



ІМПЛЕМЕНТАЦІЙНИЙ РЕГЛАМЕНТ КОМІСІЇ (ЄС) № 1321/2013

від 10 грудня 2013 року

про встановлення списку дозволених первинних продуктів копильних смако-ароматичних добавок Союзу для використання їх як таких в або на харчових продуктах та/або для виробництва похідних копильних смако-ароматичних добавок

(Текст стосується ЄЄП)

ЄВРОПЕЙСЬКА КОМІСІЯ,

Беручи до уваги Договір про функціонування Європейського Союзу,

Беручи до уваги Регламент Європейського Парламенту і Ради (ЄС) № 2065/2003 від 10 листопада 2003 року про копильні смако-ароматичні добавки, використовувані чи призначені для використання в або на харчових продуктах ⁽¹⁾, зокрема його статтю 6,

Оскільки:

- (1) (1) Стаття 10(2) Регламенту (ЄС) № 2065/2003 передбачає початкове встановлення списку дозволених первинних продуктів копильних смако-ароматичних добавок Союзу (далі — «первинні продукти»). Такий список установлюють на основі заявок на дозвіл, поданих операторами ринку, і висновку, наданого Європейським органом із безпечності харчових продуктів («Органу») щодо відповідного первинного продукту.
- (2) Відповідно до статті 10 Регламенту (ЄС) № 2065/2003, Орган отримав до 16 червня 2005 року 14 дійсних заявок на дозвіл первинних продуктів. Три заявки були відкликані. Тому Орган оцінив в цілому 11 первинних продуктів. Одна оцінена заявка була відкликана після завершення оцінювання.
- (3) Відповідно до статті 4(1) Регламенту (ЄС) № 2065/2003, дозвіл на використання копильних смакоароматичних добавок може залежати від конкретних умов використання і, згідно зі статтею 9(3) згаданого Регламенту, дозволи є дійсними протягом 10 років і можуть бути поновлені відповідно до статті 12 зазначеного Регламенту. Первинні продукти і похідні копильні смако-ароматичні добавки використовують в або на харчових продуктах, щоб надати їм смак диму або доповнити інший смак і аромат без надання смаку і аромату диму. Їх також використовують для копчення м'ясних, рибних та молочних продуктів. Детальне дослідження впливу, здійснене Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) ⁽²⁾ свідчить про те, що, незалежно від використаного методу обчислення впливу, головними чинниками високого рівня поглинання є переважно ті харчові продукти, які копчили традиційно, такі як варено-копчені ковбаси і бекон. Групи харчових продуктів, які не є традиційно копченими, такі як чіпси, супи і соуси, суттєво не позначаються на рівні впливу. Оскільки первинні продукти отримують із диму, який піддають процесам фракціонування та очищення, використання копильних смако-ароматичних добавок взагалі вважають менш шкідливим для здоров'я, ніж використання диму, який утворюється при спалюванні деревини або нагріванні тирси чи дрібної деревної стружки ⁽³⁾.
- (4) В оцінці безпечності первинного продукту Scansmoke PB1110, здійсненої Органом і ухваленої 26 березня 2009 року ⁽⁴⁾, стверджується, що дані, представлені заявником, є достатніми, щоб усунути занепокоєння щодо генотоксичності цього продукту. Однак перелік використань та рівні використання, початково запропоновані заявником, не забезпечили б достатньої межі безпечності. Перелік використань та рівні використання були переглянуті, щоб урахувати цей висновок. Отже, первинний продукт Scansmoke PB1110 повинен бути дозволений залежно від

ІМПЛЕМЕНТАЦІЙНИЙ РЕГЛАМЕНТ КОМІСІЇ (ЄС) № 1321/2013**від 10 грудня 2013 року**

про встановлення списку дозволених первинних продуктів коптільних смако-ароматичних добавок Союзу для використання їх як таких в або на харчових продуктах та/або для виробництва похідних коптільних смако-ароматичних добавок

(Текст стосується ЄЄП)

ЄВРОПЕЙСЬКА КОМІСІЯ,

Беручи до уваги Договір про функціонування Європейського Союзу,

Беручи до уваги Регламент Європейського Парламенту і Ради (ЄС) № 2065/2003 від 10 листопада 2003 року про коптільні смако-ароматичні добавки, використовувані чи призначені для використання в або на харчових продуктах ⁽¹⁾, зокрема його статтю 6,

Оскільки:

