

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1321/2013 DELLA COMMISSIONE

del 10 dicembre 2013

che istituisce un elenco dell'Unione di prodotti primari aromatizzanti di affumicatura autorizzati all'utilizzo come tali nei o sui prodotti alimentari e/o per la produzione di aromatizzanti di affumicatura derivati

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 2065/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 novembre 2003, relativo agli aromatizzanti di affumicatura utilizzati o destinati ad essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 6,

considerando quanto segue:

- (1) L'articolo 10, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 2065/2003 dispone la compilazione di un primo elenco dell'Unione di prodotti primari aromatizzanti di affumicatura autorizzati (di seguito «prodotti primari»). Tale elenco viene compilato sulla base delle domande di autorizzazione presentate dagli operatori commerciali e del parere formulato dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare («l'Autorità») in merito al prodotto primario in questione.
- (2) In conformità all'articolo 10 del regolamento (CE) n. 2065/2003, l'Autorità ha ricevuto 14 domande di autorizzazione valide per prodotti primari prima del 16 giugno 2005. Tre domande sono state ritirate. L'Autorità ha valutato quindi in totale 11 prodotti primari. Una domanda valutata è stata ritirata dopo che era stata completata la valutazione.
- (3) A norma dell'articolo 4, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 2065/2003, l'autorizzazione degli aromatizzanti di affumicatura può essere soggetta a specifiche condizioni d'impiego e a norma dell'articolo 9, paragrafo 3, di tale regolamento le autorizzazioni sono valide per un periodo di dieci anni, rinnovabile conformemente all'articolo 12 di detto regolamento.
- (4) I prodotti primari e gli aromatizzanti di affumicatura derivati sono utilizzati nei o sui prodotti alimentari per conferire un sapore di affumicato o per completare un altro aroma senza conferire un aroma di affumicatura. Essi sono utilizzati anche per affumicare la carne, il pesce e i prodotti lattieri. Lo studio dettagliato dell'esposizione effettuato dal Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) ⁽²⁾ dimostra che, indipendentemente dal me-

todo di calcolo dell'esposizione utilizzato, i fattori che contribuiscono maggiormente all'assunzione elevata sono in prevalenza i prodotti alimentari affumicati tradizionali, come le salsicce e la pancetta affumicate cotte. I gruppi di prodotti alimentari non tradizionalmente affumicati, come le patatine, le zuppe e le salse, non influiscono in modo significativo sull'esposizione. Dato che i prodotti primari vengono ottenuti con fumo sottoposto a processi di frazionamento e purificazione, l'impiego di aromatizzanti di affumicatura è generalmente considerato meno preoccupante per la salute dell'impiego del fumo ottenuto con la combustione di legna o con il riscaldamento di segatura o trucioli di legno ⁽³⁾.

- (5) La valutazione della sicurezza effettuata dall'Autorità riguardante il prodotto primario Scansmoke PB1110, approvata il 26 marzo 2009 ⁽⁴⁾, conclude che i dati forniti dal richiedente sono sufficienti a eliminare i timori sulla genotossicità di questo prodotto, ma che gli impieghi e i livelli d'impiego proposti inizialmente dal richiedente non offrono un margine di sicurezza sufficiente. Gli impieghi e i livelli di impiego sono stati riveduti per tener conto di tale parere. È quindi opportuno autorizzare il prodotto primario Scansmoke PB1110 a specifiche condizioni d'impiego.
- (6) La valutazione della sicurezza effettuata dall'Autorità riguardante il prodotto primario Zesti Smoke Code 10, approvata il 29 gennaio 2009 ⁽⁵⁾ e il 6 luglio 2011 ⁽⁶⁾, conclude che i dati forniti dal richiedente sono sufficienti a eliminare i timori sulla genotossicità di questo prodotto. Gli impieghi e i livelli d'impiego proposti inizialmente dal richiedente non offrono però un margine di sicurezza sufficiente. Gli impieghi e i livelli d'impiego sono stati riveduti per tener conto di tale parere. È quindi opportuno autorizzare il prodotto primario Zesti Smoke Code 10 a specifiche condizioni d'impiego.
- (7) La valutazione della sicurezza effettuata dall'Autorità riguardante il prodotto primario Smoke Concentrate 809045, approvata il 29 gennaio 2009 ⁽⁷⁾, conclude che i dati forniti dal richiedente sono sufficienti a eliminare i timori sulla genotossicità di questo prodotto. Gli impieghi e i livelli d'impiego proposti dal richiedente non suscitano timori sulla sicurezza. È quindi opportuno autorizzare il prodotto primario Smoke Concentrate 809045 a specifiche condizioni d'impiego.

