

## RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1321/2013 DE LA COMMISSION

du 10 décembre 2013

établissant la liste des produits primaires d'arômes de fumée autorisés dans l'Union pour une utilisation en l'état dans ou sur des denrées alimentaires et/ou pour la production d'arômes de fumée dérivés

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 2065/2003 du Parlement européen et du Conseil du 10 novembre 2003 relatif aux arômes de fumée utilisés ou destinés à être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires <sup>(1)</sup>, et notamment son article 6,

considérant ce qui suit:

- (1) L'article 10, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 2065/2003 prévoit l'établissement d'une liste initiale des produits primaires dont l'Union autorise l'utilisation comme arômes de fumée (ci-après les «produits primaires»). Cette liste doit être établie sur la base des demandes d'autorisation soumises par les opérateurs économiques et de l'avis rendu par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») à propos du produit primaire concerné.
- (2) Conformément à l'article 10 du règlement (CE) n° 2065/2003, l'Autorité a reçu quatorze demandes valables d'autorisation de produits primaires avant le 16 juin 2005. Trois demandes ont été retirées. C'est pourquoi l'Autorité a évalué onze produits primaires au total. Une demande évaluée a été retirée après l'achèvement de l'évaluation.
- (3) Conformément à l'article 4, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 2065/2003, l'autorisation d'arômes de fumée peut être soumise à des conditions d'utilisation spécifiques; aux termes de son article 9, paragraphe 3, les autorisations accordées sont valables pour une durée de dix ans et sont renouvelables conformément à l'article 12 du règlement.
- (4) Les produits primaires et les arômes de fumée dérivés sont utilisés dans ou sur les denrées alimentaires pour leur donner un goût de fumée ou pour compléter un autre arôme sans conférer un arôme de fumée. Ils sont également utilisés pour fumer les viandes, poissons et produits laitiers. Il ressort de l'étude d'évaluation affinée de l'exposition réalisée par le *Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu* (RIVM) <sup>(2)</sup> que, quelle que soit la méthode

de calcul de l'exposition utilisée, l'apport élevé de ces substances provient essentiellement des denrées alimentaires traditionnellement fumées, telles que les saucisses et le lard fumés cuisinés. Les groupes de denrées alimentaires qui ne sont pas traditionnellement fumées, telles que les chips, les soupes ou potages et les sauces, n'ont pas d'incidence significative sur l'exposition. Les produits primaires étant obtenus à partir de fumée soumise à des procédés de fractionnement et de purification, il est généralement considéré que l'utilisation d'arômes de fumée est moins dangereuse pour la santé que l'utilisation de fumée obtenue par la combustion de bois ou le chauffage de sciure ou de petits copeaux de bois <sup>(3)</sup>.

- (5) Dans son avis sur la sécurité du produit primaire Scansmoke PB1110, adopté le 26 mars 2009 <sup>(4)</sup>, l'Autorité a conclu que les données fournies par le demandeur suffisent pour éliminer les préoccupations concernant la génotoxicité de ce produit. Toutefois, les utilisations et doses proposées initialement par le demandeur ne permettraient pas d'obtenir une marge de sécurité suffisante et ont été révisées pour tenir compte de cet avis. Il y a donc lieu d'autoriser le produit primaire Scansmoke PB1110 sous réserve de conditions d'utilisation spécifiques.
- (6) Dans ses avis sur la sécurité du produit primaire Zesti Smoke Code 10, adoptés le 29 janvier 2009 <sup>(5)</sup> et le 6 juillet 2011 <sup>(6)</sup>, l'Autorité a conclu que les données fournies par le demandeur suffisent pour éliminer les préoccupations concernant la génotoxicité de ce produit. Toutefois, les utilisations et doses proposées initialement par le demandeur ne permettent pas d'obtenir une marge de sécurité suffisante et ont été révisées pour tenir compte de ces avis. Il y a donc lieu d'autoriser le produit primaire Zesti Smoke Code 10 sous réserve de conditions d'utilisation spécifiques.
- (7) Dans son avis sur la sécurité du produit primaire Smoke Concentrate 809045, adopté le 29 janvier 2009 <sup>(7)</sup>, l'Autorité a conclu que les données fournies par le demandeur suffisent pour éliminer les préoccupations concernant la génotoxicité de ce produit. Les utilisations et doses proposées par le demandeur ne soulèvent pas de problème de sécurité. Il y a donc lieu d'autoriser le produit primaire Smoke Concentrate 809045 sous réserve de conditions d'utilisation spécifiques.

<sup>(1)</sup> JO L 309 du 26.11.2003, p. 1.

