

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1321/2013**z dnia 10 grudnia 2013 r.****ustanawiające unijny wykaz dozwolonych produktów początkowych dla środków aromatyzujących dymu wędzarniczego przeznaczonych do użycia w takiej postaci w środkach spożywczych lub na ich powierzchni lub do produkcji pochodnych środków aromatyzujących dymu wędzarniczego****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 2065/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 listopada 2003 r. w sprawie środków aromatyzujących dymu wędzarniczego używanych lub przeznaczonych do użycia w środkach spożywczych lub na ich powierzchni⁽¹⁾, w szczególności jego art. 6,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Art. 10 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 2065/2003 przewiduje wstępne ustalenie unijnego wykazu dozwolonych produktów początkowych dla środków aromatyzujących dymu wędzarniczego (zwanych dalej „produktami początkowymi”). Wykaz ten należy ustanowić na podstawie wniosków o wydanie zezwolenia przedłożonych przez podmioty gospodarcze oraz opinii wydanej przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd”) w sprawie odpowiednich produktów początkowych.
- (2) Zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 10 rozporządzenia (WE) nr 2065/2003 Urząd otrzymał przed dniem 16 czerwca 2005 r. 14 ważnych wniosków o dopuszczenie produktów początkowych. Trzy wnioski zostały wycofane. W związku z tym Urząd dokonał oceny w sumie 11 produktów podstawowych. Jeden z ocenionych wniosków został wycofany po zakończeniu procesu oceny.
- (3) Zgodnie z art. 4 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 2065/2003 zezwolenia na stosowanie środków aromatyzujących dymu wędzarniczego mogą zawierać specyficzne warunki stosowania, a zgodnie z art. 9 ust. 3 wspomnianego rozporządzenia zezwolenia powinny być wydawane na okres 10 lat, z możliwością odnowienia przewidzianą w art. 12 tego rozporządzenia.
- (4) Produkty początkowe oraz pochodne środki aromatyzujące dymu wędzarniczego są przeznaczone do użytku w środkach spożywczych lub na ich powierzchni w celu nadania im smaku dymnego lub w celu uzupełnienia innego aromatu, bez nadawania im aromatu dymnego. Wykorzystuje się je także do wędzenia mięsa, ryb i przetworów mlecznych. Szczegółowe badanie narażenia przeprowadzone przez Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM)⁽²⁾ dowodzi, że niezależnie od zastosowanej metody obliczania narażenia głównym czynnikiem odpowiedzialnym za wysoki poziom pobrania jest żywność, która tradycyjnie była wędzona,

taka jak gotowane wędzone kiełbasy i bekon. Grupy żywności, które nie są tradycyjnie wędzone, takie jak chipsy, zupy i sosy, nie mają znaczącego wpływu na poziom narażenia. Biorąc pod uwagę fakt, że produkty początkowe są wytwarzane z dymu, który jest poddawany procesom frakcjonowania i oczyszczania, stosowanie środków aromatyzujących dymu wędzarniczego ogólnie uważane jest za stwarzające mniej problemów zdrowotnych niż wykorzystywanie dymu wytwarzanego w wyniku spalania drewna lub podgrzewania trocin lub wiórów⁽³⁾.

- (5) W ocenie bezpieczeństwa dokonanej przez Urząd w sprawie produktu początkowego Scansmoke PB1110, przyjętej w dniu 26 marca 2009 r.⁽⁴⁾, stwierdzono, że dane dostarczone przez wnioskodawcę są wystarczające do wyeliminowania obaw związanych z genotoksycznością tego produktu. Jednakże zastosowania oraz poziomy stosowania pierwotnie zaproponowane przez wnioskodawcę nie zapewniały wystarczającego marginesu bezpieczeństwa. Zastosowania oraz poziomy stosowania zostały skorygowane w celu uwzględnienia tej opinii. W związku z powyższym produkt początkowy Scansmoke PB1110 powinien zostać dopuszczony, z zastrzeżeniem określonych warunków stosowania.
- (6) W ocenie bezpieczeństwa dokonanej przez Urząd w sprawie produktu początkowego Zesti Smoke Code 10, przyjętej w dniu 29 stycznia 2009 r.⁽⁵⁾ i w dniu 6 lipca 2011 r.⁽⁶⁾, stwierdzono, że dane dostarczone przez wnioskodawcę są wystarczające do wyeliminowania obaw związanych z genotoksycznością tego produktu. Jednakże zastosowania oraz poziomy stosowania pierwotnie zaproponowane przez wnioskodawcę nie zapewniały wystarczającego marginesu bezpieczeństwa. Zastosowania oraz poziomy stosowania zostały skorygowane w celu uwzględnienia tej opinii. W związku z powyższym produkt początkowy Zesti Smoke Code 10 powinien zostać dopuszczony, z zastrzeżeniem określonych warunków stosowania.
- (7) W ocenie bezpieczeństwa dokonanej przez Urząd w sprawie produktu początkowego Smoke Concentrate 809045, przyjętej w dniu 29 stycznia 2009 r.⁽⁷⁾, stwierdzono, że dane dostarczone przez wnioskodawcę są wystarczające do wyeliminowania obaw związanych z genotoksycznością tego produktu. Zastosowania i poziomy stosowania przedstawione przez wnioskodawcę nie budzą obaw w zakresie bezpieczeństwa. W związku z powyższym produkt początkowy Smoke Concentrate 809045 powinien zostać dopuszczony, z zastrzeżeniem określonych warunków stosowania.