⁽¹⁾ GU L 309 del 26.11.2003, pag. 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.» Relazione 320026003 inviata dal RIVM.

⁽³⁾ EFSA Journal (2008) 724, pagg. 1-114.

⁽⁴⁾ EFSA Journal (2009) ON-1056, pagg. 1-23.

⁽⁵⁾ EFSA Journal (2009) ON-982, pagg. 1-24.

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2011; 9(7):2307.

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

- (8) La valutazione della sicurezza effettuata dall'Autorità riguardante il prodotto primario Scansmoke SEF 7525, approvata il 14 maggio 2009 ⁽¹⁾, conclude che i dati forniti dal richiedente sono sufficienti a eliminare i timori sulla genotossicità di questo prodotto. Gli impieghi e i livelli d'impiego proposti dal richiedente non suscitano timori sulla sicurezza. È quindi opportuno autorizzare il prodotto primario Scansmoke SEF 7525 a specifiche condizioni d'impiego.
- (9) La valutazione della sicurezza effettuata dall'Autorità riguardante il prodotto primario SmokEz C-10, approvata il 14 maggio 2009 ⁽²⁾ e il 4 luglio 2012 ⁽³⁾, conclude che i dati forniti dal richiedente sono sufficienti a eliminare i timori sulla genotossicità di questo prodotto. Gli impieghi e i livelli d'impiego proposti inizialmente dal richiedente non offrono però un margine di sicurezza sufficiente. Gli impieghi e i livelli d'impiego sono stati riveduti per tener conto di tale parere. È quindi opportuno autorizzare il prodotto primario SmokEz C-10 a specifiche condizioni d'impiego.
- (10) La valutazione della sicurezza effettuata dall'Autorità riguardante il prodotto primario SmokEz Enviro-23, approvata il 14 maggio 2009 ⁽⁴⁾ e il 4 luglio 2012 ⁽⁵⁾, conclude che i dati forniti dal richiedente sono sufficienti a eliminare i timori sulla genotossicità di questo prodotto. Gli impieghi e i livelli d'impiego proposti inizialmente dal richiedente non offrono però un margine di sicurezza sufficiente. Gli impieghi e i livelli d'impiego sono stati riveduti per tener conto di tale parere. È quindi opportuno autorizzare il prodotto primario SmokEz Enviro-23 a specifiche condizioni d'impiego.
- (11) La valutazione della sicurezza effettuata dall'Autorità riguardante il prodotto primario Tradismoke™ A MAX, approvata il 26 novembre 2009 ⁽⁶⁾, conclude che i dati forniti dal richiedente sono sufficienti a eliminare i timori sulla genotossicità di questo prodotto. Gli impieghi e i livelli d'impiego proposti inizialmente dal richiedente non offrono però un margine di sicurezza sufficiente. Gli impieghi e i livelli d'impiego sono stati riveduti per tener conto di tale parere. È quindi opportuno autorizzare il prodotto primario Tradismoke™ A MAX a specifiche condizioni d'impiego.
- (12) La valutazione della sicurezza effettuata dall'Autorità riguardante il prodotto primario Scansmoke R909, approvata il 26 novembre 2009 ⁽⁷⁾, conclude che i dati forniti dal richiedente sono sufficienti a eliminare i timori sulla genotossicità di questo prodotto. Gli impieghi e i livelli d'impiego proposti inizialmente dal richiedente non offrono però un margine di sicurezza sufficiente. Gli impieghi e i livelli d'impiego sono stati riveduti per tener conto di tale parere. Il 26 novembre 2012 il richiedente ha informato la Commissione che il nome del prodotto primario è stato cambiato in proFagus-Smoke R709. È quindi opportuno autorizzare il prodotto primario proFagus-Smoke R709 a specifiche condizioni d'impiego.
- (13) La valutazione della sicurezza effettuata dall'Autorità riguardante il prodotto primario Fumokomp, approvata il 24 settembre 2009 ⁽⁸⁾ e il 6 luglio 2011 ⁽⁹⁾, conclude che i dati forniti dal richiedente sono sufficienti a eliminare i timori sulla genotossicità di questo prodotto. Gli impieghi e i livelli d'impiego proposti dal richiedente non suscitano timori sulla sicurezza. È quindi opportuno autorizzare il prodotto primario Fumokomp a specifiche condizioni d'impiego.
- (14) La valutazione della sicurezza effettuata dall'Autorità riguardante il prodotto primario AM 01, approvata il 26 novembre 2009 ⁽¹⁰⁾ e il 2 febbraio 2012 ⁽¹¹⁾, conclude che i dati forniti dal richiedente sono sufficienti a eliminare i timori sulla genotossicità di questo prodotto. Gli impieghi e i livelli d'impiego proposti inizialmente dal richiedente non offrono però un margine di sicurezza sufficiente. Gli impieghi e i livelli d'impiego sono stati riveduti per tener conto di tale parere. È quindi opportuno autorizzare il prodotto primario AM 01 a specifiche condizioni d'impiego.
- (15) L'elenco dell'Unione contiene, per ciascun prodotto primario autorizzato, un codice univoco del prodotto, la denominazione del prodotto, il nome e l'indirizzo del titolare dell'autorizzazione, una descrizione e caratterizzazione del prodotto, le condizioni d'impiego in o su specifici prodotti alimentari o categorie di prodotti alimentari, la data d'inizio della validità dell'autorizzazione del prodotto e la data di scadenza dell'autorizzazione. Ai fini del presente regolamento occorre fare riferimento alle categorie alimentari indicate nell'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari ⁽¹²⁾.
- (16) Le condizioni per la produzione dei prodotti primari sono fissate nell'allegato I del regolamento (CE) n. 2065/2003, compreso il tenore massimo d'idrocarburi policiclici aromatici.
- (17) Quando gli aromatizzanti di affumicatura autorizzati sono utilizzati nei o sui prodotti alimentari, il loro impiego dovrà essere conforme alle condizioni d'impiego, compresi i livelli massimi, stabilite nell'allegato del presente regolamento. Se gli aromatizzanti di affumicatura autorizzati sono utilizzati in combinazione, i singoli livelli vanno ridotti proporzionalmente.