<sup>(2)</sup> *Refined exposure assessment of smoke flavouring primary products with use levels provided by the industry. A pilot study into data collection of use levels* (évaluation affinée de l'exposition aux produits primaires d'arômes de fumée aux doses indiquées par les professionnels. Étude pilote de collecte de données relatives aux doses utilisées). RIVM Letter, rapport 320026003.

<sup>(3)</sup> *EFSA Journal* (2008) 724, p. 1-114.

<sup>(4)</sup> *EFSA Journal* (2009) ON-1056, p. 1-23.

<sup>(5)</sup> *EFSA Journal* (2009) ON-982, p. 1-24.

<sup>(6)</sup> *EFSA Journal* (2011); 9(7):2307.

<sup>(7)</sup> *EFSA Journal* (2009) ON-981, p. 1-19.

- (8) Dans son avis sur la sécurité du produit primaire Scansmoke SEF 7525, adopté le 14 mai 2009 <sup>(1)</sup>, l'Autorité a conclu que les données fournies par le demandeur suffisent pour éliminer les préoccupations concernant la génotoxicité de ce produit. Les utilisations et doses proposées par le demandeur ne soulèvent pas de problème de sécurité. Il y a donc lieu d'autoriser le produit primaire Scansmoke SEF 7525 sous réserve de conditions d'utilisation spécifiques.
- (9) Dans ses avis sur la sécurité du produit primaire SmokEz C-10, adoptés le 14 mai 2009 <sup>(2)</sup> et le 4 juillet 2012 <sup>(3)</sup>, l'Autorité a conclu que les données fournies par le demandeur suffisent pour éliminer les préoccupations concernant la génotoxicité de ce produit. Toutefois, les utilisations et doses proposées initialement par le demandeur ne permettent pas d'obtenir une marge de sécurité suffisante et ont été révisées pour tenir compte de ces avis. Il y a donc lieu d'autoriser le produit primaire SmokEz C-10 sous réserve de conditions d'utilisation spécifiques.
- (10) Dans ses avis sur la sécurité du produit primaire SmokEz Enviro-23, adoptés le 14 mai 2009 <sup>(4)</sup> et le 4 juillet 2012 <sup>(5)</sup>, l'Autorité a conclu que les données fournies par le demandeur suffisent pour éliminer les préoccupations concernant la génotoxicité de ce produit. Toutefois, les utilisations et doses proposées initialement par le demandeur ne permettent pas d'obtenir une marge de sécurité suffisante et ont été révisées pour tenir compte de ces avis. Il y a donc lieu d'autoriser le produit primaire SmokEz Enviro-23 sous réserve de conditions d'utilisation spécifiques.
- (11) Dans son avis sur la sécurité du produit primaire Tradismoke™ A MAX, adopté le 26 novembre 2009 <sup>(6)</sup>, l'Autorité a conclu que les données fournies par le demandeur suffisent pour éliminer les préoccupations concernant la génotoxicité de ce produit. Toutefois, les utilisations et doses proposées initialement par le demandeur ne permettent pas d'obtenir une marge de sécurité suffisante et ont été révisées pour tenir compte de ces avis. Il y a donc lieu d'autoriser le produit primaire Tradismoke™ A MAX sous réserve de conditions d'utilisation spécifiques.
- (12) Dans son avis sur la sécurité du produit primaire Scansmoke R909, adopté le 26 novembre 2009 <sup>(7)</sup>, l'Autorité a conclu que les données fournies par le demandeur suffisent pour éliminer les préoccupations concernant la génotoxicité de ce produit. Toutefois, les utilisations et doses proposées initialement par le demandeur ne permettent pas d'obtenir une marge de sécurité suffisante et ont été révisées pour tenir compte de ces avis. Le 26 novembre 2012, le demandeur a notifié à la Commission le changement de la dénomination du produit primaire en «proFagus-Smoke R709». Il y a donc lieu d'autoriser le produit primaire proFagus-Smoke R709 sous réserve de conditions d'utilisation spécifiques.
- (13) Dans ses avis sur la sécurité du produit primaire Fumokomp, adoptés le 24 septembre 2009 <sup>(8)</sup> et le 6 juillet 2011 <sup>(9)</sup>, l'Autorité a conclu que les données fournies par le demandeur suffisent pour éliminer les préoccupations concernant la génotoxicité de ce produit. Les utilisations et doses proposées par le demandeur ne soulèvent pas de problème de sécurité. Il y a donc lieu d'autoriser le produit primaire Fumokomp sous réserve de conditions d'utilisation spécifiques.
- (14) Dans ses avis sur la sécurité du produit primaire AM 01, adoptés le 26 novembre 2009 <sup>(10)</sup> et le 2 février 2012 <sup>(11)</sup>, l'Autorité a conclu que les données fournies par le demandeur suffisent pour éliminer les préoccupations concernant la génotoxicité de ce produit. Toutefois, les utilisations et doses proposées initialement par le demandeur ne permettent pas d'obtenir une marge de sécurité suffisante et ont été révisées pour tenir compte de ces avis. Il y a donc lieu d'autoriser le produit primaire AM 01 sous réserve de conditions d'utilisation spécifiques.
- (15) En ce qui concerne chaque produit primaire autorisé, la liste de l'Union doit mentionner un code unique pour le produit, le nom de ce produit, le nom et l'adresse du titulaire de l'autorisation, une description et une caractérisation du produit, les conditions de son utilisation dans ou sur des denrées alimentaires ou catégories de denrées alimentaires spécifiques et les dates de début et de fin d'autorisation du produit. Aux fins du présent règlement, il devrait être fait référence aux catégories de denrées alimentaires établies à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires <sup>(12)</sup>.
- (16) Les conditions de production des produits primaires sont fixées à l'annexe I du règlement (CE) n° 2065/2003, y compris en ce qui concerne la teneur maximale en hydrocarbures aromatiques polycycliques.
- (17) Lorsque des arômes de fumée autorisés sont utilisés dans ou sur des denrées alimentaires, leur utilisation doit être conforme aux conditions indiquées à l'annexe du présent règlement, y compris en ce qui concerne les teneurs maximales. En cas d'utilisation combinée d'arômes de fumée autorisés, les différentes teneurs doivent être réduites en proportion.