⁽¹⁾ Dz.U. L 309 z 26.11.2003, s. 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” (Szczegółowa ocena narażenia na działanie początkowych produktów aromatyzujących dymu wędzarniczego w odniesieniu do poziomów stosowania dostarczonych przez przemysł. Badanie pilotażowe dotyczące gromadzenia danych dotyczących poziomów stosowania). Sprawozdanie RIVM nr 320026003.

⁽³⁾ Dziennik EFSA (2008) 724, s. 1-114.

⁽⁴⁾ Dziennik EFSA (2009) ON-1056, s. 1-23.

⁽⁵⁾ Dziennik EFSA (2009) ON-982, s. 1-24.

⁽⁶⁾ Dziennik EFSA 2011; 9(7):2307.

⁽⁷⁾ Dziennik EFSA (2009) ON-981, s. 1-19.

- (8) W ocenie bezpieczeństwa dokonanej przez Urząd w sprawie produktu początkowego Scansmoke SEF 7525, przyjętej w dniu 14 maja 2009 r. ⁽¹⁾, stwierdzono, że dane dostarczone przez wnioskodawcę są wystarczające do wyeliminowania obaw związanych z genotoksycznością tego produktu. Zastosowania i poziomy stosowania przedstawione przez wnioskodawcę nie budzą obaw w zakresie bezpieczeństwa. W związku z powyższym produkt początkowy Scansmoke SEF 7525 powinien zostać dopuszczony, z zastrzeżeniem określonych warunków stosowania.
- (9) W ocenie bezpieczeństwa dokonanej przez Urząd w sprawie produktu początkowego SmokEz C-10, przyjętej w dniu 14 maja 2009 r. ⁽²⁾ i w dniu 4 lipca 2012 r. ⁽³⁾, stwierdzono, że dane dostarczone przez wnioskodawcę są wystarczające do wyeliminowania obaw związanych z genotoksycznością tego produktu. Jednakże zastosowania oraz poziomy stosowania pierwotnie zaproponowane przez wnioskodawcę nie zapewniały wystarczającego marginesu bezpieczeństwa. Zastosowania oraz poziomy stosowania zostały skorygowane w celu uwzględnienia tej opinii. W związku z powyższym produkt początkowy SmokEz C-10 powinien zostać dopuszczony, z zastrzeżeniem określonych warunków stosowania.
- (10) W ocenie bezpieczeństwa dokonanej przez Urząd w sprawie produktu początkowego SmokEz Enviro-23, przyjętej w dniu 14 maja 2009 r. ⁽⁴⁾ i w dniu 4 lipca 2012 r. ⁽⁵⁾, stwierdzono, że dane dostarczone przez wnioskodawcę są wystarczające do wyeliminowania obaw związanych z genotoksycznością tego produktu. Jednakże zastosowania oraz poziomy stosowania pierwotnie zaproponowane przez wnioskodawcę nie zapewniały wystarczającego marginesu bezpieczeństwa. Zastosowania oraz poziomy stosowania zostały skorygowane w celu uwzględnienia tej opinii. W związku z powyższym produkt początkowy SmokEz Enviro-23 powinien zostać dopuszczony, z zastrzeżeniem określonych warunków stosowania.
- (11) W ocenie bezpieczeństwa dokonanej przez Urząd w sprawie produktu początkowego Tradismoke™ A MAX, przyjętej w dniu 26 listopada 2009 r. ⁽⁶⁾, stwierdzono, że dane dostarczone przez wnioskodawcę są wystarczające do wyeliminowania obaw związanych z genotoksycznością tego produktu. Jednakże zastosowania oraz poziomy stosowania pierwotnie zaproponowane przez wnioskodawcę nie zapewniały wystarczającego marginesu bezpieczeństwa. Zastosowania oraz poziomy stosowania zostały skorygowane w celu uwzględnienia tej opinii. W związku z powyższym produkt początkowy Tradismoke™ A MAX powinien zostać dopuszczony, z zastrzeżeniem określonych warunków stosowania.
- (12) W ocenie bezpieczeństwa dokonanej przez Urząd w sprawie produktu początkowego Scansmoke R909, przyjętej w dniu 26 listopada 2009 r. ⁽⁷⁾, stwierdzono, że dane dostarczone przez wnioskodawcę są wystarczające do wyeliminowania obaw związanych z genotoksycznością tego produktu. Jednakże zastosowania oraz poziomy stosowania pierwotnie zaproponowane przez wnioskodawcę nie zapewniały wystarczającego marginesu bezpieczeństwa. Zastosowania oraz poziomy stosowania zostały skorygowane w celu uwzględnienia tej opinii. W związku z powyższym produkt początkowy Scansmoke R909 powinien zostać dopuszczony, z zastrzeżeniem określonych warunków stosowania.
- (13) W ocenie bezpieczeństwa dokonanej przez Urząd w sprawie produktu początkowego Fumokomp, przyjętej w dniu 24 września 2009 r. ⁽⁸⁾ i w dniu 6 lipca 2011 r. ⁽⁹⁾, stwierdzono, że dane dostarczone przez wnioskodawcę są wystarczające do wyeliminowania obaw związanych z genotoksycznością tego produktu. Zastosowania i poziomy stosowania przedstawione przez wnioskodawcę nie budzą obaw w zakresie bezpieczeństwa. W związku z powyższym produkt początkowy Fumokomp powinien zostać dopuszczony, z zastrzeżeniem określonych warunków stosowania.
- (14) W ocenie bezpieczeństwa dokonanej przez Urząd w sprawie produktu początkowego AM 01, przyjętej w dniu 26 listopada 2009 r. ⁽¹⁰⁾ i w dniu 2 lutego 2012 r. ⁽¹¹⁾, stwierdzono, że dane dostarczone przez wnioskodawcę są wystarczające do wyeliminowania obaw związanych z genotoksycznością tego produktu. Jednakże zastosowania oraz poziomy stosowania pierwotnie zaproponowane przez wnioskodawcę nie zapewniały wystarczającego marginesu bezpieczeństwa. Zastosowania oraz poziomy stosowania zostały skorygowane w celu uwzględnienia tej opinii. W związku z powyższym produkt początkowy AM 01 powinien zostać dopuszczony, z zastrzeżeniem określonych warunków stosowania.
- (15) W odniesieniu do każdego dopuszczonego produktu początkowego unijny wykaz powinien zawierać niepowtarzalny kod produktu, nazwę produktu, nazwę i adres posiadacza zezwolenia, opis i charakterystykę produktu, warunki jego stosowania w konkretnych środkach spożywczych (lub kategoriach środków spożywczych) lub na ich powierzchni, datę, od której produkt ten jest dopuszczony, oraz datę, do której produkt jest dopuszczony. Do celów niniejszego rozporządzenia zastosowanie mają kategorie żywności ustanowione w załączniku II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ⁽¹²⁾.
- (16) Warunki produkcji produktów początkowych, w tym maksymalną zawartość wielopierścieniowych węglodorów aromatycznych, określono w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2065/2003.
- (17) Sposób stosowania dopuszczonych aromatów dymu wędzarniczego w środkach spożywczych lub na ich powierzchni musi być zgodny z warunkami stosowania, m.in. z maksymalnymi poziomami określonymi w załączniku do niniejszego rozporządzenia. Jeżeli dopuszczone środki aromatyzujące dymu wędzarniczego są stosowane łącznie, indywidualne poziomy stosowania należy proporcjonalnie zmniejszyć.