- (1) Стаття 10(2) Регламенту (ЄС) № 2065/2003 передбачає початкове встановлення списку дозволених первинних продуктів коптільних смако-ароматичних добавок Союзу (далі — «первинні продукти»). Такий список установлюють на основі заявок на дозвіл, поданих операторами ринку, і висновку, наданого Європейським органом із безпечності харчових продуктів («Органу») щодо відповідного первинного продукту.
- (2) Відповідно до статті 10 Регламенту (ЄС) № 2065/2003, Орган отримав до 16 червня 2005 року 14 дійсних заявок на дозвіл первинних продуктів. Три заявки були відкликані. Тому Орган оцінив в цілому 11 первинних продуктів. Одна оцінена заявка була відкликана після завершення оцінювання.
- (3) Відповідно до статті 4(1) Регламенту (ЄС) № 2065/2003, дозвіл на використання коптільних смако-ароматичних добавок може залежати від конкретних умов використання і, згідно зі статтею 9(3) згаданого Регламенту, дозволи є дійсними протягом 10 років і можуть бути поновлені відповідно до статті 12 зазначеного Регламенту.
- (4) Первинні продукти і похідні коптільні смако-ароматичні добавки використовують в або на харчових продуктах, щоб надати їм смак диму або доповнити інший смак і аромат без надання смаку і аромату диму. Їх також використовують для копчення м'ясних, рибних та молочних продуктів. Детальне дослідження впливу, здійснене Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) ⁽²⁾ свідчить про те, що, незалежно від використаного методу обчислення впливу, головними чинниками високого рівня поглинання є переважно ті харчові продукти, які коптили традиційно, такі як варено-копчені ковбаси і бекон. Групи харчових продуктів, які не є традиційно копченими, такі як чіпси, супи і соуси, суттєво не позначаються на рівні впливу. Оскільки первинні продукти отримують із диму, який піддають процесам фракціонування та очищення, використання коптільних смако-ароматичних добавок взагалі вважають менш шкідливим для здоров'я, ніж використання диму, який утворюється при спалюванні деревини або нагріванні тирси чи дрібної деревної стружки ⁽³⁾.
- (5) В оцінці безпечності первинного продукту Scansmoke PB1110, здійсненої Органом і ухваленої 26 березня 2009 року ⁽⁴⁾, стверджується, що дані, представлені заявником, є достатніми, щоб усунути занепокоєння щодо генотоксичності цього продукту. Однак перелік використань та рівні використання, початково запропоновані заявником, не забезпечили б достатньої межі безпечності. Перелік використань та рівні використання були переглянуті, щоб урахувати цей висновок. Отже, первинний продукт Scansmoke PB1110 повинен бути дозволений залежно від конкретних умов використання.
- (6) В оцінці безпечності первинного продукту Zesti Smoke Code 10, здійсненої Органом і ухваленої 29

січня 2009 року ⁽⁵⁾ та 6 липня 2011 року ⁽⁶⁾, стверджується, що дані, представлені заявником, є достатніми, щоб усунути занепокоєння щодо генотоксичності цього продукту. Однак перелік використань та рівні використання, початково запропоновані заявником, не забезпечують достатньої межі безпечності. Перелік використань та рівні використання були переглянуті, щоб урахувати цей висновок. Отже, первинний продукт Zesti Smoke Code 10 повинен бути дозволений залежно від конкретних умов використання.

- (7) В оцінці безпечності первинного продукту Smoke Concentrate 809045, здійсненої Органом і ухваленої 29 січня 2009 року ⁽⁷⁾, стверджується, що дані, представлені заявником, є достатніми, щоб усунути занепокоєння щодо генотоксичності цього продукту. Перелік використань та рівні використання, запропоновані заявником, не викликають занепокоєння щодо безпечності продукту. Отже, первинний продукт Smoke Concentrate 809045 повинен бути дозволений залежно від конкретних умов використання.
- (8) В оцінці безпечності первинного продукту Scansmoke SEF 7525, здійсненої Органом і ухваленої 14 травня 2009 року ⁽⁸⁾, стверджується, що дані, представлені заявником, є достатніми, щоб усунути занепокоєння щодо генотоксичності цього продукту. Перелік використань та рівні використання, запропоновані заявником, не викликають занепокоєння щодо безпечності продукту. Отже, первинний продукт Scansmoke SEF 7525 повинен бути дозволений залежно від конкретних умов використання.
- (9) В оцінці безпечності первинного продукту SmokEz C-10, здійсненої Органом і ухваленої 14 травня 2009 року ⁽⁹⁾ та 4 липня 2012 року ⁽¹⁰⁾, стверджується, що дані, представлені заявником, є достатніми, щоб усунути занепокоєння щодо генотоксичності цього продукту. Однак перелік використань та рівні використання, початково запропоновані заявником, не забезпечують достатньої межі безпечності. Перелік використань та рівні використання були переглянуті, щоб урахувати цей висновок. Отже, первинний продукт SmokEz C-10 повинен бути дозволений залежно від конкретних умов використання.
- (10) В оцінці безпечності первинного продукту SmokEz Enviro-23, здійсненої Органом і ухваленої 14 травня 2009 року ⁽¹¹⁾ та 4 липня 2012 року ⁽¹²⁾, стверджується, що дані, представлені заявником, є достатніми, щоб усунути занепокоєння щодо генотоксичності цього продукту. Однак перелік використань та рівні використання, початково запропоновані заявником, не забезпечують достатньої межі безпечності. Перелік використань та рівні використання були переглянуті, щоб урахувати цей висновок. Отже, первинний продукт SmokEz Enviro-23 повинен бути дозволений залежно від конкретних умов використання.
- (11) В оцінці безпечності первинного продукту Tradismoke™ A MAX, здійсненої Органом і ухваленої 26 листопада 2009 року ⁽¹³⁾, стверджується, що дані, представлені заявником, є достатніми, щоб усунути занепокоєння щодо генотоксичності цього продукту. Однак перелік використань та рівні використання, початково запропоновані заявником, не забезпечують достатньої межі безпечності. Перелік використань та рівні використання були переглянуті, щоб урахувати цей висновок. Отже, первинний продукт Tradismoke™ A MAX повинен бути дозволений залежно від конкретних умов використання.
- (12) В оцінці безпечності первинного продукту Scansmoke R909, здійсненої Органом і ухваленої 26 листопада 2009 року ⁽¹⁴⁾, стверджується, що дані, представлені заявником, є достатніми, щоб усунути занепокоєння щодо генотоксичності цього продукту. Однак перелік використань та рівні використання, початково запропоновані заявником, не забезпечують достатньої межі безпечності. Перелік використань та рівні використання були переглянуті, щоб урахувати цей висновок. Заявник повідомив Комісію 26 листопада 2012 року, що назву первинного продукту було змінено на proFagus-Smoke R709. Отже, первинний продукт proFagus-Smoke R709 повинен бути дозволений залежно від конкретних умов використання.
- (13) В оцінці безпечності первинного продукту Fumokomp, здійсненої Органом і ухваленої 24 вересня 2009 року ⁽¹⁵⁾ та 6 липня 2011 року ⁽¹⁶⁾, стверджується, що дані, представлені заявником, є достатніми, щоб усунути занепокоєння щодо генотоксичності цього продукту. Перелік використань

та рівні використання, запропоновані заявником, не викликають занепокоєння щодо безпечності продукту. Отже, первинний продукт Fumokomp повинен бути дозволений залежно від конкретних умов використання.