<sup>(1)</sup> EFSA Journal (2009) 1224, p. 1-24.

<sup>(2)</sup> EFSA Journal (2009) 1225, p. 1-28.

<sup>(3)</sup> EFSA Journal 2012; 10(7):2830.

<sup>(4)</sup> EFSA Journal (2009) 1226, p. 1-26.

<sup>(5)</sup> EFSA Journal 2012; 10(7):2829.

<sup>(6)</sup> EFSA Journal 2010; 8(1):1394.

<sup>(7)</sup> EFSA Journal 2010; 8(1):1395.

<sup>(8)</sup> EFSA Journal 2009; 7(9):1343.

<sup>(9)</sup> EFSA Journal (2011); 9(7):2308.

<sup>(10)</sup> EFSA Journal 2010; 8(1):1396.

<sup>(11)</sup> EFSA Journal (2012); 10(2):2580.

<sup>(12)</sup> JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.

- (18) Le fumage par fumée régénérée est un procédé de traitement des denrées alimentaires par lequel celles-ci sont exposées à une fumée régénérée par atomisation d'arômes de fumée, dans un fumoir et dans des conditions de durée et de température analogues à celles qui prévalent pour le fumage à chaud ou à froid. Dans ce cas, il est difficile d'estimer la quantité d'arômes de fumée présente dans la denrée alimentaire finale telle qu'elle est commercialisée, en raison de la perte d'arôme de fumée pendant le fumage. En conséquence, l'utilisation devrait être conforme aux bonnes pratiques de fabrication.
- (19) Excepté lorsqu'un arôme de fumée fait l'objet de restrictions supplémentaires, les denrées alimentaires peuvent contenir un arôme de fumée autorisé qui n'a pas été ajouté directement mais dont la présence est due à un ingrédient dans lequel il était autorisé, pour autant que la teneur de la denrée alimentaire finale en arôme de fumée ne soit pas supérieure à celle qui aurait résulté de l'utilisation dudit ingrédient dans des conditions technologiques appropriées et selon une bonne pratique de fabrication.
- (20) La liste des arômes de fumée autorisés par l'Union devrait s'appliquer sans préjudice des autres dispositions établies par une législation sectorielle spécifique.
- (21) Étant donné que des arômes de fumée sont déjà commercialisés dans les États membres, des dispositions ont été arrêtées pour garantir une transition sans heurts vers une procédure d'autorisation de l'Union. À cet effet, des périodes transitoires ont été prévues à l'article 20 du règlement (CE) n° 2065/2003.
- (22) Conformément à l'article 12 du règlement (CE) n° 2065/2003, les autorisations sont renouvelables par périodes de dix ans sur demande adressée à la Commission par le titulaire de l'autorisation. La demande doit être accompagnée des documents énumérés à l'article 12, paragraphe 2, dudit règlement. Ces documents doivent comporter toute information disponible sur les données toxicologiques, suivant les conseils donnés par l'Autorité dans son document d'orientation du 7 octobre 2004 ou sa dernière mise à jour.
- (23) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

La liste des produits primaires d'arômes de fumée autorisés dans l'Union, à l'exclusion de tous les autres, pour une utilisation dans ou sur des denrées alimentaires et/ou pour la production d'arômes de fumée dérivés, telle que visée à l'article 6 du règlement (CE) n° 2065/2003, est établie à l'annexe du présent règlement.