⁽¹⁾ EFSA Journal (2009) 1224, pagg. 1-24.

⁽²⁾ EFSA Journal (2009) 1225, pagg. 1-28.

⁽³⁾ EFSA Journal 2012; 10(7):2830.

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

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2012; 10(7):2829.

⁽⁶⁾ 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⁾ GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16.

- (18) L'affumicatura con fumo rigenerato è un processo di trattamento dei prodotti alimentari che consiste nella loro esposizione a fumo rigenerato per atomizzazione di aromatizzanti di affumicatura in una camera di affumicatura, in condizioni di tempo e temperature simili a quelle dell'affumicatura a caldo o a freddo. In tal caso è difficile stimare la quantità di aromatizzanti di affumicatura che sarà presente nel prodotto alimentare finale commercializzato, data la perdita di aromatizzanti durante l'affumicatura. Per questo motivo è necessario che l'impiego sia conforme alle buone prassi di fabbricazione.
- (19) Un aromatizzante di affumicatura autorizzato può, a meno che non sia soggetto a ulteriori restrizioni, essere presente nei prodotti alimentari, non perché aggiunto direttamente, ma perché trasferito da un ingrediente nel quale esso era consentito, a condizione che il suo tenore nel prodotto alimentare finale non superi quello che si sarebbe ottenuto utilizzando l'ingrediente in condizioni tecnologiche appropriate e seguendo le buone prassi di fabbricazione.
- (20) L'elenco dell'Unione di aromatizzanti di affumicatura si applica fatte salve le altre disposizioni della normativa specifica del settore.
- (21) Dato che gli aromatizzanti di affumicatura sono già in commercio negli Stati membri, sono state adottate disposizioni per garantire una transizione graduale a una procedura di autorizzazione a livello dell'Unione. A tal fine sono stati fissati periodi di transizione nell'articolo 20 del regolamento (CE) n. 2065/2003.
- (22) A norma dell'articolo 12 del regolamento (CE) n. 2065/2003, le autorizzazioni sono rinnovabili per un periodo di dieci anni, su richiesta presentata dal titolare dell'autorizzazione alla Commissione. La domanda è corredata dei documenti indicati nell'articolo 12, paragrafo 2, di detto regolamento. Tali documenti dovranno contenere qualsiasi informazione disponibile sui dati tossicologici, secondo il parere dell'Autorità figurante nel documento orientativo del 7 ottobre 2004 o nella sua versione più recente.
- (23) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'elenco dei prodotti primari autorizzati aromatizzanti di affumicatura, con l'esclusione di tutti gli altri nell'Unione, destinati ad essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari e/o per la produzione di aromatizzanti di affumicatura derivati, come stabilito all'articolo 6 del regolamento (CE) n. 2065/2003, figura nell'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

L'elenco degli aromatizzanti di affumicatura autorizzati si applica a decorrere dal 1° gennaio 2014.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 10 dicembre 2013

Per la Commissione

Il presidente

José Manuel BARROSO

ALLEGATO

Elenco dell'Unione di prodotti primari aromatizzanti di affumicatura autorizzati all'utilizzo come tali nei o sui prodotti alimentari e/o per la produzione di aromatizzanti di affumicatura derivati

Nota 1: I tenori massimi si riferiscono ai tenori nei o sui prodotti alimentari commercializzati. In deroga a tale principio, per gli alimenti essiccati e/o concentrati che devono essere ricostituiti, i tenori massimi si applicano ai prodotti alimentari ricostituiti secondo le istruzioni indicate sull'etichetta, tenendo conto del fattore minimo di diluizione. Se i prodotti primari sono utilizzati per la produzione di aromatizzanti di affumicatura derivati, i tenori massimi vanno adeguati di conseguenza.

