmoke R909, adoptată la 26 noiembrie 2009 ⁽⁷⁾, concluzionează că datele furnizate de solicitant sunt suficiente pentru a elimina preocupările cu privire la genotoxicitatea produsului. Cu toate acestea, utilizările și nivelurile de utilizare așa cum au fost propuse inițial de solicitant nu prezintă o marjă de siguranță suficientă. Utilizările și nivelurile de utilizare au fost revizuite pentru a lua în considerare acest aviz. Solicitantul a notificat Comisiei la 26 noiembrie 2012 faptul că numele produsului primar a fost schimbat în proFagus-Smoke R709. Produsul primar proFagus-Smoke R709 ar trebui, prin urmare, să fie autorizat sub rezerva unor condiții de utilizare specifice.
- (13) Evaluarea siguranței efectuată de autoritate privind produsul primar Fumokomp, adoptată la 24 septembrie 2009 ⁽⁸⁾ și la 6 iulie 2011 ⁽⁹⁾, concluzionează că datele furnizate de solicitant sunt suficiente pentru a elimina preocupările cu privire la genotoxicitatea produsului. Utilizările și nivelurile de utilizare propuse de solicitant nu prezintă probleme legate de siguranță. Produsul primar Fumokomp ar trebui, prin urmare, să fie autorizat sub rezerva unor condiții de utilizare specifice.
- (14) Evaluarea siguranței efectuată de autoritate privind produsul primar AM 01, adoptată la 26 noiembrie 2009 ⁽¹⁰⁾ și la 2 februarie 2012 ⁽¹¹⁾, concluzionează că datele furnizate de solicitant sunt suficiente pentru a elimina preocupările cu privire la genotoxicitatea produsului. Cu toate acestea, utilizările și nivelurile de utilizare așa cum au fost propuse inițial de solicitant nu prezintă o marjă de siguranță suficientă. Utilizările și nivelurile de utilizare au fost revizuite pentru a lua în considerare acest aviz. Produsul primar AM 01 ar trebui, prin urmare, să fie autorizat sub rezerva unor condiții de utilizare specifice.
- (15) În ceea ce privește fiecare produs primar autorizat, lista Uniunii ar trebui să furnizeze un cod unic pentru produsul respectiv, denumirea produsului, numele și adresa titularului autorizației, o descriere și caracterizarea produsului, condițiile de utilizare în sau pe produsele alimentare specifice sau categoriile de produse alimentare, data de la care este autorizat și data până la care este autorizat produsul. În sensul prezentului regulament, referirile ar trebui să se facă la categoriile de produse alimentare prevăzute în anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari ⁽¹²⁾.
- (16) Condițiile pentru fabricarea produselor primare sunt stabilite în anexa I la Regulamentul (CE) nr. 2065/2003, inclusiv conținutul maxim de hidrocarburi aromatice policiclice.
- (17) Atunci când aromele de fum autorizate sunt utilizate în sau pe alimente, utilizarea acestora trebuie să fie în conformitate cu condițiile de utilizare, inclusiv nivelurile maxime, stabilite în anexa la prezentul regulament. Atunci când aromele de fum autorizate se folosesc în combinație, nivelurile individuale ar trebui reduse proporțional.

⁽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⁾ JO L 354, 31.12.2008, p. 16.