*Article 2*

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

La liste des arômes de fumée autorisés est établie, avec effet au 1<sup>er</sup> janvier 2014.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 10 décembre 2013.

Par la Commission  
Le président  
José Manuel BARROSO

## ANNEXE

**Liste des produits primaires d'arômes de fumée autorisés dans l'Union pour une utilisation en l'état dans ou sur des denrées alimentaires et/ou pour la production d'arômes de fumée dérivés**

*Note 1:* Les teneurs maximales s'appliquent aux teneurs présentes dans ou sur les denrées alimentaires telles qu'elles sont commercialisées. Par dérogation à ce principe, pour les denrées alimentaires séchées et/ou concentrées qui doivent être reconstituées, les teneurs maximales s'appliquent aux denrées alimentaires reconstituées conformément aux instructions figurant sur l'étiquette, compte tenu du facteur de dilution minimal. Si les produits primaires sont utilisés pour la production d'arômes de fumée dérivés, les concentrations maximales sont adaptées en conséquence.

*Note 2:* Lorsque des combinaisons d'arômes de fumée sont utilisées dans ou sur des denrées alimentaires, les concentrations respectives doivent être réduites en proportion.

*Note 3:* Lorsque l'utilisation d'arômes de fumée est autorisée dans des viandes transformées (catégorie de denrées alimentaires 8.2) ou dans des poissons et produits de la pêche transformés (catégorie de denrées alimentaires 9.2) et que ces denrées sont fumées dans un fumoir par fumée régénérée au moyen de ces arômes de fumée autorisés, l'utilisation doit être conforme aux bonnes pratiques de fabrication.

*Note 4:* La présence d'un arôme de fumée est permise:

- a) dans une denrée alimentaire composée autre que celles visées dans l'annexe, lorsque l'utilisation du produit primaire est autorisée dans l'un des ingrédients qui constituent cette denrée alimentaire composée;
- b) dans une denrée alimentaire exclusivement destinée à la préparation d'une denrée alimentaire composée, à condition que cette dernière soit conforme au présent règlement.

Ces dispositions ne s'appliquent pas aux préparations pour nourrissons, aux préparations de suite, aux aliments et aliments pour bébé transformés à base de céréales ni aux aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge visés dans la directive 2009/39/CE du Parlement européen et du Conseil du 6 mai 2009 relative aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière <sup>(1)</sup>.

Code unique	SF-001	
Nom du produit	Scansmoke PB 1110	
Nom du titulaire de l'autorisation	Azelis Denmark A/S	
Adresse du titulaire de l'autorisation	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DANEMARK	
Description et caractérisation du produit	<p>1. Matériaux de base: 90 % hêtre (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % chêne (<i>Quercus alba</i>)</p> <p>2. Spécifications: — pH: 2,1 – 2,9 — Eau: 47,0 – 56,0 % — Acidité (exprimée en acide acétique, en %): 8 – 12 % — Composés carbonylés: 17 – 25 % — Phénols (exprimés en syringol, en mg/g): 10,5 – 20,1</p> <p>3. Critères de pureté: — Plomb: &lt; 5,0 mg/kg — Arsenic: &lt; 3,0 mg/kg — Cadmium: &lt; 1,0 mg/kg — Mercure: &lt; 1,0 mg/kg</p>	
Conditions d'utilisation	Catégorie de denrées alimentaires	Teneur maximale (en g/kg)
	1.7. Fromages et produits fromagers	2,0
	2. Matières grasses et huiles, et émulsions de matières grasses et d'huiles	0,002
	3. Glaces de consommation	0,005
	5. Confiseries	0,05

<sup>(1)</sup> JO L 124 du 20.5.2009, p. 21.

	8.1.2. Préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>	2,0
	8.2. Viandes transformées	2,0
	9.2. Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés	2,0
	9.3. Œufs de poisson	2,0
	12.2. Fines herbes, épices et assaisonnements	2,3
	12.5. Soupes, potages et bouillons	0,23
	12.6. Sauces	1,0
	12.7. Salades et pâtes à tartiner salées	0,23
	14.1. Boissons non alcoolisées	0,02
	14.2. Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool	0,02
	15. Amuse-gueules salés prêts à consommer	2,0
Date de début d'autorisation	1 <sup>er</sup> janvier 2014	
Date de fin d'autorisation	1 <sup>er</sup> janvier 2024	

(1) JO L 139 du 30.4.2004, p. 55.