Nota 2: Se si utilizzano combinazioni di aromatizzanti di affumicatura nei o sui prodotti alimentari, i singoli tenori vanno ridotti proporzionalmente.

Nota 3: Nei casi in cui l'impiego di aromatizzanti di affumicatura è consentito nelle carni trasformate (categoria di alimenti 8.2) o nel pesce e nei prodotti della pesca trasformati (categoria di alimenti 9.2) e tali alimenti sono affumicati in una camera di affumicatura con la rigenerazione di fumo e utilizzando questi aromatizzanti di affumicatura consentiti, l'impiego deve essere conforme alle buone prassi di fabbricazione.

Nota 4: La presenza di aromatizzanti di affumicatura è autorizzata:

- a) in un alimento composto diverso da quelli figuranti nell'allegato, se il prodotto primario è consentito in uno degli ingredienti dell'alimento composto;
- b) in un alimento destinato a essere utilizzato soltanto nella preparazione di un alimento composto, a condizione che l'alimento composto sia conforme al presente regolamento.

Ciò non si applica ad alimenti per lattanti, alimenti di proseguimento, alimenti a base di cereali, alimenti per la prima infanzia e alimenti dietetici per fini medici speciali destinati ai lattanti e ai bambini, di cui alla direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 6 maggio 2009, relativa ai prodotti alimentari destinati a un'alimentazione particolare ⁽¹⁾.

Codice univoco	SF-001	
Denominazione del prodotto	Scansmoke PB 1110	
Nome del titolare dell'autorizzazione	Azelis Denmark A/S	
Indirizzo del titolare dell'autorizzazione	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DANIMARCA	
Descrizione e caratterizzazione del prodotto	1. Materiali di base: 90 % faggio (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % quercia (<i>Quercus alba</i>) 2. Specifiche: — pH: 1-2,9 — Acqua: 7,0-56,0 % — Acido % (espresso in acido acetico): 8 - 12 % — Composti carbonilici: 17 - 25 % — Fenoli (syringol, mg/g): 0,5 - 20,1 3. Criteri di purezza: — Piombo: < 5,0 mg/kg — Arsenico: < 3,0 mg/kg — Cadmio: < 1,0 mg/kg — Mercurio: < 1,0 mg/kg	
Condizioni d'impiego	Categoria di alimenti	Tenore massimo mg/kg
	1.7. Formaggio e prodotti caseari	2,0
	2. Oli e grassi ed emulsioni di oli e grassi	0,002
	3. Gelati	0,005
	5. Prodotti di confetteria	0,05

⁽¹⁾ GU L 124 del 20.5.2009, pag. 21.

	8.1.2. Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾	2,0
	8.2. Carne trasformata	2,0
	9.2. Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei	2,0
	9.3. Uova di pesce	2,0
	12.2. Erbe aromatiche, spezie e condimenti	2,3
	12.5. Zuppe, minestre e brodi	0,23
	12.6. Salse	1,0
	12.7. Insalate e pasta da spalmare a base di aromi	0,23
	14.1. Bevande analcoliche	0,02
	14.2. Bevande alcoliche, comprese le bevande analoghe analcoliche e a basso tenore alcolico	0,02
	15. Salatini e snack pronti al consumo	2,0
Data d'inizio della validità dell'autorizzazione del prodotto	1° gennaio 2014	
Data di scadenza dell'autorizzazione del prodotto	1° gennaio 2024	

⁽¹⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55.