⁽¹⁾ Dziennik EFSA (2009) 1224, s. 1-24.

⁽²⁾ Dziennik EFSA (2009) 1225, s. 1-28.

⁽³⁾ Dziennik EFSA 2012;10(7)2830.

⁽⁴⁾ Dziennik EFSA (2009) 1226, s. 1-26.

⁽⁵⁾ Dziennik EFSA 2012;10(7)2829.

⁽⁶⁾ Dziennik EFSA 2010; 8(1):1394.

⁽⁷⁾ Dziennik EFSA 2010; 8(1):1395.

⁽⁸⁾ Dziennik EFSA 2009; 7(9):1343.

⁽⁹⁾ Dziennik EFSA 2011; 9(7):2308.

⁽¹⁰⁾ Dziennik EFSA 2010; 8(1):1396.

⁽¹¹⁾ Dziennik EFSA 2012; 10(2):2580.

⁽¹²⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.

- (18) Wędzenie przy użyciu dymu regenerowanego jest procesem obróbki żywności, poddającym ją działaniu dymu, który został zregenerowany poprzez rozpylenie środka aromatyzującego dymu wędzarniczego w komorze wędzarniczej w warunkach czasu i temperatury podobnych do tych, jakie stosuje się w procesie wędzenia ciepłego lub zimnego. W tym przypadku trudno jest oszacować ilość środków aromatyzujących dymu wędzarniczego obecnych w sprzedawanym produkcie końcowym z powodu utraty części środków aromatyzujących w procesie wędzenia. Dlatego wykorzystywanie tych środków powinno odbywać się zgodnie z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej.
- (19) O ile nie mają zastosowania dalsze ograniczenia, dopuszczony środek aromatyzujący dymu wędzarniczego może być obecny w żywności – jeżeli nie został bezpośrednio do niej dodany – w wyniku przeniesienia ze składnika żywności, w którym jego obecność była dopuszczona, o ile poziom tego środka w gotowej żywności nie jest wyższy, niż w przypadku jego wprowadzenia w wyniku zastosowania tego składnika we właściwych warunkach technologicznych i zgodnie z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej.
- (20) Unijny wykaz środków aromatyzujących dymu wędzarniczego powinien mieć zastosowanie bez uszczerbku dla innych przepisów ustanowionych w prawodawstwie sektorowym.
- (21) Ponieważ środki aromatyzujące dymu wędzarniczego już znajdują się w obrocie w państwach członkowskich, ustanowiono przepisy zapewniające sprawne przejście na unijną procedurę udzielania zezwoleń. W tym celu ustanowiono okresy przejściowe w art. 20 rozporządzenia (WE) nr 2065/2003.
- (22) Zgodnie z art. 12 rozporządzenia (WE) nr 2065/2003 zezwolenia są odnawiane na okres 10 lat na wniosek posiadacza zezwolenia skierowany do Komisji. Do wniosku muszą zostać dołączone dokumenty wymienione w art. 12 ust. 2 tego rozporządzenia. Dokumenty te muszą zawierać wszelkie dostępne informacje dotyczące danych toksykologicznych zgodnie z zaleceniami Urzędu zawartymi we wskazówkach z dnia 7 października 2004 r. lub w ich najnowszej wersji.
- (23) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łącucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załączniku do niniejszego rozporządzenia ustanowiono wykaz dozwolonych w Unii produktów początkowych dla środków aromatyzujących dymu wędzarniczego, z wyłączeniem wszelkich pozostałych, stosowanych w środkach spożywczych lub na ich powierzchni lub do produkcji pochodnych środków aromatyzujących dymu wędzarniczego, o którym mowa w art. 6 rozporządzenia (WE) nr 2065/2003.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Wykaz dopuszczonych do środków aromatyzujących dymu wędzarniczego ustanawia się ze skutkiem od dnia 1 stycznia 2014 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 10 grudnia 2013 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