Code unique	SF-002	
Nom du produit	Zesti Smoke Code 10	
Nom du titulaire de l'autorisation	Mastertaste	
Adresse du titulaire de l'autorisation	Draycott Mills Cam Dursley Gloucestershire GL11 5NA ROYAUME-UNI	
Description et caractérisation du produit	<p>1. Matériau de base: 50 – 60 % hickory (noyer blanc d'Amérique, <i>Carya ovata</i>), 40 – 50 % chêne (<i>Quercus alba</i>)</p> <p>2. Spécifications: — pH: 2,0 – 2,5 — Eau: 62,3 – 65,7 % — Acidité (exprimée en acide acétique, en %): 10,5 – 11 — Composés carbonylés (g/100 ml): 15 – 25 — Phénols (mg/ml): 12 – 22</p> <p>3. Critères de pureté: — Plomb: &lt; 5,0 mg/kg — Arsenic: &lt; 3,0 mg/kg — Cadmium: &lt; 1,0 mg/kg — Mercure: &lt; 1,0 mg/kg</p>	
Conditions d'utilisation	Catégorie de denrées alimentaires	Teneur maximale (en g/kg)
	1.7. Fromages et produits fromagers	0,50
	1.8. Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons	0,50

	4.2. Fruits et légumes transformés	0,30
	8.1.2. Préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004	2,5
	8.2. Viandes transformées	2,5
	9.2. Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés	2,0
	9.3. Œufs de poisson	2,0
	12.2. Fines herbes, épices et assaisonnements	3,0
	12.5. Soupes, potages et bouillons	0,30
	12.6. Sauces	1,0
	12.9. Produits protéiques, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 1.8	1,0
	15. Amuse-gueules salés prêts à consommer	3,0
Date de début d'autorisation	1 <sup>er</sup> janvier 2014	
Date de fin d'autorisation	1 <sup>er</sup> janvier 2024	
Code unique	SF-003	
Nom du produit	Smoke Concentrate 809045	
Nom du titulaire de l'autorisation	Symrise AG	
Adresse du titulaire de l'autorisation	Mühlenfeldstraße 1 37603 Holzminden ALLEMAGNE	
Description et caractérisation du produit	<p>1. Matériau de base: Hêtre (<i>Fagus sylvatica</i>)</p> <p>2. Spécifications:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— pH: 2 – 3</li> <li>— Eau: 5 – 15 %</li> <li>— Acidité (exprimée en acide acétique, en %): 8 – 15 %</li> <li>— Composés carbonylés: 10 – 20 %</li> <li>— Phénols: 0,2 – 0,6 %</li> </ul> <p>3. Critères de pureté:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Plomb: &lt; 5 mg/kg</li> <li>— Arsenic: &lt; 3 mg/kg</li> <li>— Cadmium: &lt; 1 mg/kg</li> <li>— Mercure: &lt; 1 mg/kg</li> </ul>	
Conditions d'utilisation	Catégorie de denrées alimentaires	Teneur maximale (en g/kg)
	1. Produits laitiers et succédanés	0,50
	4.2. Fruits et légumes transformés	0,30
	6.4.5. Farces pour pâtes (raviolis et produits similaires)	1,0
	7.1. Pain et petits pains	0,60
	7.2. Produits de boulangerie fine	0,60
	8. Viandes	0,60

	9.2. Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés	0,60
	9.3. Œufs de poisson	0,60
	12.2. Fines herbes, épices et assaisonnements	3,0
	12.5. Soupes, potages et bouillons	0,60
	12.6. Sauces	4,0
	12.7. Salades et pâtes à tartiner salées	1,0
	12.9. Produits protéiques, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 1.8	1,0
	15. Amuse-gueules salés prêts à consommer	3,0
Date de début d'autorisation	1 <sup>er</sup> janvier 2014	
Date de fin d'autorisation	1 <sup>er</sup> janvier 2024	
Code unique	SF-004	
Nom du produit	Scansmoke SEF 7525	
Nom du titulaire de l'autorisation	Azelis Denmark A/S	
Adresse du titulaire de l'autorisation	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DANEMARK	
Description et caractérisation du produit	<p>1. Matériaux de base: 35 % chêne rouge (<i>Quercus rubra</i>), 35 % chêne blanc (<i>Quercus alba</i>), 10 % érable (<i>Acer saccharum</i>), 10 % hêtre d'Amérique (<i>Fagus grandifolia</i>) et 10 % hickory (noyer blanc d'Amérique, <i>Carya ovata</i>)</p> <p>2. Spécifications: — Eau: 0,3 – 0,9 en % masse — Acidité (exprimée en acide acétique): 0,09 – 0,25 mEq/g — Composés carbonylés: 1,2 – 3,0 en % masse — Phénols: 8 – 12 en % masse</p> <p>3. Critères de pureté: — Plomb: &lt; 5,0 mg/kg — Arsenic: &lt; 3,0 mg/kg — Cadmium: &lt; 1,0 mg/kg — Mercure: &lt; 1,0 mg/kg</p>	
Conditions d'utilisation	Catégorie de denrées alimentaires	Teneur maximale (en g/kg)
	1. Produits laitiers et succédanés	0,16
	2. Matières grasses et huiles, et émulsions de matières grasses et d'huiles	0,05
	4.2. Fruits et légumes transformés	0,05
	5. Confiseries	0,08
	6. Céréales et produits céréaliers	0,05
	7.1. Pain et petits pains	0,08
	7.2. Produits de boulangerie fine	0,08
	8. Viandes	0,16