- (14) В оцінці безпечності первинного продукту AM 01, здійсненої Органом і ухваленої 26 листопада 2009 року ⁽¹⁷⁾ та 2 лютого 2012 року ⁽¹⁸⁾, стверджується, що дані, представлені заявником, є достатніми, щоб усунути занепокоєння щодо генотоксичності цього продукту. Однак перелік використань та рівні використання, початково запропоновані заявником, не забезпечують достатньої межі безпечності. Перелік використань та рівні використання були переглянуті, щоб урахувати цей висновок. Отже, первинний продукт AM 01 повинен бути дозволений залежно від конкретних умов використання.
- (15) Для кожного дозволеного первинного продукту, у списку Союзу необхідно вказати унікальний код продукту, назву продукту, найменування та адресу володільця дозволу, опис і характеристики продукту, умови його використання в або на конкретних харчових продуктах або категоріях харчових продуктів, дату, з якої діє дозвіл на продукт, і дату, до якої діє дозвіл на продукт. Для цілей цього Регламенту, категорії харчових продуктів, встановлені у додатку II до Регламенту Європейського Парламенту і Ради (ЄС) № 1333/2008 від 16 грудня 2008 року про харчові добавки ⁽¹⁹⁾, необхідно зазначати.
- (16) Умови виробництва первинних продуктів встановлені у додатку I Регламенту (ЄС) № 2065/2003, у тому числі максимальний вміст поліциклічних ароматичних вуглеводнів.
- (17) Коли дозволені коптільні смако-ароматичні добавки використовують в або на харчових продуктах, їх використання повинно відповідати умовам використання, у тому числі максимальним рівням, встановленим у додатку до цього Регламенту. Коли дозволені коптільні смако-ароматичні добавки використовують у комбінації, індивідуальні рівні повинні бути зменшені пропорційно.
- (18) Копчення за допомогою регенованого диму — це процес оброблення харчових продуктів, під час якого їх піддають впливу диму, який регенерує шляхом розпилення коптільних смако-ароматичних добавок у коптільній камері протягом часу і за температурних умов, подібних до тих, що їх застосовують для гарячого або холодного копчення. У такому випадку важко оцінити, яка кількість коптільних смако-ароматичних добавок буде присутньою у кінцевому харчовому продукті, який реалізується, через втрату коптільного смаку і аромату під час копчення. Отже, використання повинно відповідати належним практикам виробництва.
- (19) Якщо не підлягає додатковим обмеженням, дозволена коптільна смако-ароматична добавка може бути присутньою у харчовому продукті — якщо безпосередньо не додана — в результаті перенесення з інгредієнта, в якому була дозволена коптільна смако-ароматична добавка, за умови, що рівень такої добавки в кінцевому харчовому продукті не є вищим ніж той, який би міг бути введений через використання інгредієнта за відповідних технологічних умов та належної практики виробництва.
- (20) Список коптільних смако-ароматичних добавок Союзу необхідно застосовувати без порушення інших положень, встановлених у конкретному секторальному законодавстві.
- (21) Оскільки коптільні смако-ароматичні добавки вже введені в обіг у державах-членах, були встановлені положення для забезпечення плавного переходу до дозвільної процедури Союзу. З цією метою були встановлені перехідні періоди в статті 20 Регламенту (ЄС) № 2065/2003.
- (22) Відповідно до статті 12 Регламенту (ЄС) № 2065/2003, дозволи поновлюють на періоди у 10 років за заявкою володільця дозволу, поданої до Комісії. До заявки повинні бути долучені документи, перелічені в статті 12(2) зазначеного Регламенту. Такі документи повинні включати будь-яку наявну інформацію щодо токсикологічних даних відповідно до порад Органу, наданих у його настанові від 7 жовтня 2004 року або її найостаннішій оновленій редакції.
- (23) Інструменти, передбачені у цьому Регламенті, відповідають висновку Постійного комітету з питань харчового ланцюга та здоров'я тварин.

УХВАЛИЛА ЦЕЙ РЕГЛАМЕНТ:

Стаття 1

Список первинних продуктів, дозволених, за винятком усіх інших, у Союзі для використання в або на харчових продуктах та/або для виробництва похідних коптільних смако-ароматичних добавок, як зазначено в статті 6 Регламенту (ЄС) №2065/2003, встановлений у додатку до цього Регламенту.

Стаття 2

Цей Регламент набуває чинності на двадцятий день після його публікації в *Офіційному віснику Європейського Союзу*.

Список дозволених коптільних смако-ароматичних добавок встановлюється і вводиться в дію з 1 січня 2014 року.

Цей Регламент обов'язковий у повному обсязі та підлягає прямому застосуванню в усіх державах-членах.

Вчинено у Брюсселі 10 грудня 2013 року.