Unijny wykaz dozwolonych produktów początkowych dla środków aromatyzujących dymu wędzarniczego przeznaczonych do użycia w takiej postaci w środkach spożywczych lub na ich powierzchni lub do produkcji pochodnych środków aromatyzujących dymu wędzarniczego

- Uwaga 1:** Maksymalne dopuszczalne poziomy odnoszą się do poziomów w lub na środkach spożywczych w formie, w której są przedmiotem obrotu. W drodze odstępstwa od tej zasady w odniesieniu do środków spożywczych suszonych lub zagęszczonych, które wymagają odtworzenia, maksymalne poziomy odnoszą się do żywności odtworzonej zgodnie z instrukcjami na etykiecie z uwzględnieniem minimalnego współczynnika rozcieńczenia. Jeżeli produkty początkowe są stosowane do produkcji pochodnych środków aromatyzujących dymu wędzarniczego, maksymalny poziom jest odpowiednio dostosowywany.
- Uwaga 2:** W przypadku stosowania kombinacji środków aromatyzujących dymu wędzarniczego w środkach spożywczych lub na ich powierzchni indywidualne poziomy stosowania należy proporcjonalnie zmniejszyć.
- Uwaga 3:** W przypadkach, gdy dopuszcza się stosowanie środków aromatyzujących dymu wędzarniczego w odniesieniu do przetworzonego mięsa (kategoria żywności 8.2) lub przetworzonych ryb i produktów rybołówstwa (kategoria żywności 9.2), przy czym żywność ta jest wędzona w komorze wędzarniczej dymem regenerowanym przy wykorzystaniu tych dozwolonych środków aromatyzujących dymu wędzarniczego, stosowanie wspomnianych środków powinno być zgodne z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej.
- Uwaga 4:** Obecność środka aromatyzującego dymu wędzarniczego dozwolona jest:
- w wieloskładnikowych środkach spożywczych innych niż określone w załączniku, jeżeli dany produkt początkowy został dopuszczony do stosowania w jednym ze składników danego wieloskładnikowego środka spożywczego;
 - w żywności wykorzystywanej wyłącznie do przygotowania wieloskładnikowego środka spożywczego spełniającego wymogi niniejszego rozporządzenia.

Przepis ten nie ma zastosowania do preparatów do początkowego żywienia niemowląt i preparatów do dalszego żywienia niemowląt, przetworzonej żywności na bazie zbóż, żywności dla dzieci i żywności dietetycznej specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci, o których mowa w dyrektywie 2009/39/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 6 maja 2009 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego ⁽¹⁾.

Niepowtarzalny kod	SF-001	
Nazwa produktu	Scansmoke PB 1110	
Nazwa posiadacza zezwolenia	Azelis Denmark A/S	
Adres posiadacza zezwolenia	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DENMARK	
Opis i charakterystyka produktu	<ol style="list-style-type: none"> Materiały źródłowe: 90 % buk (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % dąb (<i>Quercus alba</i>) Specyfikacje: — pH: 2,1–2,9 — Woda: 47,0–56,0 % — Kwasowość (wyrażona jako kwas octowy): 8–12 % — Związki karbonylu: 17–25 % — Fenole (takie jak syringol, mg/g): 10,5–20,1 Kryteria czystości: — Ołów: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Kadm: < 1,0 mg/kg — Rtęć: < 1,0 mg/kg 	
Warunki stosowania	Kategoria żywności	Maksymalny poziom g/kg
	1.7. Ser i produkty serowe	2,0
	2. Tłuszcze i oleje, emulsje tłuszczowe i olejowe	0,002
	3. Lody spożywcze	0,005
	5. Wyroby cukiernicze	0,05

⁽¹⁾ Dz.U. L 124 z 20.5.2009, s. 21.