	9.2. Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés	0,16
	9.3. Œufs de poisson	0,16
	10.2. Œufs transformés et ovoproduits	0,05
	12.2. Fines herbes, épices et assaisonnements	0,18
	12.5. Soupes, potages et bouillons	0,05
	12.6. Sauces	0,05
	12.7. Salades et pâtes à tartiner salées	0,05
	12.9. Produits protéiques, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 1.8	0,05
	14.1. Boissons non alcoolisées	0,05
	14.2. Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool	0,05
	15. Amuse-gueules salés prêts à consommer	0,08
Date de début d'autorisation	1 <sup>er</sup> janvier 2014	
Date de fin d'autorisation	1 <sup>er</sup> janvier 2024	
Code unique	SF-005	
Nom du produit	SmokEz C-10	
Nom du titulaire de l'autorisation	Red Arrow Products Company LLC	
Adresse du titulaire de l'autorisation	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221-1537 ÉTATS-UNIS	
Description et caractérisation du produit	<p>1. Matériaux de base:</p> <p>Érable (<i>Acer saccharum</i>): 25 – 60 %  Chêne (<i>Quercus alba</i>): 10 – 40 %  Hickory (noyer blanc d'Amérique, <i>Carya ovata</i>): 10 – 25 %  Frêne blanc (<i>Fraxinus americana</i>), bouleau (<i>Betula papyrifera</i> et <i>Betula alleghaniensis</i>), cerisier noir (<i>Prunus serotina</i>), hêtre d'Amérique (<i>Fagus grandifolia</i>): 0 – 15 % (au total)</p> <p>2. Spécifications:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— pH: 2,15 – 2,6</li> <li>— Eau: 60,7 – 65,1 %</li> <li>— Acidité (exprimée en acide acétique, en %): 10,5 – 12,0 en % masse</li> <li>— Composés carbonylés: 12,0 – 17,0 en % masse</li> <li>— Phénols: 10,0 – 15,0 mg/ml</li> </ul> <p>3. Critères de pureté:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Plomb: &lt; 5,0 mg/kg</li> <li>— Arsenic: &lt; 3,0 mg/kg</li> <li>— Cadmium: &lt; 1,0 mg/kg</li> <li>— Mercure: &lt; 1,0 mg/kg</li> </ul>	
Conditions d'utilisation	Catégorie de denrées alimentaires	Teneur maximale (en g/kg)
	1.7. Fromages et produits fromagers	0,20
	8.1.2. Préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004	2,5



	8.2. Viandes transformées	2,5
	9.2. Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés	2,0
	9.3. Œufs de poisson	2,0
	12.2. Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments	3,0
	12.6. Sauces et produits similaires	3,0
	15. Amuse-gueules salés prêts à consommer	3,0
Date de début d'autorisation	1 <sup>er</sup> janvier 2014	
Date de fin d'autorisation	1 <sup>er</sup> janvier 2024	
Code unique	SF-006	
Nom du produit	SmokEz Enviro-23	
Nom du titulaire de l'autorisation	Red Arrow Products Company LLC	
Adresse du titulaire de l'autorisation	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221-1537 ÉTATS-UNIS	
Description et caractérisation du produit	<p>1. Matériaux de base:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Érable (<i>Acer saccharum</i>): 25 – 65 %</li> <li>— Chêne (<i>Quercus alba</i>): 20 – 75 %</li> <li>— Hickory (noyer blanc d'Amérique, <i>Carya ovata</i>), frêne blanc (<i>Fraxinus americana</i>), bouleau (<i>Betula papyrifera</i> et <i>Betula alleghaniensis</i>), cerisier noir (<i>Prunus serotina</i>), hêtre d'Amérique (<i>Fagus grandifolia</i>): 0 – 15 % (au total)</li> </ul> <p>2. Spécifications:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— pH: 2,8 – 3,2</li> <li>— Eau: 57,0 – 64,4 %</li> <li>— Acidité (exprimée en acide acétique, en %): 6,0 – 7,0 en % masse</li> <li>— Composés carbonylés: 16,0 – 24,0 en % masse</li> <li>— Phénols: 10,0 – 16,0 mg/ml</li> </ul> <p>3. Critères de pureté:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Plomb: &lt; 5,0 mg/kg</li> <li>— Arsenic: &lt; 3,0 mg/kg</li> <li>— Cadmium: &lt; 1,0 mg/kg</li> <li>— Mercure: &lt; 1,0 mg/kg</li> </ul>	
Conditions d'utilisation	Catégorie de denrées alimentaires	Teneur maximale (en g/kg)
	1.7. Fromages et produits fromagers	2,0
	8.1.2. Préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004	5,0
	8.2. Viandes transformées	5,0
	9.2. Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés	2,0
	9.3. Œufs de poisson	2,0
Date de début d'autorisation	1 <sup>er</sup> janvier 2014	
Date de fin d'autorisation	1 <sup>er</sup> janvier 2024	