Codice univoco	SF-002	
Denominazione del prodotto	Zesti Smoke Code 10	
Nome del titolare dell'autorizzazione	Mastertaste	
Indirizzo del titolare dell'autorizzazione	Draycott Mills Cam Dursley Gloucestershire GL11 5NA REGNO UNITO	
Descrizione e caratterizzazione del prodotto	1. Materiale di base 50-60 % hickory (<i>Carya ovata</i>), 40-50 % quercia (<i>Quercus alba</i>) 2. Specifiche: — pH: 2,0-2,5 — Acqua: 62,3-65,7 % — Acido % (espresso in acido acetico): 10,5-11 % — Composti carbonilici (g/100 ml): 15-25 — Fenoli (mg/ml): 12-22 3. Criteri di purezza: — Piombo: < 5,0 mg/kg — Arsenico: < 3,0 mg/kg — Cadmio: < 1,0 mg/kg — Mercurio: < 1,0 mg/kg	
Condizioni d'impiego	Categoria di alimenti	Tenore massimo g/kg
	1.7. Formaggio e prodotti caseari	0,50
	1.8. Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, compresi i preparati per la macchiatura di bevande	0,50

	4.2. Ortofrutticoli trasformati	0,30
	8.1.2. Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004	2,5
	8.2. Carne trasformata	2,5
	9.2. Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei	2,0
	9.3. Uova di pesce	2,0
	12.2. Erbe aromatiche, spezie e condimenti	3,0
	12.5. Zuppe, minestre e brodi	0,30
	12.6. Salse	1,0
	12.9. Prodotti a base di proteine, tranne i prodotti di cui alla categoria 1.8	1,0
	15. Salatini e snack pronti al consumo	3,0
Data d'inizio della validità dell'autorizzazione del prodotto	1° gennaio 2014	
Data di scadenza dell'autorizzazione del prodotto	1° gennaio 2024	
Codice univoco	SF-003	
Denominazione del prodotto	Smoke concentrate 809045	
Nome del titolare dell'autorizzazione	Symrise AG	
Indirizzo del titolare dell'autorizzazione	Mühlenfeldstraße 1 37603 Holzminden GERMANIA	
Descrizione e caratterizzazione del prodotto	1. Materiale di base Faggio (<i>Fagus sylvatica</i>) 2. Specifiche: — pH: 2-3 — Acqua: 5-15 % — Acido % (espresso in acido acetico): 8-15 % — Composti carbonilici 10-20 % — Fenoli: 0,2-0,6 % 3. Criteri di purezza: — Piombo: < 5 mg/kg — Arsenico: < 3 mg/kg — Cadmio: < 1 mg/kg — Mercurio: < 1 mg/kg	
Condizioni d'impiego	Categoria di alimenti	Tenore massimo g/kg
	1. Prodotti lattieri e prodotti analoghi	0,50
	4.2. Ortofrutticoli trasformati	0,30
	6.4.5. Ripieni di paste alimentari farcite (ravioli e prodotti analoghi)	1,0
	7.1. Pane e panini	0,60
	7.2. Prodotti da forno fini	0,60
	8. Carni	0,60

	9.2. Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei	0,60
	9.3. Uova di pesce	0,60
	12.2. Erbe aromatiche, spezie e condimenti	3,0
	12.5. Zuppe, minestre e brodi	0,60
	12.6. Salse	4,0
	12.7. Insalate e pasta da spalmare a base di aromi	1,0
	12.9. Prodotti a base di proteine, tranne i prodotti di cui alla categoria 1.8	1,0
	15. Salatini e snack pronti al consumo	3,0
Data d'inizio della validità dell'autorizzazione del prodotto	1° gennaio 2014	
Data di scadenza dell'autorizzazione del prodotto	1° gennaio 2024	
Codice univoco	SF-004	
Denominazione del prodotto	Scansmoke SEF 7525	
Nome del titolare dell'autorizzazione	Azelis Denmark A/S	
Indirizzo del titolare dell'autorizzazione	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DANIMARCA	
Descrizione e caratterizzazione del prodotto	1. Materiali di base: 35 % quercia rossa (<i>Quercus rubra</i>), 35 % quercia bianca (<i>Quercus alba</i>), 10 % acero (<i>Acer saccharum</i>), 10 % faggio (<i>Fagus grandifolia</i>) e 10 % hickory (<i>Carya ovata</i>). 2. Specifiche: — Acqua: 0,3–0,9 wt % — Acido (espresso in acido acetico): 0,09–0,25 meq/g — Composti carbonilici 1,2–3,0 wt % — Fenoli: 8–12 wt % 3. Criteri di purezza: — Piombo: < 5,0 mg/kg — Arsenico: < 3,0 mg/kg — Cadmio: < 1,0 mg/kg — Mercurio: < 1,0 mg/kg	
Condizioni d'impiego	Categoria di alimenti	Tenore massimo g/kg
	1. Prodotti lattieri e prodotti analoghi	0,16
	2. Oli e grassi ed emulsioni di oli e grassi	0,05
	4.2. Ortofrutticoli trasformati	0,05
	5. Prodotti di confetteria	0,08
	6. Cereali e prodotti a base di cereali	0,05
	7.1. Pane e panini	0,08
	7.2. Prodotti da forno fini	0,08
	8. Carni	0,16