За Комісію

Президент

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ *OB L 309, 26.11.2003, с. 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.' («Уточнена оцінка впливу первинних продуктів коптільних смако-ароматичних добавок з рівнями використання, представлених промисловістю. Пілотне дослідження зі збирання даних про рівні використання»). 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⁾ *EFSA Journal 2009; 1224, 1-24.*

⁽⁹⁾ *EFSA Journal 2009; 1225, 1-28.*

⁽¹⁰⁾ *EFSA Journal 2012; 10(7)2830.*

⁽¹¹⁾ *EFSA Journal 2009; 1226, 1-26.*

⁽¹²⁾ *EFSA Journal 2012; 10(7)2829.*

⁽¹³⁾ *EFSA Journal 2010; 8(1):1394.*

⁽¹⁴⁾ *EFSA Journal 2010; 8(1):1395.*

⁽¹⁵⁾ *EFSA Journal 2009; 7(9):1343.*

⁽¹⁶⁾ *EFSA Journal 2011; 9(7):2308.*

⁽¹⁷⁾ *EFSA Journal 2010; 8(1):1396.*

⁽¹⁸⁾ *EFSA Journal 2012; 10(2):2580.*

⁽¹⁹⁾ *OB L 354, 31.12.2008, с. 16.*

ДОДАТОК

Список дозволених первинних продуктів коптільних смако-ароматичних добавок Союзу для використання їх як таких в або на харчових продуктах та/або для виробництва похідних коптільних смако-ароматичних добавок

Примітка Максимальні рівні стосуються рівнів у або на харчових продуктах у тому вигляді, в якому вони реалізуються. Як відступ від цього принципу, для висушених та/або концентрованих харчових продуктів, що їх необхідно відновлювати, максимальні рівні застосовуються до харчових

продуктів у відновленому вигляді відповідно до інструкцій на етикетці з урахуванням мінімального коефіцієнта розбавлення. Якщо первинні продукти використовують для виробництва похідних коптільних смако-ароматичних добавок, максимальні рівні повинні бути скореговані відповідно.

Примітка Коли використовують комбінації коптільних смако-ароматичні добавок у або на харчових продуктах, індивідуальні рівні повинні бути зменшені пропорційно.

Примітка Якщо коптільні смако-ароматичні добавки дозволено використовувати в обробленому м'ясі (категорія харчових продуктів 8.2) або обробленій рибі та продуктах рибальства (категорія харчових продуктів 9.2), і такі харчові продукти коптять у коптільній камері регенерованим димом з використанням таких дозволених коптільних смако-ароматичних добавок, їх використання повинно відповідати належним практикам виробництва.

Примітка Присутність коптільної смако-ароматичної добавки дозволяється:

- 4:
- (a) у багатоінгредієнтному харчовому продукті, іншому ніж зазначені в додатку, якщо первинний продукт дозволений в одному з інгредієнтів багатоінгредієнтного харчового продукту;
 - (b) у харчовому продукті, призначеному виключно для використання у приготуванні багатоінгредієнтного харчового продукту, і за умови, що багатоінгредієнтний харчовий продукт відповідає положенням цього Регламенту.

Ці положення не застосовуються до сумішей для початкового годування немовлят, сумішей для подальшого годування немовлят, оброблених харчових продуктів на основі зернових, харчових продуктів для дітей раннього віку та дієтичних харчових продуктів для спеціальних медичних цілей, призначених для немовлят і дітей раннього віку, як зазначено в Директиві Європейського Парламенту і Ради 2009/39/ЄС від 6 травня 2009 року про харчові продукти, призначені для особливих поживних потреб ⁽¹⁾.

Унікальний код	SF-001
Назва продукту	Scansmoke PB 1110
Найменування володільця дозволу	Azelis Denmark A/S
Адреса володільця дозволу	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby ДАНІЯ
Опис і характеристики продукту	1. Вихідні матеріали: 90 % бук (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % дуб (<i>Quercus alba</i>) 2. Специфікації: — рН: 2,1 – 2,9 — Вода: 47,0 – 56,0 % — Кислота % (виражена як оцтова кислота): 8 – 12 % — Карбонільні сполуки: 17 – 25 % — Феноли (виражені як сирінгол, мг/г): 10,5 – 20,1 3. Критерії чистоти: — Свинець: < 5,0 мг/кг

	<p>—Арсен: < 3,0 мг/кг</p> <p>—Кадмій: < 1,0 мг/кг</p> <p>—Ртуть: < 1,0 мг/кг</p>	
Умови використання	Категорія харчових продуктів	Максимальний рівень г/кг
	1.7.Сир та сирні продукти	2,0
	2.Жири і олії та емульсії жиру і олії	0,002
	3.Їстівні льоди	0,005
	5.Кондитерські вироби	0,05
	8.1.2.М'ясні напівфабрикати, як визначено в Регламенті Європейського Парламенту і Ради (ЄС) № 853/2004 (2)	2,0
	8.2.Оброблене м'ясо	2,0
	9.2.Оброблена риба і продукти рибальства, у тому числі ракоподібні та молюски	2,0
	9.3.Риб'яча ікра	2,0
	12.2.Трави, спеції, приправи	2,3
	12.5.Супи і бульйони	0,23
	12.6.Соуси	1,0
	12.7.Салати і намазки для бутербродів	0,23
	14.1.Безалкогольні напої	0,02

	14.2.Алкогольні напої, у тому числі їх безалкогольні та слабоалкогольні еквіваленти	0,02
	15.Готові до споживання закуски і снеки	2,0
Дата, з якої діє дозвіл на продукт	1 січня 2014 року	
Дата, до якої діє дозвіл на продукт	1 січня 2024 року	