- (18) Afumarea prin fum regenerat este un proces de tratare a produselor alimentare prin expunerea la fum care este regenerat prin pulverizarea aromelor de fum în camera de afumare în condiții de durată și temperatură similare cu cele pentru afumare la cald sau la rece. În acest caz este dificil de estimat cantitatea de arome de fum ce va fi prezentă în produsele alimentare finale în forma în care sunt comercializate, din cauza pierderii aromei de fum în timpul afumării. Prin urmare, utilizarea ar trebui să fie în conformitate cu bunele practici de fabricație.
- (19) Dacă nu există restricții suplimentare, o aromă de fum autorizată poate fi prezentă în produsele alimentare, altfel decât prin adăugare directă, ca rezultat al prezenței într-un ingredient în care aroma de fum era autorizată, cu condiția ca respectiva cantitate de aromă de fum din produsul alimentar final să nu o depășească pe cea care ar fi rezultat din utilizarea respectivului ingredient în condiții tehnologice corespunzătoare și conform bunelor practici de fabricație.
- (20) Lista Uniunii de arome de fum ar trebui să se aplice fără a aduce atingere altor dispoziții prevăzute în legislația specifică sectorului.
- (21) Având în vedere că aromele de fum sunt prezente deja pe piața statelor membre, au fost emise dispoziții pentru a se asigura buna tranziție către o procedură de autorizare la nivelul Uniunii. În acest scop au fost stabilite perioade de tranziție la articolul 20 din Regulamentul (CE) nr. 2065/2003.
- (22) În conformitate cu articolul 12 din Regulamentul (CE) nr. 2065/2003, autorizațiile pot fi reînnoite pentru perioade de 10 ani în urma unei cereri adresate Comisiei de către titularul autorizației. Cererea trebuie să fie însoțită de documentele enumerate la articolul 12 alineatul (2) din regulamentul respectiv. Documentele respective trebuie să includă orice informație disponibilă privind date toxicologice, ca urmare a recomandării autorității indicate în documentul de orientare din 7 octombrie 2004 sau în cea mai recentă actualizare a acestuia.
- (23) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Lista de produse primare de arome de fum autorizate în Uniune, toate celelalte fiind excluse, în vederea utilizării în sau pe produsele alimentare și/sau pentru producerea aromelor de fum derivate, astfel cum se prevede la articolul 6 din Regulamentul (CE) nr. 2065/2003, este prezentată în anexa la prezentul regulament.

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Lista de arome de fum autorizate intră în vigoare la 1 ianuarie 2014.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 10 decembrie 2013.

Pentru Comisie
Președintele
José Manuel BARROSO

ANEXĂ

Lista Uniunii de produse primare de arome de fum autorizate pentru utilizarea ca atare în sau pe produsele alimentare și/sau pentru producerea aromelor de fum derivate

Nota 1: Nivelurile maxime se referă la nivelurile prezente în sau pe alimente, în forma în care sunt comercializate. Prin derogare de la acest principiu, pentru produse alimentare deshidratate și/sau concentrate ce trebuie reconstituite, nivelurile maxime se aplică produselor alimentare în forma reconstituită conform instrucțiunilor de pe etichetă, ținând seama de factorul de diluare minimă. În cazul în care produsele primare sunt utilizate în producția de arome de fum derivate, nivelurile maxime se ajustează în consecință.

Nota 2: Atunci când aromele de fum se folosesc în combinație în sau pe produsele alimentare, nivelurile individuale se reduc proporțional.

Nota 3: În cazul în care aromele de fum sunt autorizate pentru a fi utilizate în carnea prelucrată (categoria de alimente 8.2) sau în pește și produse pescărești prelucrate (categoria de alimente 9.2) și aceste alimente sunt afumate în camera de afumare prin expunere la fum regenerat prin utilizarea acestor arome de fum permise, utilizarea trebuie să fie în conformitate cu bunele practici de fabricație.

Nota 4: Prezența unei arome de fum este permisă:

- (a) într-un aliment compus, altul decât cele prevăzute în anexă, în cazul în care produsul primar este permis în unul dintre ingredientele alimentului compus;
- (b) într-un aliment destinat exclusiv preparării unui aliment compus, cu condiția ca acesta din urmă să fie în conformitate cu prezentul regulament.

Acestea nu se aplică preparatelor pentru sugari, preparatelor de continuare, alimentelor prelucrate pe bază de cereale și alimentelor pentru copii mici și alimentelor dietetice pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică, astfel cum sunt menționate în Directiva 2009/39/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 6 mai 2009 privind produsele alimentare cu destinație nutrițională specială ⁽¹⁾.