	9.2. Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei	0,16
	9.3. Uova di pesce	0,16
	10.2. Uova e ovoprodotti trasformati	0,05
	12.2. Erbe aromatiche, spezie e condimenti	0,18
	12.5. Zuppe, minestre e brodi	0,05
	12.6. Salse	0,05
	12.7. Insalate e pasta da spalmare a base di aromi	0,05
	12.9. Prodotti a base di proteine, tranne i prodotti di cui alla categoria 1.8	0,05
	14.1. Bevande analcoliche	0,05
	14.2. Bevande alcoliche, comprese le bevande analoghe analcoliche e a basso tenore alcolico	0,05
	15. Salatini e snack pronti al consumo	0,08
Data d'inizio della validità dell'autorizzazione del prodotto	1° gennaio 2014	
Data di scadenza dell'autorizzazione del prodotto	1° gennaio 2024	
Codice univoco	SF-005	
Denominazione del prodotto	SmokEz C-10	
Nome del titolare dell'autorizzazione	Red Arrow Products Company LLC	
Indirizzo del titolare dell'autorizzazione	P.O. Box 1537 633 South 20th Street Manitowoc, WI 54221-1537 USA	
Descrizione e caratterizzazione del prodotto	1. Materiali di base: Acero (<i>Acer saccharum</i>): 25-60 % Quercia (<i>Quercus alba</i>): 10-40 % Hickory (<i>Carya ovata</i>): 10-25 % Frassino (<i>Fraxinus americana</i>), betulla (<i>Betula papyrifera</i> e <i>Betula alleghensis</i>), ciliegio (<i>Prunus serotina</i>), faggio (<i>Fagus grandifolia</i>): 0-15 % (in totale) 2. Specifiche: — pH: 2,1-2,6 — Acqua: 60,7-65,1 % — Acido % (espresso in acido acetico): 10,5-12,0 wt % — Composti carbonilici 12,0-17,0 wt % — Fenoli: 10,0-15,0 mg/ml 3. Criteri di purezza: — Piombo: < 5,0 mg/kg — Arsenico: < 3,0 mg/kg — Cadmio: < 1,0 mg/kg — Mercurio: < 1,0 mg/kg	
Condizioni d'impiego	Categoria di alimenti	Tenore massimo g/kg
	1.7. Formaggio e prodotti caseari	0,20
	8.1.2. Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004	2,5

	8.2. Carne trasformata	2,5
	9.2. Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei	2,0
	9.3. Uova di pesce	2,0
	12.2. Erbe aromatiche, spezie e condimenti	3,0
	12.6. Salse e prodotti simili	3,0
	15. Salatini e snack pronti al consumo	3,0
Data d'inizio della validità dell'autorizzazione del prodotto	1° gennaio 2014	
Data di scadenza dell'autorizzazione del prodotto	1° gennaio 2024	
Codice univoco	SF-006	
Denominazione del prodotto	SmokEz Enviro-23	
Nome del titolare dell'autorizzazione	Red Arrow Products Company LLC	
Indirizzo del titolare dell'autorizzazione	P.O. Box 1537 633 South 20th Street Manitowoc, WI 54221- 1537 USA	
Descrizione e caratterizzazione del prodotto	1. Materiali di base: Acero (<i>Acer saccharum</i>): 25-65 % Quercia (<i>Quercus alba</i>): 20-75 % Hickory (<i>Carya ovata</i>), frassino (<i>Fraxinus americana</i>), betulla (<i>Betula papyrifera</i> e <i>Betula alleghanisensis</i>), ciliegio (<i>Prunus serotina</i>), faggio (<i>Fagus grandifolia</i>): 0 - 15 % (in totale) 2. Specifiche: — pH: 2,8–3,2 — Acqua: 57,0-64,4 % — Acido % (espresso in acido acetico): 6,0–7,0 wt % — Composti carbonilici 16,0-24,0 wt % — Fenoli: 10,0–16,0 mg/ml 3. Criteri di purezza: — Piombo: < 5,0 mg/kg — Arsenico: < 3,0 mg/kg — Cadmio: < 1,0 mg/kg — Mercurio: < 1,0 mg/kg	
Condizioni d'impiego	Categoria di alimenti	Tenore massimo g/kg
	1.7. Formaggio e prodotti caseari	2,0
	8.1.2. Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004	5,0
	8.2. Carne trasformata	5,0
	9.2. Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei	2,0
	9.3. Uova di pesce	2,0
Data d'inizio della validità dell'autorizzazione del prodotto	1° gennaio 2014	
Data di scadenza dell'autorizzazione del prodotto	1° gennaio 2024	