Code unique	SF-007	
Nom du produit	Tradismoke™ A MAX	
Nom du titulaire de l'autorisation	Nactis	
Adresse du titulaire de l'autorisation	36, rue Gutenberg – ZI La Marinière 91070 Bondoufle FRANCE	
Description et caractérisation du produit	<p>1. Matériaux de base: Hêtre d'Amérique (<i>Fagus grandifolia</i>)</p> <p>2. Spécifications: — pH: 1,5 – 2,5 — Eau: 50 – 58 en % masse — Acidité (exprimée en acide acétique, en %): 13 – 16 en % masse — Composés carbonylés: 17 – 22 en % masse — Phénols: 30 – 45 mg/ml</p> <p>3. Critères de pureté: — Plomb: &lt; 5,0 mg/kg — Arsenic: &lt; 3,0 mg/kg — Cadmium: &lt; 1,0 mg/kg — Mercure: &lt; 1,0 mg/kg</p>	
Conditions d'utilisation	Catégorie de denrées alimentaires	Teneur maximale (en g/kg)
	1.4. Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement	1,0
	1.6.3. Autres crèmes	1,0
	1.7.3. Croustes de fromage comestibles	1,0
	1.7.5. Fromages fondus	1,0
	2. Matières grasses et huiles, et émulsions de matières grasses et d'huiles	1,0
	8.1.2. Préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004	4,0
	8.2. Viandes transformées	4,0
	9.2. Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés	4,0
	9.3. Œufs de poisson	4,0
	12.2. Fines herbes, épices et assaisonnements	1,0
	12.5. Soupes, potages et bouillons	0,50
	12.6. Sauces	1,0
	14.1. Boissons non alcoolisées	0,10
	14.2. Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool	0,10
15. Amuse-gueules salés prêts à consommer	1,0	
Date de début d'autorisation	1 <sup>er</sup> janvier 2014	
Date de fin d'autorisation	1 <sup>er</sup> janvier 2024	

Code unique	SF-008	
Nom du produit	proFagus-Smoke R709	
Nom du titulaire de l'autorisation	ProFagus GmbH	
Adresse du titulaire de l'autorisation	Uslarer Strasse 30 37194 Bodenfelde ALLEMAGNE	
Description et caractérisation du produit	<p>1. Matériaux de base: 90 % hêtre (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % chêne (<i>Quercus alba</i>)</p> <p>2. Spécifications:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— pH: 2,0 – 2,5</li> <li>— Eau: 76,7 – 83,5 %</li> <li>— Acidité (exprimée en acide acétique): 10,5 – 12,5 mEq/g</li> <li>— Composés carbonylés: 5 – 10 en % masse</li> <li>— Phénols: 5 – 10 en % masse</li> </ul> <p>3. Critères de pureté:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Plomb: &lt; 5,0 mg/kg</li> <li>— Arsenic: &lt; 3,0 mg/kg</li> <li>— Cadmium: &lt; 1,0 mg/kg</li> <li>— Mercure: &lt; 1,0 mg/kg</li> </ul>	
Conditions d'utilisation	Catégorie de denrées alimentaires	Teneur maximale (en g/kg)
	1.7. Fromages et produits fromagers	2,5
	2. Matières grasses et huiles, et émulsions de matières grasses et d'huiles	0,002
	3. Glaces de consommation	0,005
	4.2. Fruits et légumes transformés	0,55
	5. Confiseries	0,10
	8.1.2. Préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004	2,5
	8.2. Viandes transformées	2,5
	9.2. Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés	2,5
	9.3. Œufs de poisson	2,5
	12.2. Fines herbes, épices et assaisonnements	4,0
	12.4. Moutarde	0,10
	12.5. Soupes, potages et bouillons	0,28
	12.6. Sauces	1,5
	12.7. Salades et pâtes à tartiner salées	0,40
14.1. Boissons non alcoolisées	0,10	
14.2. Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool	0,02	
15. Amuse-gueules salés prêts à consommer	2,5	
Date de début d'autorisation	1 <sup>er</sup> janvier 2014	
Date de fin d'autorisation	1 <sup>er</sup> janvier 2024	