Cod unic	SF-001	
Denumirea produsului	Scansmoke PB 1110	
Numele titularului autorizației	Azelis Denmark A/S	
Adresa titularului autorizației	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DANEMARCA	
Descrierea și caracterizarea produsului	1. Materii sursă: 90 % fag (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % stejar (<i>Quercus alba</i>) 2. Specificații: — pH: 2,1-2,9 — Apă: 47,0-56,0 % — Aciditate % (exprimată în acid acetic): 8-12 % — Compuși carbonilici: 17-25 % — Fenoli (exprimați în siringol, mg/g): 10,5-20,1 3. Criterii de puritate: — Plumb: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Cadmiu: < 1,0 mg/kg — Mercur: < 1,0 mg/kg	
Condiții de utilizare	Categoria de alimente	Nivelul maxim g/kg
	1.7. Brânză și brânzeturi	2,0
	2. Grăsimi și uleiuri și emulsii de grăsimi și uleiuri	0,002
	3. Înghețată	0,005
	5. Produse de cofetărie	0,05

⁽¹⁾ JO L 124, 20.5.2009, p. 21.

	8.1.2. Preparate din carne, astfel cum sunt definite în Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾	2,0
	8.2. Carne prelucrată	2,0
	9.2. Pește și produse de pescărie prelucrate, inclusiv crustacee și moluște	2,0
	9.3. Icre	2,0
	12.2. Ierbururi, condimente, produse de aseasonare	2,3
	12.5. Supe și ciorbe	0,23
	12.6. Sosuri	1,0
	12.7. Salate și produse tartinabile condimentate	0,23
	14.1. Băuturi nealcoolice	0,02
	14.2. Băuturi alcoolice, inclusiv echivalenți fără alcool sau cu conținut scăzut de alcool	0,02
	15. Aperitive condimentate și gustări gata de consum	2,0
Data de la care este autorizat produsul	1 ianuarie 2014	
Data până la care este autorizat produsul	1 ianuarie 2024	

⁽¹⁾ JO L 139, 30.4.2004, p. 55.

Cod unic	SF-002	
Denumirea produsului	Zesti Smoke Code 10	
Numele titularului autorizației	Mastertaste	
Adresa titularului autorizației	Draycott Mills Cam Dursley Gloucestershire GL11 5NA REGATUL UNIT	
Descrierea și caracterizarea produsului	1. Materii sursă: 50-60 % nuc american (<i>Carya ovata</i>), 40-50 % stejar (<i>Quercus alba</i>) 2. Specificații: — pH: 2,0-2,5 — Apă: 62,3-65,7 % — Aciditate % (exprimată în acid acetic): 10,5-11 — Compuși carbonilici (g/100 ml): 15-25 — Fenoli (mg/ml): 12-22 3. Criterii de puritate: — Plumb: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Cadmiu: < 1,0 mg/kg — Mercur: < 1,0 mg/kg	
Condiții de utilizare	Categoria de alimente	Nivelul maxim g/kg
	1.7. Brânză și brânzeturi	0,50
	1.8. Analogi de produse lactate, inclusiv preparate de albire a băuturilor	0,50

	4.2. Fructe și legume prelucrate	0,30
	8.1.2. Preparate din carne, astfel cum sunt definite în Regulamentul (CE) nr. 853/2004	2,5
	8.2. Carne prelucrată	2,5
	9.2. Pește și produse de pescărie prelucrate, inclusiv crustacee și moluște	2,0
	9.3. Icre	2,0
	12.2. Ierburile, condimente, produse de aseasonare	3,0
	12.5. Supe și ciorbe	0,30
	12.6. Sosuri	1,0
	12.9. Produse proteice, cu excepția produselor din categoria 1.8	1,0
	15. Aperitive condimentate și gustări gata de consum	3,0
Data de la care este autorizat produsul	1 ianuarie 2014	
Data până la care este autorizat produsul	1 ianuarie 2024	
Cod unic	SF-003	
Denumirea produsului	Smoke Concentrate 809045	
Numele titularului autorizației	Symrise AG	
Adresa titularului autorizației	Mühlenfeldstraße 1 37603 Holzminden GERMANIA	
Descrierea și caracterizarea produsului	1. Materii sursă: Fag (<i>Fagus sylvatica</i>) 2. Specificații: — pH: 2-3 — Apă: 5-15 % — Aciditate % (exprimată în acid acetic): 8-15 % — Compuși carbonilici: 10-20 % — Fenoli: 0,2-0,6 % 3. Criterii de puritate: — Plumb: < 5 mg/kg — Arsen: < 3 mg/kg — Cadmiu: < 1 mg/kg — Mercur: < 1 mg/kg	
Condiții de utilizare	Categoria de alimente	Nivelul maxim g/kg
	1. Produse lactate și analoge	0,50
	4.2. Fructe și legume prelucrate	0,30
	6.4.5. Umpluturi pentru paste alimentare umplute (ravioli și alte paste similare)	1,0
	7.1. Pâine și chifle	0,60
	7.2. Produse fine de panificație	0,60
	8. Carne	0,60