Унікальний код	SF-002	
Назва продукту	Zesti Smoke Code 10	
Найменування володільця дозволу	Mastertaste	
Адреса володільця дозволу	Draycott Mills Cam Dursley Gloucestershire GL11 5NA СПОЛУЧЕНЕ КОРОЛІВСТВО	
Опис і характеристики продукту	<p>1.Вихідний матеріал: 50 – 60 % карія (<i>Carya ovata</i>), 40 – 50 % дуб (<i>Quercus alba</i>)</p> <p>2.Специфікації: —рН: 2,0 – 2,5 —Вода: 62,3 – 65,7 % —Кислота % (виражена як оцтова кислота): 10,5 – 11 % —Карбонільні сполуки: (г/100 мл): 15 – 25 —Феноли (мг/мл): 12 – 22</p> <p>3.Критерії чистоти: —Свинець: < 5,0 мг/кг —Арсен: < 3,0 мг/кг —Кадмій: < 1,0 мг/кг —Ртуть: < 1,0 мг/кг</p>	
Умови використання	Категорія харчових	Максимальний

продуктів	рівень г/кг
1.7.Сир та сирні продукти	0,50
1.8.Аналоги молочних продуктів, у тому числі забілювачі напоїв	0,50
4.2.Оброблені фрукти та овочі	0,30
8.1.2.М'ясні напівфабрикати, як визначено в Регламенті (ЄС) № 853/2004	2,5
8.2.Оброблене м'ясо	2,5
9.2.Оброблена риба і продукти рибальства, у тому числі ракоподібні та молюски	2,0
9.3.Риб'яча ікра	2,0
12.2.Трави, спеції, приправи	3,0
12.5.Супи і бульйони	0,30
12.6.Соуси	1,0
12.9.Білкові продукти, за винятком продуктів, що належать до категорії 1.8	1,0
15.Готові до споживання закуски і снеки	3,0
Дата, з якої діє дозвіл на продукт	1 січня 2014 року

Дата, до якої діє дозвіл на продукт

1 січня 2024 року

Унікальний код	SF-003	
Назва продукту	Smoke Concentrate 809045	
Найменування володільця дозволу	Symrise AG	
Адреса володільця дозволу	Mühlenfeldstraße 1 37603 Holzminden НІМЕЧЧИНА	
Опис і характеристики продукту	<p>1. Вихідний матеріал: Бук (<i>Fagus sylvatica</i>)</p> <p>2. Специфікації:</p> <ul style="list-style-type: none">— рН: 2 – 3— Вода: 5 – 15 %— Кислота % (виражена як оцтова кислота): 8 – 15 %— Карбонільні сполуки: 10 – 20 %— Феноли: 0,2 – 0,6 % <p>3. Критерії чистоти:</p> <ul style="list-style-type: none">— Свинець: < 5 мг/кг— Арсен: < 3 мг/кг— Кадмій: < 1 мг/кг— Ртуть: < 1 мг/кг	
Умови використання	Категорія харчових продуктів	Максимальний рівень г/кг
	1. Молочні продукти та їх аналоги	0,50
	4.2. Оброблені фрукти та овочі	0,30
	6.4.5. Начинки для фаршированих макаронних виробів (равіолі та подібних виробів)	1,0

	7.1.Хлібобулочні вироби	0,60
	7.2.Борошняні кондитерські вироби	0,60
	8.М'ясо	0,60
	9.2.Оброблена риба і продукти рибальства, у тому числі ракоподібні та молюски	0,60
	9.3.Риб'яча ікра	0,60
	12.2.Трави, спеції, приправи	3,0
	12.5.Супи і бульйони	0,60
	12.6.Соуси	4,0
	12.7.Салати і намазки для бутербродів	1,0
	12.9.Білкові продукти, за винятком продуктів, що належать до категорії 1.8	1,0
	15.Готові до споживання закуски і снеки	3,0
Дата, з якої діє дозвіл на продукт	1 січня 2014 року	
Дата, до якої діє дозвіл на продукт	1 січня 2024 року	

Унікальний код	SF-004
Назва продукту	Scansmoke PB 7525

Найменування володільця дозволу	Azelis Denmark A/S	
Адреса володільця дозволу	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby ДАНІЯ	
Опис і характеристики продукту	<p>1. Вихідні матеріали: 35 % дуб червоний (<i>Quercus rubra</i>), 35 % дуб білий (<i>Quercus alba</i>), 10 % клен (<i>Acer saccharum</i>), 10 % бук (<i>Fagus grandifolia</i>) та 10 % карія (<i>Carya ovata</i>).</p> <p>2. Специфікації: — Вода: 0,3 – 0,9 % мас. — Кислота (виражена як оцтова кислота): 0,09 – 0,25 мекв/г — Карбонільні сполуки: 1,2 – 3,0 % мас. — Феноли: 8 – 12 % мас.</p> <p>3. Критерії чистоти: — Свинець: < 5,0 мг/кг — Арсен: < 3,0 мг/кг — Кадмій: < 1,0 мг/кг — Ртуть: < 1,0 мг/кг</p>	
Умови використання	Категорія харчових продуктів	Максимальний рівень г/кг
	1. Молочні продукти та їх аналоги	0,16
	2. Жири і олії та емульсії жиру і олії	0,05
	4.2. Оброблені фрукти та овочі	0,05
	5. Кондитерські вироби	0,08
	6. Крупи та круп'яні продукти	0,05
	7.1. Хлібобулочні вироби	0,08
		0,08

7.2.Борошняні кондитерські вироби	
8.М'ясо	0,16
9.2.Оброблена риба і продукти рибальства, у тому числі ракоподібні та молюски	0,16
9.3.Риб'яча ікра	0,16
10.2.Оброблені яйця та яєчні продукти	0,05
12.2.Трави, спеції, приправи	0,18
12.5.Супи і бульйони	0,05
12.6.Соуси	0,05
12.7.Салати і намазки для бутербродів	0,05
12.9.Білкові продукти, за винятком продуктів, що належать до категорії 1.8	0,05
14.1.Безалкогольні напої	0,05
14.2.Алкогольні напої, у тому числі їх безалкогольні та слабоалкогольні еквіваленти	0,05
15.Готові до споживання	0,08