Codice univoco	SF-007	
Denominazione del prodotto	Tradismoke™ A MAX	
Nome del titolare dell'autorizzazione	Nactis	
Indirizzo del titolare dell'autorizzazione	36, rue Gutenberg — ZI La Marinière 91070 Bondoufle FRANCIA	
Descrizione e caratterizzazione del prodotto	1. Materiali di base: Faggio (<i>Fagus grandifolia</i>) 2. Specifiche: — pH: 1,5–2,5 — Acqua: 50-58 wt % — Acido % (espresso in acido acetico): 13–16 wt % — Composti carbonilici: 17-22 wt % — Fenoli: 30–45 mg/ml 3. Criteri di purezza: — Piombo: < 5,0 mg/kg — Arsenico: < 3,0 mg/kg — Cadmio: < 1,0 mg/kg — Mercurio: < 1,0 mg/kg	
Condizioni d'impiego	Categoria di alimenti	Tenore massimo g/kg
	1.4. Prodotti aromatizzati a base di latte fermentato, compresi i prodotti trattati termicamente	1,0
	1.6.3. Altri tipi di panna	1,0
	1.7.3. Croste di formaggio commestibili	1,0
	1.7.5. Formaggi fusi	1,0
	2. Oli e grassi ed emulsioni di oli e grassi	1,0
	8.1.2. Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004	4,0
	8.2. Carne trasformata	4,0
	9.2. Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei	4,0
	9.3. Uova di pesce	4,0
	12.2. Erbe aromatiche, spezie e condimenti	1,0
	12.5. Zuppe, minestre e brodi	0,50
	12.6. Salse	1,0
	14.1. Bevande analcoliche	0,10
	14.2. Bevande alcoliche, comprese le bevande analoghe analcoliche e a basso tenore alcolico	0,10
	15. Salatini e snack pronti al consumo	1,0
Data d'inizio della validità dell'autorizzazione del prodotto	1° gennaio 2014	
Data di scadenza dell'autorizzazione del prodotto	1° gennaio 2024	

Codice univoco	SF-008	
Denominazione del prodotto	proFagus-Smoke R709	
Nome del titolare dell'autorizzazione	ProFagus Gmbh	
Indirizzo del titolare dell'autorizzazione	Uslarer Strasse 30 37194 Bodenfelde GERMANIA	
Descrizione e caratterizzazione del prodotto	1. Materiali di base: 90 % faggio (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % quercia (<i>Quercus alba</i>) 2. Specifiche: — pH: 2,0–2,5 — Acqua: 76,7–83,5 % — Acido (espresso in acido acetico): 10,5–12,5 meq/g — Composti carbonilici: 5–10 wt % — Fenoli: 5–10 wt % 3. Criteri di purezza: — Piombo: < 5,0 mg/kg — Arsenico: < 3,0 mg/kg — Cadmio: < 1,0 mg/kg — Mercurio: < 1,0 mg/kg	
Condizioni d'impiego	Categoria di alimenti	Tenore massimo g/kg
	1.7. Formaggio e prodotti caseari	2,5
	2. Oli e grassi ed emulsioni di oli e grassi	0,002
	3. Gelati	0,005
	4.2. Ortofrutticoli trasformati	0,55
	5. Prodotti di confetteria	0,10
	8.1.2. Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004	2,5
	8.2. Carne trasformata	2,5
	9.2. Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei	2,5
	9.3. Uova di pesce	2,5
	12.2. Erbe aromatiche, spezie e condimenti	4,0
	12.4. Senape	0,10
	12.5. Zuppe, minestre e brodi	0,28
	12.6. Salse	1,5
	12.7. Insalate e pasta da spalmare a base di aromi	0,40
	14.1. Bevande analcoliche	0,10
	14.2. Bevande alcoliche, comprese le bevande analoghe analcoliche e a basso tenore alcolico	0,02
	15. Salatini e snack pronti al consumo	2,5
Data d'inizio della validità dell'autorizzazione del prodotto	1° gennaio 2014	
Data di scadenza dell'autorizzazione del prodotto	1° gennaio 2024	