	9.2. Pește și produse de pescărie prelucrate, inclusiv crustacee și moluște	0,60
	9.3. Icre	0,60
	12.2. Ierburi, condimente, produse de aseasonare	3,0
	12.5. Supe și ciorbe	0,60
	12.6. Sosuri	4,0
	12.7. Salate și produse tartinabile condimentate	1,0
	12.9. Produse proteice, cu excepția produselor din categoria 1.8	1,0
	15. Aperitive condimentate și gustări gata de consum	3,0
Data de la care este autorizat produsul	1 ianuarie 2014	
Data până la care este autorizat produsul	1 ianuarie 2024	
Cod unic	SF-004	
Denumirea produsului	Scansmoke SEF 7525	
Numele titularului autorizației	Azelis Denmark A/S	
Adresa titularului autorizației	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DANEMARCA	
Descrierea și caracterizarea produsului	1. Materii sursă: 35 % stejar roșu (<i>Quercus rubra</i>), 35 % stejar alb (<i>Quercus alba</i>), 10 % arțar (<i>Acer saccharum</i>), 10 % fag (<i>Fagus grandifolia</i>) și 10 % nuc american (<i>Carya ovata</i>) 2. Specificații: — Apă: 0,3-0,9 greutate % — Aciditate (exprimată în acid acetic): 0,09-0,25 mEq/g — Compuși carbonilici: 1,2-3,0 greutate % — Fenoli: 8-12 greutate % 3. Criterii de puritate: — Plumb: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Cadmiu: < 1,0 mg/kg — Mercur: < 1,0 mg/kg	
Condiții de utilizare	Categoria de alimente	Nivelul maxim g/kg
	1. Produse lactate și analoage	0,16
	2. Grăsimi și uleiuri și emulsii de grăsimi și uleiuri	0,05
	4.2. Fructe și legume prelucrate	0,05
	5. Produse de cofetărie	0,08
	6. Cereale și produse pe bază de cereale	0,05
	7.1. Pâine și chifle	0,08
	7.2. Produse fine de panificație	0,08
	8. Carne	0,16

	9.2. Pește și produse de pescărie prelucrate, inclusiv crustacee și moluște	0,16
	9.3. Icre	0,16
	10.2. Ouă și produse din ouă prelucrate	0,05
	12.2. Ierburi, condimente, produse de aseasonare	0,18
	12.5. Supe și ciorbe	0,05
	12.6. Sosuri	0,05
	12.7. Salate și produse tartinabile condimentate	0,05
	12.9. Produse proteice, cu excepția produselor din categoria 1.8	0,05
	14.1. Băuturi nealcoolice	0,05
	14.2. Băuturi alcoolice, inclusiv echivalenți fără alcool sau cu conținut scăzut de alcool	0,05
	15. Aperitive condimentate și gustări gata de consum	0,08
Data de la care este autorizat produsul	1 ianuarie 2014	
Data până la care este autorizat produsul	1 ianuarie 2024	
Cod unic	SF-005	
Denumirea produsului	SmokEz C-10	
Numele titularului autorizației	Red. Arrow Products Company LLC	
Adresa titularului autorizației	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221-1537 SUA	
Descrierea și caracterizarea produsului	1. Materii sursă: Arțar (<i>Acer saccharum</i>): 25-60 % Stejar (<i>Quercus alba</i>): 10-40 % Nuc american (<i>Carya ovata</i>): 10-25 % Frasin (<i>Fraxinus americana</i>), mesteacăn (<i>Betula papyrifera</i> și <i>Betula alleghaniensis</i>), cireș (<i>Prunus serotina</i>), fag (<i>Fagus grandifolia</i>): 0-15 % (în total) 2. Specificații: — pH: 2,1-2,6 — Apă: 60,7-65,1 % — Aciditate % (exprimată în acid acetic): 10,5-12,0 greutate % — Compuși carbonilici: 12,0-17,0 greutate % — Fenoli: 10,0-15,0 mg/ml 3. Criterii de puritate: — Plumb: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Cadmiu: < 1,0 mg/kg — Mercur: < 1,0 mg/kg	
Condiții de utilizare	Categoria de alimente	Nivelul maxim g/kg
	1.7. Brânză și brânzeturi	0,20
	8.1.2. Preparate din carne, astfel cum sunt definite în Regulamentul (CE) nr. 853/2004	2,5