	закуси і снеки
Дата, з якої діє дозвіл на продукт	1 січня 2014 року
Дата, до якої діє дозвіл на продукт	1 січня 2024 року

Унікальний код	SF-005	
Назва продукту	SmokEz C-10	
Найменування володільця дозволу	Red Arrow Products Company LLC	
Адреса володільця дозволу	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221- 1537 США	
Опис і характеристики продукту	<p>1. Вихідні матеріали:</p> <p>Клен (<i>Acer saccharum</i>): 25 – 60 %</p> <p>Дуб (<i>Quercus alba</i>): 10 – 40 %</p> <p>Карія (<i>Carya ovata</i>): 10 – 25 %</p> <p>Ясен (<i>Fraxinus americana</i>), береза (<i>Betula papyrifera</i> та <i>Betula alleghansensis</i>), вишня (<i>Prunus serotina</i>), бук (<i>Fagus grandifolia</i>): 0 – 15 % (разом)</p> <p>2. Специфікації:</p> <p>—рН: 2,15 – 2,6</p> <p>—Вода: 60,7 – 65,1 %</p> <p>—Кислота % (виражена як оцтова кислота): 10,5 – 12,0 % мас.</p> <p>—Карбонільні сполуки: 12,0 – 17,0 % мас.</p> <p>—Феноли: 10,0 – 15,0 мг/мл</p> <p>3. Критерії чистоти:</p> <p>—Свинець: < 5,0 мг/кг</p> <p>—Арсен: < 3,0 мг/кг</p> <p>—Кадмій: < 1,0 мг/кг</p> <p>—Ртуть: < 1,0 мг/кг</p>	
Умови використання	Категорія харчових продуктів	Максимальний рівень г/кг
	1.7. Сир та сирні	0,20

	продукти	
	8.1.2.М'ясні напівфабрикати, як визначено в Регламенті (ЄС) № 853/2004	2,5
	8.2.Оброблене м'ясо	2,5
	9.2.Оброблена риба і продукти рибальства, у тому числі ракоподібні та молюски	2,0
	9.3.Риб'яча ікра	2,0
	12.2.Трави, спеції, приправи і заправки	3,0
	12.6.Соуси і подібні продукти	3,0
	15.Готові до споживання закуски і снеки	3,0
Дата, з якої діє дозвіл на продукт	1 січня 2014 року	
Дата, до якої діє дозвіл на продукт	1 січня 2024 року	

Унікальний код	SF-006
Назва продукту	SmokEz Enviro-23
Найменування володільця дозволу	Red Arrow Products Company LLC
Адреса володільця дозволу	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221- 1537 США
Опис і характеристики продукту	1.Вихідні матеріали: Клен (<i>Acer saccharum</i>): 25 – 65 % Дуб (<i>Quercus alba</i>): 20 – 75 %

	<p>Карія (<i>Carya ovata</i>), ясен (<i>Fraxinus americana</i>), береза (<i>Betula papyrifera</i> та <i>Betula alleghanisensis</i>), вишня (<i>Prunus serotina</i>), бук (<i>Fagus grandifolia</i>): 0 – 15 % (разом)</p> <p>2. Специфікації:</p> <p>—рН: 2,8 – 3,2</p> <p>—Вода: 57,0 – 64,4 %</p> <p>—Кислота % (виражена як оцтова кислота): 6,0 – 7,0 % мас.</p> <p>—Карбонільні сполуки: 16,0 – 24,0 % мас.</p> <p>—Феноли: 10,0 – 16,0 мг/мл</p> <p>3. Критерії чистоти:</p> <p>—Свинець: < 5,0 мг/кг</p> <p>—Арсен: < 3,0 мг/кг</p> <p>—Кадмій: < 1,0 мг/кг</p> <p>—Ртуть: < 1,0 мг/кг</p>	
<p align="center">Умови використання</p>	<p align="center">Категорія харчових продуктів</p>	<p align="center">Максимальний рівень г/кг</p>
	<p>1.7. Сир та сирні продукти</p>	<p align="center">2,0</p>
	<p>8.1.2. М'ясні напівфабрикати, як визначено в Регламенті (ЄС) № 853/2004</p>	<p align="center">5,0</p>
	<p>8.2. Оброблене м'ясо</p>	<p align="center">5,0</p>
	<p>9.2. Оброблена риба і продукти рибальства, у тому числі ракоподібні та молюски</p>	<p align="center">2,0</p>
	<p>9.3. Риб'яча ікра</p>	<p align="center">2,0</p>
<p align="center">Дата, з якої діє дозвіл на продукт</p>	<p align="center">1 січня 2014 року</p>	
<p align="center">Дата, до якої діє дозвіл на продукт</p>	<p align="center">1 січня 2024 року</p>	