	8.1.2. Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady (¹)	2,0
	8.2. Mięso przetworzone	2,0
	9.2. Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym skorupiaki i mięczaki	2,0
	9.3. Ikra rybia	2,0
	12.2. Zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne	2,3
	12.5. Zupy i buliony	0,23
	12.6. Sosy	1,0
	12.7. Sałatki i produkty smakowe do smarowania pieczywa	0,23
	14.1. Napoje bezalkoholowe	0,02
	14.2. Napoje alkoholowe, w tym ich odpowiedniki bezalkoholowe i o niskiej zawartości alkoholu	0,02
	15. Przekąski gotowe do spożycia	2,0
Data, od której produkt jest dopuszczony	1 stycznia 2014 r.	
Data, do której produkt jest dopuszczony	1 stycznia 2024 r.	

(¹) Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55.

Niepowtarzalny kod	SF-002	
Nazwa produktu	Zesti Smoke Code 10	
Nazwa posiadacza zezwolenia	Mastertaste	
Adres posiadacza zezwolenia	Draycott Mills Cam Dursley Gloucestershire GL11 5NA WIELKA BRYTANIA	
Opis i charakterystyka produktu	<p>1. Materiał źródłowy: 50–60 % orzesznik (<i>Carya Ovata</i>), 40–50 % dąb (<i>Quercus alba</i>)</p> <p>2. Specyfikacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> — pH: 2,0–2,5 — Woda: 62,3–65,7 % — Kwasowość (wyrażona jako kwas octowy): 10,5–11 — Związki karbonylu (g/100 ml): 15–25 — Fenole (mg/ml): 12–22 <p>3. Kryteria czystości:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Ołów: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Kadm: < 1,0 mg/kg — Ręć: < 1,0 mg/kg 	
Warunki stosowania	Kategoria żywności	Maksymalny poziom g/kg
	1.7. Ser i produkty serowe	0,50
	1.8. Analogi produktów mlecznych, włączając zabielać do napojów	0,50

	4.2. Owoce i warzywa przetworzone	0,30
	8.1.2. Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004	2,5
	8.2. Mięso przetworzone	2,5
	9.2. Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym skorupiaki i mięczaki	2,0
	9.3. Ikra rybia	2,0
	12.2. Zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne	3,0
	12.5. Zupy i buliony	0,30
	12.6. Sosy	1,0
	12.9. Produkty białkowe, z wyłączeniem produktów objętych kategorią 1.8	1,0
	15. Przekąski gotowe do spożycia	3,0
Data, od której produkt jest dopuszczony	1 stycznia 2014 r.	
Data, do której produkt jest dopuszczony	1 stycznia 2024 r.	
Niepowtarzalny kod	SF-003	
Nazwa produktu	Smoke concentrate 809045	
Nazwa posiadacza zezwolenia	Symrise AG	
Adres posiadacza zezwolenia	Mühlenfeldstraße 1 37603 Holzminden NIEMCY	
Opis i charakterystyka produktu	<p>1. Materiał źródłowy: Buk (<i>Fagus sylvatica</i>)</p> <p>2. Specyfikacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> — pH: 2–3 — Woda: 5–15 % — Kwasowość (wyrażona jako kwas octowy): 8–15 % — Związki karbonylu: 10–20 % — Fenole: 0,2–0,6 % <p>3. Kryteria czystości:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Ołów: < 5 mg/kg — Arsen: < 3 mg/kg — Kadm: < 1 mg/kg — Ręć: < 1 mg/kg 	
Warunki stosowania	Kategoria żywności	Maksymalny poziom g/kg
	1. Produkty mleczne i ich analogi	0,50
	4.2. Owoce i warzywa przetworzone	0,30
	6.4.5. Nadzienia do makaronów nadziewanych (pie-rożków ravioli i produktów podobnych)	1,0
	7.1. Chleb i bułki	0,60
	7.2. Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie	0,60
	8. Mięso	0,60