	8.2. Carne prelucrată	2,5
	9.2. Pește și produse de pescărie prelucrate, inclusiv crustacee și moluște	2,0
	9.3. Icre	2,0
	12.2. Ierburi, condimente, produse de aseasonare și condimente	3,0
	12.6. Sosuri și produse similare	3,0
	15. Aperitive condimentate și gustări gata de consum	3,0
Data de la care este autorizat produsul	1 ianuarie 2014	
Data până la care este autorizat produsul	1 ianuarie 2024	
Cod unic	SF-006	
Denumirea produsului	SmokEz Enviro-23	
Numele titularului autorizației	Red. Arrow Products Company LLC	
Adresa titularului autorizației	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221-1537 SUA	
Descrierea și caracterizarea produsului	1. Materii sursă: Arțar (<i>Acer saccharum</i>): 25-65 % Stejar (<i>Quercus alba</i>): 20-75 % Nuc american (<i>Carya ovata</i>), frasin (<i>Fraxinus americana</i>), mesteacăn (<i>Betula papyrifera</i>) și <i>Betula alleghaniensis</i>), cireș (<i>Prunus serotina</i>), fag (<i>Fagus grandifolia</i>): 0-15 % (în total) 2. Specificații: — pH: 2,8-3,2 — Apă: 57,0-64,4 % — Aciditate % (exprimată în acid acetic): 6,0-7,0 greutate % — Compuși carbonilici: 16,0-24,0 greutate % — Fenoli: 10,0-16,0 mg/ml 3. Criterii de puritate: — Plumb: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Cadmiu: < 1,0 mg/kg — Mercur: < 1,0 mg/kg	
Condiții de utilizare	Categoria de alimente	Nivelul maxim g/kg
	1.7. Brânză și brânzeturi	2,0
	8.1.2. Preparate din carne, astfel cum sunt definite în Regulamentul (CE) nr. 853/2004	5,0
	8.2. Carne prelucrată	5,0
	9.2. Pește și produse de pescărie prelucrate, inclusiv crustacee și moluște	2,0
	9.3. Icre	2,0
Data de la care este autorizat produsul	1 ianuarie 2014	
Data până la care este autorizat produsul	1 ianuarie 2024	

Cod unic	SF-007	
Denumirea produsului	Tradismoke™ A MAX	
Numele titularului autorizației	Nactis	
Adresa titularului autorizației	36, rue Gutenberg – ZI La Marinière 91070 Bondoufle FRANȚA	
Descrierea și caracterizarea produsului	1. Materii sursă: Fag (<i>Fagus sylvatica</i>) 2. Specificații: — pH: 1,5-2,5 — Apă: 50-58 greutate % — Aciditate % (exprimată în acid acetic): 13-16 greutate % — Compuși carbonilici: 17-22 greutate % — Fenoli: 30-45 mg/ml 3. Criterii de puritate: — Plumb: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Cadmiu: < 1,0 mg/kg — Mercur: < 1,0 mg/kg	
Condiții de utilizare	Categoria de alimente	Nivelul maxim g/kg
	1.4. Produse lactate fermentate aromatizate, inclusiv produse tratate termic	1,0
	1.6.3. Alte tipuri de smântână	1,0
	1.7.3. Crustă de brânză comestibilă	1,0
	1.7.5. Brânzeturi prelucrate	1,0
	2. Grăsimi și uleiuri și emulsii de grăsimi și uleiuri	1,0
	8.1.2. Preparate din carne, astfel cum sunt definite în Regulamentul (CE) nr. 853/2004	4,0
	8.2. Carne prelucrată	4,0
	9.2. Pește și produse de pescărie prelucrate, inclusiv crustacee și moluște	4,0
	9.3. Icre	4,0
	12.2. Ierburile, condimente, produse de aseasonare	1,0
	12.5. Supe și ciorbe	0,50
	12.6. Sosuri	1,0
	14.1. Băuturi nealcoolice	0,10
	14.2. Băuturi alcoolice, inclusiv echivalenți fără alcool sau cu conținut scăzut de alcool	0,10
	15. Aperitive condimentate și gustări gata de consum	1,0
Data de la care este autorizat produsul	1 ianuarie 2014	
Data până la care este autorizat produsul	1 ianuarie 2024	