Унікальний код	SF-007	
Назва продукту	Tradismoke™ A MAX	
Найменування володільця дозволу	Nactis	
Адреса володільця дозволу	36, rue Gutenberg – ZI La Marinière 91070 Bondoufle ФРАНЦІЯ	
Опис і характеристики продукту	<p>1. Вихідні матеріали: Бук (<i>Fagus grandifolia</i>)</p> <p>2. Специфікації: — рН: 1,5 – 2,5 — Вода: 50 – 58 % мас. — Кислота % (виражена як оцтова кислота): 13 – 16 % мас. — Карбонільні сполуки: 17 – 22 % мас. — Феноли: 30 – 45 мг/мл</p> <p>3. Критерії чистоти: — Свинець: < 5,0 мг/кг — Арсен: < 3,0 мг/кг — Кадмій: < 1,0 мг/кг — Ртуть: < 1,0 мг/кг</p>	
Умови використання	Категорія харчових продуктів	Максимальний рівень г/кг
	1.4. Ферментовані молочні продукти з доданим смаком і ароматом, у тому числі термічно оброблені продукти	1,0
	1.6. Інші вершки	1,0
	1.7.3. Їстівна сирна шкірка	1,0
	1.7.5. Плавлені сири	1,0
	2. Жири і олії та емульсії жиру і олії	1,0

	8.1.2.М'ясні напівфабрикати, як визначено в Регламенті (ЄС) № 853/2004	4,0
	8.2.Оброблене м'ясо	4,0
	9.2.Оброблена риба і продукти рибальства, у тому числі ракоподібні та молюски	4,0
	9.3.Риб'яча ікра	4,0
	12.2.Трави, спеції, приправи	1,0
	12.5.Супи і бульйони	0,50
	12.6.Соуси	1,0
	14.1.Безалкогольні напої	0,10
	14.2.Алкогольні напої, у тому числі їх безалкогольні та слабоалкогольні еквіваленти	0,10
	15.Готові до споживання закуски і снеки	1,0
Дата, з якої діє дозвіл на продукт	1 січня 2014 року	
Дата, до якої діє дозвіл на продукт	1 січня 2024 року	

Унікальний код	SF-008
Назва продукту	proFagus-Smoke R709
Найменування володільця дозволу	ProFagus GmbH
Адреса володільця дозволу	Uslarer Strasse 30

	37194 Bodenfelde НІМЕЧЧИНА																			
Опис і характеристики продукту	<p>1. Вихідні матеріали: 90 % бук (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % дуб (<i>Quercus alba</i>)</p> <p>2. Специфікації: — рН: 2,0 – 2,5 — Вода: 76,7 – 83,5 % — Кислота (виражена як оцтова кислота): 10,5 – 12,5 мекв/г — Карбонільні сполуки: 5 – 10 % мас. — Феноли: 5 – 10 % мас.</p> <p>3. Критерії чистоти: — Свинець: < 5,0 мг/кг — Арсен: < 3,0 мг/кг — Кадмій: < 1,0 мг/кг — Ртуть: < 1,0 мг/кг</p>																			
Умови використання	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="911 981 1214 1093">Категорія харчових продуктів</th> <th data-bbox="1214 981 1449 1093">Максимальний рівень г/кг</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="911 1093 1214 1218">1.7. Сир та сирні продукти</td> <td data-bbox="1214 1093 1449 1218">2,5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="911 1218 1214 1344">2. Жири і олії та емульсії жиру і олії</td> <td data-bbox="1214 1218 1449 1344">0,002</td> </tr> <tr> <td data-bbox="911 1344 1214 1429">3. Їстівні льоди</td> <td data-bbox="1214 1344 1449 1429">0,005</td> </tr> <tr> <td data-bbox="911 1429 1214 1554">4.2. Оброблені фрукти та овочі</td> <td data-bbox="1214 1429 1449 1554">0,55</td> </tr> <tr> <td data-bbox="911 1554 1214 1680">5. Кондитерські вироби</td> <td data-bbox="1214 1554 1449 1680">0,10</td> </tr> <tr> <td data-bbox="911 1680 1214 1917">8.1.2. М'ясні напівфабрикати, як визначено в Регламенті (ЄС) № 853/2004</td> <td data-bbox="1214 1680 1449 1917">2,5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="911 1917 1214 2002">8.2. Оброблене м'ясо</td> <td data-bbox="1214 1917 1449 2002">2,5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="911 2002 1214 2154">9.2. Оброблена риба і продукти рибальства, у</td> <td data-bbox="1214 2002 1449 2154">2,5</td> </tr> </tbody> </table>		Категорія харчових продуктів	Максимальний рівень г/кг	1.7. Сир та сирні продукти	2,5	2. Жири і олії та емульсії жиру і олії	0,002	3. Їстівні льоди	0,005	4.2. Оброблені фрукти та овочі	0,55	5. Кондитерські вироби	0,10	8.1.2. М'ясні напівфабрикати, як визначено в Регламенті (ЄС) № 853/2004	2,5	8.2. Оброблене м'ясо	2,5	9.2. Оброблена риба і продукти рибальства, у	2,5
Категорія харчових продуктів	Максимальний рівень г/кг																			
1.7. Сир та сирні продукти	2,5																			
2. Жири і олії та емульсії жиру і олії	0,002																			
3. Їстівні льоди	0,005																			
4.2. Оброблені фрукти та овочі	0,55																			
5. Кондитерські вироби	0,10																			
8.1.2. М'ясні напівфабрикати, як визначено в Регламенті (ЄС) № 853/2004	2,5																			
8.2. Оброблене м'ясо	2,5																			
9.2. Оброблена риба і продукти рибальства, у	2,5																			

	тому числі ракоподібні та молюски	
	9.3.Риб'яча ікра	2,5
	12.2.Трави, спеції, приправи	4,0
	12.4.Гірчиця	0,10
	12.5.Супи і бульйони	0,28
	12.6.Соуси	1,5
	12.7.Салати і намазки для бутербродів	0,40
	14.1.Безалкогольні напої	0,10
	14.2.Алкогольні напої, у тому числі їх безалкогольні та слабоалкогольні еквіваленти	0,02
	15.Готові до споживання закуски і снеки	2,5
Дата, з якої діє дозвіл на продукт	1 січня 2014 року	
Дата, до якої діє дозвіл на продукт	1 січня 2024 року	