	9.2. Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym skorupiaki i mięczaki	0,60
	9.3. Ikra rybia	0,60
	12.2. Zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne	3,0
	12.5. Zupy i buliony	0,60
	12.6. Sosy	4,0
	12.7. Sałatki i produkty smakowe do smarowania pieczywa	1,0
	12.9. Produkty białkowe, z wyłączeniem produktów objętych kategorią 1.8	1,0
	15. Przekąski gotowe do spożycia	3,0
Data, od której produkt jest dopuszczony	1 stycznia 2014 r.	
Data, do której produkt jest dopuszczony	1 stycznia 2024 r.	
Niepowtarzalny kod	SF-004	
Nazwa produktu	Scansmoke SEF 7525	
Nazwa posiadacza zezwolenia	Azelis Denmark A/S	
Adres posiadacza zezwolenia	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DANIA	
Opis i charakterystyka produktu	<p>1. Materiały źródłowe: 35 % dąb czerwony (<i>Quercus rubra</i>), 35 % dąb biały (<i>Quercus alba</i>), 10 % klon (<i>Acer saccharum</i>), 10 % buk (<i>Fagus grandifolia</i>) oraz 10 % orzesznik (<i>Carya Ovata</i>).</p> <p>2. Specyfikacje: — Woda: 0,3–0,9 % masy — Kwasowość (wyrażona jako kwas octowy): 0,09–0,25 meq/g — Związki karbonylu: 1,2–3,0 % masy — Fenole: 8–12 % masy</p> <p>3. Kryteria czystości: — Ołów: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Kadm: < 1,0 mg/kg — Rtęć: < 1,0 mg/kg</p>	
Warunki stosowania	Kategoria żywności	Maksymalny poziom g/kg
	1. Produkty mleczne i ich analogi	0,16
	2. Tłuszcze i oleje, emulsje tłuszczowe i olejowe	0,05
	4.2. Owoce i warzywa przetworzone	0,05
	5. Wyroby cukiernicze	0,08
	6. Zboża i produkty zbożowe	0,05
	7.1. Chleb i bułki	0,08
	7.2. Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie	0,08
	8. Mięso	0,16

	9.2. Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym skorupiaki i mięczaki	0,16
	9.3. Ikra rybia	0,16
	10.2. Przetworzone jaja i produkty jajeczne	0,05
	12.2. Zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne	0,18
	12.5. Zupy i buliony	0,05
	12.6. Sosy	0,05
	12.7. Sałatki i produkty smakowe do smarowania pieczywa	0,05
	12.9. Produkty białkowe, z wyłączeniem produktów objętych kategorią 1.8	0,05
	14.1. Napoje bezalkoholowe	0,05
	14.2. Napoje alkoholowe, w tym ich odpowiedniki bezalkoholowe i o niskiej zawartości alkoholu	0,05
	15. Przekąski gotowe do spożycia	0,08
Data, od której produkt jest dopuszczony	1 stycznia 2014 r.	
Data, do której produkt jest dopuszczony	1 stycznia 2024 r.	
Niepowtarzalny kod	SF-005	
Nazwa produktu	SmokEz C-10	
Nazwa posiadacza zezwolenia	Red Arrow Products Company LLC	
Adres posiadacza zezwolenia	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221-1537 USA	
Opis i charakterystyka produktu	<p>1. Materiały źródłowe: Klon (<i>Acer saccharum</i>): 25–60 % Dąb (<i>Quercus alba</i>): 10–40 % Orzesznik (<i>Carya ovata</i>): 10–25 % Jesion (<i>Fraxinus americana</i>), brzoza (<i>Betula papyrifera</i> i <i>Betula alleghaniensis</i>), czeremcha amerykańska (<i>Prunus serotina</i>), buk (<i>Fagus grandifolia</i>): 0–15 % (łącznie)</p> <p>2. Specyfikacje: — pH: 2,15–2,6 — Woda: 60,7–65,1 % — Kwasowość (wyrażona jako kwas octowy): 10,5–12,0 % masy — Związki karbonylu: 12,0–17,0 % masy — Fenole: 10,0–15,0 mg/ml</p> <p>3. Kryteria czystości: — Ołów: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Kadm: < 1,0 mg/kg — Rtęć: < 1,0 mg/kg</p>	
Warunki stosowania	Kategoria żywności	Maksymalny poziom g/kg
	1.7. Ser i produkty serowe	0,20
	8.1.2. Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004	2,5

	8.2. Mięso przetworzone	2,5
	9.2. Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym skorupiaki i mięczaki	2,0
	9.3. Ikra rybia	2,0
	12.2. Zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne i dodatki do potraw	3,0
	12.6. Sosy i produkty podobne	3,0
	15. Przekąski gotowe do spożycia	3,0
Data, od której produkt jest dopuszczony	1 stycznia 2014 r.	
Data, do której produkt jest dopuszczony	1 stycznia 2024 r.	
Niepowtarzalny kod	SF-006	
Nazwa produktu	SmokEz Enviro-23	
Nazwa posiadacza zezwolenia	Red Arrow Products Company LLC	
Adres posiadacza zezwolenia	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221-1537 USA	
Opis i charakterystyka produktu	<p>1. Materiały źródłowe: Klon (<i>Acer saccharum</i>): 25–65 % Dąb (<i>Quercus alba</i>): 20–75 % Orzesznik (<i>Carya ovata</i>), jesion (<i>Fraxinus americana</i>), brzoza (<i>Betula papyrifera</i> i <i>Betula alleghaniensis</i>), czeremcha amerykańska (<i>Prunus serotina</i>), buk (<i>Fagus grandifolia</i>): 0–15 % (łącznie)</p> <p>2. Specyfikacje: — pH: 2,8–3,2 — Woda: 57,0–64,4 % — Kwasowość (wyrażona jako kwas octowy): 6,0–7,0 % masy — Związki karbonylu: 16,0–24,0 % masy — Fenole: 10,0–16,0 mg/ml</p> <p>3. Kryteria czystości: — Ołów: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Kadm: < 1,0 mg/kg — Rtęć: < 1,0 mg/kg</p>	
Warunki stosowania	Kategoria żywności	Maksymalny poziom g/kg
	1.7. Ser i produkty serowe	2,0
	8.1.2. Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004	5,0
	8.2. Mięso przetworzone	5,0
	9.2. Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym skorupiaki i mięczaki	2,0
	9.3. Ikra rybia	2,0
Data, od której produkt jest dopuszczony	1 stycznia 2014 r.	
Data, do której produkt jest dopuszczony	1 stycznia 2024 r.	