Cod unic	SF-008	
Denumirea produsului	proFagus-Smoke R709	
Numele titularului autorizației	ProFagus GmbH	
Adresa titularului autorizației	Uslarer Strasse 30 37194 Bodenfelde GERMANIA	
Descrierea și caracterizarea produsului	1. Materii sursă: 90 % fag (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % stejar (<i>Quercus alba</i>) 2. Specificații: — pH: 2,0-2,5 — Apă: 76,7-83,5 % — Aciditate (exprimată în acid acetic): 10,5-12,5 mEq/g — Compuși carbonilici: 5-10 greutate % — Fenoli: 5-10 greutate % 3. Criterii de puritate: — Plumb: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Cadmiu: < 1,0 mg/kg — Mercur: < 1,0 mg/kg	
Condiții de utilizare	Categoria de alimente	Nivelul maxim g/kg
	1.7. Brânză și brânzeturi	2,5
	2. Grăsimi și uleiuri și emulsii de grăsimi și uleiuri	0,002
	3. Înghețată	0,005
	4.2. Fructe și legume prelucrate	0,55
	5. Produse de cofetărie	0,10
	8.1.2. Preparate din carne, astfel cum sunt definite în Regulamentul (CE) nr. 853/2004	2,5
	8.2. Carne prelucrată	2,5
	9.2. Pește și produse de pescărie prelucrate, inclusiv crustacee și moluște	2,5
	9.3. Icre	2,5
	12.2. Ierburi, condimente, produse de aseasonare	4,0
	12.4. Muștar	0,10
	12.5. Supe și ciorbe	0,28
	12.6. Sosuri	1,5
	12.7. Salate și produse tartinabile condimentate	0,40
	14.1. Băuturi nealcoolice	0,10
	14.2. Băuturi alcoolice, inclusiv echivalenți fără alcool sau cu conținut scăzut de alcool	0,02
	15. Aperitive condimentate și gustări gata de consum	2,5
Data de la care este autorizat produsul	1 ianuarie 2014	
Data până la care este autorizat produsul	1 ianuarie 2024	

Cod unic	SF-009	
Denumirea produsului	Fumokomp	
Numele titularului autorizației	Kompozíció Kft	
Adresa titularului autorizației	Kompozíció Kft 2053 Herceghalom UNGARIA	
Descrierea și caracterizarea produsului	1. Materii sursă: 85 % fag (<i>Fagus sylvatica</i>), 15 % carpen (<i>Carpinus betulus</i>) 2. Specificații: — Conținut de apă: < 2 g/g % — Aciditate % (exprimată în acid acetic): 1-8 g/g % — Compuși carbonilici: 25-30 g/g % — Fenoli: 15-60 g/g % 3. Criterii de puritate: — Plumb: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Cadmiu: < 1,0 mg/kg — Mercur: < 1,0 mg/kg	
Condiții de utilizare	Categoria de alimente	Nivelul maxim g/kg
	1.4. Produse lactate fermentate aromatizate, inclusiv produse tratate termic	0,06
	1.6.3. Alte tipuri de smântână	0,06
	1.7. Brânză și brânzeturi	0,06
	1.8. Analogi de produse lactate, inclusiv preparate de albire a băuturilor	0,06
	2. Grăsimi și uleiuri și emulsii de grăsimi și uleiuri	0,06
	3. Înghețată	0,06
	4.2. Fructe și legume prelucrate	0,06
	5. Produse de cofetărie	0,06
	6.3. Cereale pentru micul dejun	0,06
	6.4.5. Umpluturi pentru paste alimentare umplute (ravioli și alte paste similare)	0,06
	6.5. Fidea	0,06
	6.6. Aluaturi	0,06
	6.7. Cereale preparate în prealabil sau prelucrate	0,06
	7.1. Pâine și chifle	0,06
	7.2. Produse fine de panificație	0,06
	8. Carne	0,06
	9.2. Pește și produse de pescărie prelucrate, inclusiv crustacee și moluște	0,06
	9.3. Icre	0,06
	10.2. Ouă și produse din ouă prelucrate	0,06
	12.2. Ierburi, condimente, produse de aseasonare	0,06