Code unique	SF-009	
Nom du produit	Fumokomp	
Nom du titulaire de l'autorisation	Kompozíció Kft	
Adresse du titulaire de l'autorisation	Kompozíció Kft 2053 Herceghalom HONGRIE	
Description et caractérisation du produit	<p>1. Matériaux de base: 85 % hêtre (<i>Fagus sylvatica</i>), 15 % charme commun (<i>Carpinus betulus</i>)</p> <p>2. Spécifications: — Teneur en eau: &lt; 2 % m/m — Acidité (exprimée en acide acétique, en %): 1 – 8 % m/m — Composés carbonyles: 25 – 30 % m/m — Phénols: 15 – 60 % m/m</p> <p>3. Critères de pureté: — Plomb: &lt; 5,0 mg/kg — Arsenic: &lt; 3,0 mg/kg — Cadmium: &lt; 1,0 mg/kg — Mercure: &lt; 1,0 mg/kg</p>	
Conditions d'utilisation	Catégorie de denrées alimentaires	Teneur maximale (en g/kg)
	1.4. Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement	0,06
	1.6.3. Autres crèmes	0,06
	1.7. Fromages et produits fromagers	0,06
	1.8. Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons	0,06
	2. Matières grasses et huiles, et émulsions de matières grasses et d'huiles	0,06
	3. Glaces de consommation	0,06
	4.2. Fruits et légumes transformés	0,06
	5. Confiseries	0,06
	6.3. Céréales pour petit déjeuner	0,06
	6.4.5. Farces pour pâtes (raviolis et produits similaires)	0,06
	6.5. Nouilles	0,06
	6.6. Pâtes à frire	0,06
	6.7. Céréales précuites ou transformées	0,06
	7.1. Pain et petits pains	0,06
	7.2. Produits de boulangerie fine	0,06
	8. Viandes	0,06
	9.2. Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés	0,06
	9.3. Œufs de poisson	0,06
	10.2. Œufs transformés et ovoproduits	0,06
12.2. Fines herbes, épices et assaisonnements	0,06	

	12.3. Vinaigres	0,06
	12.4. Moutarde	0,06
	12.5. Soupes, potages et bouillons	0,06
	12.6. Sauces	0,06
	12.7. Salades et pâtes à tartiner salées	0,06
	12.9. Produits protéiques, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 1.8	0,06
	13.3. Aliments diététiques de régime pour contrôle du poids destinés à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	0,06
	13.4. Denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten au sens du règlement (CE) n° 41/2009 de la Commission <sup>(1)</sup>	0,06
	14.1.4. Boissons aromatisées	0,06
	14.1.5.2. Autres	0,06
	14.2. Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool	0,06
	15. Amuse-gueules salés prêts à consommer	0,06
	16. Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4	0,06
Date de début d'autorisation	1 <sup>er</sup> janvier 2014	
Date de fin d'autorisation	1 <sup>er</sup> janvier 2024	
<sup>(1)</sup> JO L 16 du 21.1.2009, p. 3.		
Code unique	SF-010	
Nom du produit	AM 01	
Nom du titulaire de l'autorisation	AROMARCO, s.r.o	
Adresse du titulaire de l'autorisation	Mlynská 15 929 01 Dunajská Streda SLOVAQUIE	
Description et caractérisation du produit	<p>1. Matériaux de base: Hêtre (<i>Fagus sylvatica</i>)</p> <p>2. Spécifications: — Solvant: mélange éthanol/eau (environ 60/40 % en masse) — Acidité (exprimée en acide acétique): 3,5 – 5,2 g/kg — Composés carbonylés: 6,0 – 10,0 g/kg — Phénols: 8,0 – 14,0 g/kg</p> <p>3. Critères de pureté: — Plomb: &lt; 5,0 mg/kg — Arsenic: &lt; 3,0 mg/kg — Cadmium: &lt; 1,0 mg/kg — Mercure: &lt; 1,0 mg/kg</p>	

Conditions d'utilisation	Catégorie de denrées alimentaires	Teneur maximale (en g/kg)
	1.4. Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement	0,60
	1.6.3. Autres crèmes	0,60
	1.7. Fromages et produits fromagers	0,60
	1.8. Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons	0,60
	2. Matières grasses et huiles, et émulsions de matières grasses et d'huiles	0,40
	8.1.2. Préparations de viandes au sens du règlement (CE) n° 853/2004	0,85
	8.2. Viandes transformées	0,85
	9.2. Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés	0,80
	9.3. Œufs de poisson	0,80
	14.2. Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool	0,02
	15. Amuse-gueules salés prêts à consommer	1,30
Date de début d'autorisation	1 <sup>er</sup> janvier 2014	
Date de fin d'autorisation	1 <sup>er</sup> janvier 2024	