Niepowtarzalny kod	SF-007	
Nazwa produktu	Tradismoke™ A MAX	
Nazwa posiadacza zezwolenia	Nactis	
Adres posiadacza zezwolenia	36, rue Gutenberg – ZI La Marinière 91070 Bondoufle FRANCJA	
Opis i charakterystyka produktu	<p>1. Materiały źródłowe: Buk (<i>Fagus grandifolia</i>)</p> <p>2. Specyfikacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> — pH: 1,5 – 2,5 — Woda: 50–58 % masy — Kwasowość (wyrażona jako kwas octowy): 13 – 16 % masy — Związki karbonylu: 17–22 % masy — Fenole: 30–45 mg/ml <p>3. Kryteria czystości:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Ołów: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Kadm: < 1,0 mg/kg — Rtęć: < 1,0 mg/kg 	
Warunki stosowania	Kategoria żywności	Maksymalny poziom g/kg
	1.4. Fermentowane przetwory mleczne z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi, włącznie z produktami poddanymi obróbce cieplnej	1,0
	1.6.3. Pozostałe śmietanki	1,0
	1.7.3. Jadalne skórki serów	1,0
	1.7.5. Sery topione	1,0
	2. Tłuszcze i oleje, emulsje tłuszczowe i olejowe	1,0
	8.1.2. Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004	4,0
	8.2. Mięso przetworzone	4,0
	9.2. Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym skorupiaki i mięczaki	4,0
	9.3. Ikra rybia	4,0
	12.2. Zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne	1,0
	12.5. Zupy i buliony	0,50
	12.6. Sosy	1,0
	14.1. Napoje bezalkoholowe	0,10
	14.2. Napoje alkoholowe, w tym ich odpowiedniki bezalkoholowe i o niskiej zawartości alkoholu	0,10
15. Przekąski gotowe do spożycia	1,0	
Data, od której produkt jest dopuszczony	1 stycznia 2014 r.	
Data, do której produkt jest dopuszczony	1 stycznia 2024 r.	

Niepowtarzalny kod	SF-008	
Nazwa produktu	proFagus-Smoke R709	
Nazwa posiadacza zezwolenia	ProFagus GmbH	
Adres posiadacza zezwolenia	Uslarer Strasse 30 37194 Bodenfelde NIEMCY	
Opis i charakterystyka produktu	<p>1. Materiały źródłowe: 90 % buk (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % dąb (<i>Quercus alba</i>)</p> <p>2. Specyfikacje: — pH: 2,0–2,5 — Woda: 76,7–83,5 % — Kwasowość (wyrażona jako kwas octowy): 10,5–12,5 meq/g — Związki karbonylu: 5–10 % masy — Fenole: 5–10 % masy</p> <p>3. Kryteria czystości: — Ołów: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Kadm: < 1,0 mg/kg — Rtęć: < 1,0 mg/kg</p>	
Warunki stosowania	Kategoria żywności	Maksymalny poziom g/kg
	1.7. Ser i produkty serowe	2,5
	2. Tłuszcze i oleje, emulsje tłuszczowe i olejowe	0,002
	3. Lody spożywcze	0,005
	4.2. Owoce i warzywa przetworzone	0,55
	5. Wyroby cukiernicze	0,10
	8.1.2. Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004	2,5
	8.2. Mięso przetworzone	2,5
	9.2. Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym skorupiaki i mięczaki	2,5
	9.3. Ikra rybia	2,5
	12.2. Zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne	4,0
	12.4. Musztarda	0,10
	12.5. Zupy i buliony	0,28
	12.6. Sosy	1,5
	12.7. Sałatki i produkty smakowe do smarowania pieczywa	0,40
14.1. Napoje bezalkoholowe	0,10	
14.2. Napoje alkoholowe, w tym ich odpowiedniki bezalkoholowe i o niskiej zawartości alkoholu	0,02	
15. Przekąski gotowe do spożycia	2,5	
Data, od której produkt jest dopuszczony	1 stycznia 2014 r.	
Data, do której produkt jest dopuszczony	1 stycznia 2024 r.	