	12.3.	Oțet	0,06
	12.4.	Muștar	0,06
	12.5.	Supe și ciorbe	0,06
	12.6.	Sosuri	0,06
	12.7.	Salate și produse tartinabile condimentate	0,06
	12.9.	Produse proteice, cu excepția produselor din categoria 1.8	0,06
	13.3.	Alimente dietetice pentru controlul greutății, destinate să înlocuiască întregul aport alimentar zilnic sau o masă individuală	0,06
	13.4.	Produse alimentare adecvate pentru persoanele cu intoleranță la gluten, astfel cum sunt definite în Regulamentul (CE) nr. 41/2009 al Comisiei ⁽¹⁾	0,06
	14.1.4.	Băuturi aromatizate	0,06
	14.1.5.2.	Altele	0,06
	14.2.	Băuturi alcoolice, inclusiv echivalenți fără alcool sau cu conținut scăzut de alcool	0,06
	15.	Aperitive condimentate și gustări gata de consum	0,06
16.	Deserturi, cu excepția produselor din categoriile 1, 3 și 4	0,06	
Data de la care este autorizat produsul	1 ianuarie 2014		
Data până la care este autorizat produsul	1 ianuarie 2024		
(1) JO L 16, 21.1.2009, p. 3.			
Cod unic	SF-010		
Denumirea produsului	AM 01		
Numele titularului autorizației	AROMARCO, s.r.o		
Adresa titularului autorizației	Mlynská 15 929 01 Dunajská Streda SLOVACIA		
Descrierea și caracterizarea produsului	1. Materii sursă: Fag (<i>Fagus sylvatica</i>) 2. Specificații: — Solventul: amestec etanol/apă (aproximativ 60/40 greutate %) — Aciditate (exprimată în acid acetic): 3,5-5,2 g/kg — Compuși carbonilici: 6,0-10,0 g/kg — Fenoli: 8,0-14,0 g/kg 3. Criterii de puritate: — Plumb: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Cadmiu: < 1,0 mg/kg — Mercur: < 1,0 mg/kg		

Condiții de utilizare	Categoria de alimente	Nivelul maxim g/kg
	1.4. Produse lactate fermentate aromatizate, inclusiv produse tratate termic	0,60
	1.6.3. Alte tipuri de smântână	0,60
	1.7. Brânză și brânzeturi	0,60
	1.8. Analogi de produse lactate, inclusiv preparate de albire a băuturilor	0,60
	2. Grăsimi și uleiuri și emulsii de grăsimi și uleiuri	0,40
	8.1.2. Preparate din carne, astfel cum sunt definite în Regulamentul (CE) nr. 853/2004	0,85
	8.2. Carne prelucrată	0,85
	9.2. Pește și produse de pescărie prelucrate, inclusiv crustacee și moluște	0,80
	9.3. Icre	0,80
	14.2. Băuturi alcoolice, inclusiv echivalenți fără alcool sau cu conținut scăzut de alcool	0,02
	15. Aperitive condimentate și gustări gata de consum	1,30
Data de la care este autorizat produsul	1 ianuarie 2014	
Data până la care este autorizat produsul	1 ianuarie 2024	