Codice univoco	SF-009	
Denominazione del prodotto	Fumokomp	
Nome del titolare dell'autorizzazione	Kompozíció Kft	
Indirizzo del titolare dell'autorizzazione	Kompozíció Kft 2053 Herceghalom UNGHERIA	
Descrizione e caratterizzazione del prodotto	1. Materiali di base: 85 % faggio (<i>Fagus sylvatica</i>), 15 % carpino (<i>Carpinus betulus</i>) 2. Specifiche: — Tenore di acqua: < 2 w/w % — Acido % (espresso in acido acetico): 1–8 w/w % — Composti carbonilici: 25–30 w/w % — Fenoli: 15–60 w/w % 3. Criteri di purezza: — Piombo: < 5,0 mg/kg — Arsenico: < 3,0 mg/kg — Cadmio: < 1,0 mg/kg — Mercurio: < 1,0 mg/kg	
Condizioni d'impiego	Categoria di alimenti	Tenore massimo g/kg
	1.4. Prodotti aromatizzati a base di latte fermentato, compresi i prodotti trattati termicamente	0,06
	1.6.3. Altri tipi di panna	0,06
	1.7. Formaggio e prodotti caseari	0,06
	1.8. Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, compresi i preparati per la macchiatura di bevande	0,06
	2. Oli e grassi ed emulsioni di oli e grassi	0,06
	3. Gelati	0,06
	4.2. Ortofrutticoli trasformati	0,06
	5. Prodotti di confetteria	0,06
	6.3. Cereali per prima colazione	0,06
	6.4.5. Ripieni di paste alimentari farcite (ravioli e prodotti analoghi)	0,06
	6.5. Tagliatelle	0,06
	6.6. Pastelle	0,06
	6.7. Cereali precotti o trasformati	0,06
	7.1. Pane e panini	0,06
	7.2. Prodotti fini da forno	0,06
	8. Carni	0,06
	9.2. Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei	0,06
	9.3. Uova di pesce	0,06
	10.2. Uova e ovoprodotti trasformati	0,06
	12.2. Erbe aromatiche, spezie e condimenti	0,06

	12.3. Aceto	0,06
	12.4. Senape	0,06
	12.5. Zuppe, minestre e brodi	0,06
	12.6. Salse	0,06
	12.7. Insalate e pasta da spalmare a base di aromi	0,06
	12.9. Prodotti a base di proteine, tranne i prodotti di cui alla categoria 1.8	0,06
	13.3. Alimenti dietetici contro l'aumento di peso, che sostituiscono l'alimentazione quotidiana o un pasto	0,06
	13.4. Alimenti adatti alle persone intolleranti al glutine, quali definiti dal regolamento (CE) n. 41/2009 della Commissione ⁽¹⁾	0,06
	14.1.4. Bevande aromatizzate	0,06
	14.1.5.2. Altro	0,06
	14.2. Bevande alcoliche, comprese le bevande analoghe analcoliche e a basso tenore alcolico	0,06
	15. Salatini e snack pronti al consumo	0,06
	16. Dessert, tranne i prodotti compresi nelle categorie 1, 3 e 4	0,06
Data d'inizio della validità dell'autorizzazione del prodotto	1° gennaio 2014	
Data di scadenza dell'autorizzazione del prodotto	1° gennaio 2024	

⁽¹⁾ GU L 16 del 21.1.2009, pag. 3.

Codice univoco	SF-010
Denominazione del prodotto	AM 01
Nome del titolare dell'autorizzazione	AROMARCO, S.r.o
Indirizzo del titolare dell'autorizzazione	Mlynská 15 929 01 Dunajská Streda SLOVACCHIA
Descrizione e caratterizzazione del prodotto	1. Materiali di base: Faggio (<i>Fagus sylvatica</i>) 2. Specifiche: — Solvente: Miscela etanolo/acqua (circa 60/40 wt %) — Acido (espresso in acido acetico): 3,5–5,2 g/kg — Composti carbonilici: 6,0–10,0 g/kg — Fenoli: 8,0–14,0 g/kg 3. Criteri di purezza: — Piombo: < 5,0 mg/kg — Arsenico: < 3,0 mg/kg — Cadmio: < 1,0 mg/kg — Mercurio: < 1,0 mg/kg

Condizioni d'impiego	Categoria di alimenti	Tenore massimo g/kg
	1.4. Prodotti aromatizzati a base di latte fermentato, compresi i prodotti trattati termicamente	0,60
	1.6.3. Altri tipi di panna	0,60
	1.7. Formaggio e prodotti caseari	0,60
	1.8. Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, compresi i preparati per la macchiatura di bevande	0,60
	2. Oli e grassi ed emulsioni di oli e grassi	0,40
	8.1.2. Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004	0,85
	8.2. Carne trasformata	0,85
	9.2. Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei	0,80
	9.3. Uova di pesce	0,80
	14.2. Bevande alcoliche, comprese le bevande analoghe analcoliche e a basso tenore alcolico	0,02
	15. Salatini e snack pronti al consumo	1,30
Data d'inizio della validità dell'autorizzazione del prodotto	1° gennaio 2014	
Data di scadenza dell'autorizzazione del prodotto	1° gennaio 2024	