Унікальний код	SF-009
Назва продукту	Fumokomp
Найменування володільця дозволу	Kompozició Kft
Адреса володільця дозволу	Kompozició Kft 2053 Herceghalom УГОРЩИНА
Опис і характеристики продукту	1.Вихідні матеріали:

85 % бук (*Fagus sylvatica*), 15 % граб (*Carpinus betulus*)

2. Специфікації:

—Вміст води: < 2 % м/м

—Кислота % (виражена як оцтова кислота): 1 – 8 % м/м

—Карбонільні сполуки: 25 – 30 % м/м

—Феноли: 15 – 60 % м/м

3. Критерії чистоти:

—Свинець: < 5,0 мг/кг

—Арсен: < 3,0 мг/кг

—Кадмій: < 1,0 мг/кг

—Ртуть: < 1,0 мг/кг

Умови використання

Категорія харчових продуктів

Максимальний рівень г/кг

1.4. Ферментовані молочні продукти з доданим смаком і ароматом, у тому числі термічно оброблені продукти

0,06

1.6.3 Інші вершки

0,06

1.7. Сир та сирні продукти

0,06

1.8. Аналоги молочних продуктів, у тому числі забілювачі напоїв

0,06

2. Жири і олії та емульсії жиру і олії

0,06

3. Їстівні льоди

0,06

4.2. Оброблені фрукти та овочі

0,06

5. Кондитерські вироби

0,06

6.3. Зернові сніданки

0,06

6.4.5.Начинки для фаршированих макаронних виробів (равіолі та подібних виробів)	0,06
6.5.Локшина	0,06
6.6.Рідке тісто	0,06
6.7.Попередньо приготовані або оброблені крупи	0,06
7.1.Хлібобулочні вироби	0,06
7.2.Борошняні кондитерські вироби	0,06
8.М'ясо	0,06
9.2.Оброблена риба і продукти рибальства, у тому числі ракоподібні та молюски	0,06
9.3.Риб'яча ікра	0,06
10.2.Оброблені яйця та яєчні продукти	0,06
12.2.Трави, спеції, приправи	0,06
12.3.Оцет	0,06
12.4.Гірчиця	0,06
12.5.Супи і бульйони	0,06
12.6.Соуси	0,06
12.7.Салати і намазки	0,06

	для бутербродів	
	12.9.Білкові продукти, за винятком продуктів, що належать до категорії 1.8	0,06
	13.3.Дієтичні харчові продукти для контролю ваги, призначені для заміни цілого добового раціону або окремих прийомів їжі	0,06
	13.4.Харчові продукти, придатні для людей з непереносимістю глютену, як визначено в Регламенті (ЄС) № 41/2009 ⁽³⁾	0,06
	14.1.4.Напої з доданим смаком і ароматом	0,06
	14.1.5.2.Інші	0,06
	14.2.Алкогольні напої, у тому числі їх безалкогольні та слабоалкогольні еквіваленти	0,06
	15.Готові до споживання закуски і снеки	0,06
	16.Десерти, за винятком продуктів, що належать до категорій 1, 3 і 4	0,06

Дата, з якої діє дозвіл на продукт	1 січня 2014 року
Дата, до якої діє дозвіл на продукт	1 січня 2024 року

Унікальний код	SF-010	
Назва продукту	AM 01	
Найменування володільця дозволу	AROMARCO, s.r.o	
Адреса володільця дозволу	Mlynská 15 929 01 Dunajská Streda СЛОВАЧЧИНА	
Опис і характеристики продукту	<p>1. Вихідні матеріали: Бук (<i>Fagus sylvatica</i>)</p> <p>2. Специфікації:</p> <p>— Розчинник: суміш етанолу/води (приблизно 60/40 % мас.)</p> <p>— Кислота (виражена як оцтова кислота): 3,5 – 5,2 г/кг</p> <p>— Карбонільні сполуки: 6,0 – 10,0 г/кг</p> <p>— Феноли: 8,0 – 14,0 г/кг</p> <p>3. Критерії чистоти:</p> <p>— Свинець: < 5,0 мг/кг</p> <p>— Арсен: < 3,0 мг/кг</p> <p>— Кадмій: < 1,0 мг/кг</p> <p>— Ртуть: < 1,0 мг/кг</p>	
Умови використання	Категорія харчових продуктів	Максимальний рівень г/кг
	1.4. Ферментовані молочні продукти з доданим смаком і ароматом, у тому числі термічно оброблені продукти	0,60
	1.6.3 Інші вершки	0,60
	1.7. Сир та сирні продукти	0,60

	1.8.Аналоги молочних продуктів, у тому числі забілювачі напоїв	0,60
	2.Жири і олії та емульсії жиру і олії	0,40
	8.1.2.М'ясні напівфабрикати, як визначено в Регламенті (ЄС) № 853/2004	0,85
	8.2.Оброблене м'ясо	0,85
	9.2.Оброблена риба і продукти рибальства, у тому числі ракоподібні та молюски	0,80
	9.3.Риб'яча ікра	0,80
	14.2.Алкогольні напої, у тому числі їх безалкогольні та слабоалкогольні еквіваленти	0,02
	15.Готові до споживання закуски і снеки	1,30
Дата, з якої діє дозвіл на продукт	1 січня 2014 року	
Дата, до якої діє дозвіл на продукт	1 січня 2024 року	

⁽¹⁾ ОВ L 124, 20.05.2009, с. 21.

⁽²⁾ ОВ L 139, 30.04.2004, с. 55.

⁽³⁾ ОВ L 16, 21.01.2009, с. 3.