Niepowtarzalny kod	SF-009	
Nazwa produktu	Fumokomp	
Nazwa posiadacza zezwolenia	Kompozició Kft	
Adres posiadacza zezwolenia	Kompozició Kft 2053 Herceghalom WĘGRY	
Opis i charakterystyka produktu	<p>1. Materiały źródłowe: 85 % buk (<i>Fagus sylvatica</i>), 15 % grab (<i>Carpinus betulus</i>)</p> <p>2. Specyfikacje: — Zawartość wody: < 2 % masy — Kwasowość (wyrażona jako kwas octowy): 1–8 % masy — Związki karbonylu: 25–30 % masy — Fenole: 15–60 % masy</p> <p>3. Kryteria czystości: — Ołów: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Kadm: < 1,0 mg/kg — Rtęć: < 1,0 mg/kg</p>	
Warunki stosowania	Kategoria żywności	Maksymalny poziom g/kg
	1.4. Fermentowane przetwory mleczne z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi, włącznie z produktami poddanymi obróbce cieplnej	0,06
	1.6.3. Pozostałe śmietanki	0,06
	1.7. Ser i produkty serowe	0,06
	1.8. Analogi produktów mleczarskich, włączając zabielaćce do napojów	0,06
	2. Tłuszcze i oleje, emulsje tłuszczowe i olejowe	0,06
	3. Lody spożywcze	0,06
	4.2. Owoce i warzywa przetworzone	0,06
	5. Wyroby cukiernicze	0,06
	6.3. Śniadaniowe przetwory zbożowe	0,06
	6.4.5. Nadzienia do makaronów nadziewanych (pierożków ravioli i produktów podobnych)	0,06
	6.5. Makarony typu noodle	0,06
	6.6. Ciasto o luźnej konsystencji	0,06
	6.7. Produkty zbożowe wstępnie obgotowane lub przetworzone	0,06
	7.1. Chleb i bułki	0,06
	7.2. Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie	0,06
	8. Mięso	0,06
	9.2. Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym skorupiaki i mięczaki	0,06
	9.3. Ikra rybia	0,06
	10.2. Przetworzone jaja i produkty jajeczne	0,06
12.2. Zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne	0,06	

	12.3. Ocet	0,06
	12.4. Musztarda	0,06
	12.5. Zupy i buliony	0,06
	12.6. Sosy	0,06
	12.7. Sałatki i produkty smakowe do smarowania pieczywa	0,06
	12.9. Produkty białkowe, z wyłączeniem produktów objętych kategorią 1.8	0,06
	13.3. Dietetyczne środki spożywcze stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała, całkowicie zastępujące dzienne posiłki lub poszczególne posiłki	0,06
	13.4. Żywność przeznaczona dla osób z nietolerancją glutenu, w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 41/2009 ⁽¹⁾	0,06
	14.1.4. Napoje z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi	0,06
	14.1.5.2. Inne	0,06
	14.2. Napoje alkoholowe, w tym ich odpowiedniki bezalkoholowe i o niskiej zawartości alkoholu	0,06
	15. Przekąski gotowe do spożycia	0,06
	16. Desery z wyłączeniem produktów objętych kategoriami 1, 3 i 4	0,06
Data, od której produkt jest dopuszczony	1 stycznia 2014 r.	
Data, do której produkt jest dopuszczony	1 stycznia 2024 r.	
⁽¹⁾ Dz.U. L 16 z 21.1.2009, s. 3.		

Niepowtarzalny kod	SF-010
Nazwa produktu	AM 01
Nazwa posiadacza zezwolenia	AROMARCO, s.r.o
Adres posiadacza zezwolenia	Mlynská 15 929 01 Dunajská Streda SŁOWACJA
Opis i charakterystyka produktu	<p>1. Materiały źródłowe: Buk (<i>Fagus sylvatica</i>)</p> <p>2. Specyfikacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Rozpuszczalnik: mieszanina alkoholu etylowego/wody (ok. 60/40 % masy) — Kwasowość (wyrażona jako kwas octowy): 3,5–5,2 g/kg — Związki karbonylu: 6,0–10,0 g/kg — Fenole: 8,0–14,0 g/kg <p>3. Kryteria czystości:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Ołów: < 5,0 mg/kg — Arsen: < 3,0 mg/kg — Kadm: < 1,0 mg/kg — Rtęć: < 1,0 mg/kg

Warunki stosowania	Kategoria żywności	Maksymalny poziom g/kg
	1.4. Fermentowane przetwory mleczne z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi, włącznie z produktami poddanymi obróbce cieplnej	0,60
	1.6.3. Pozostałe śmietanki	0,60
	1.7. Ser i produkty serowe	0,60
	1.8. Analogi produktów mleczarskich, włączając zabielaćce do napojów	0,60
	2. Tłuszcze i oleje, emulsje tłuszczowe i olejowe	0,40
	8.1.2. Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004	0,85
	8.2. Mięso przetworzone	0,85
	9.2. Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym skorupiaki i mięczaki	0,80
	9.3. Ikra rybia	0,80
	14.2. Napoje alkoholowe, w tym ich odpowiedniki bezalkoholowe i o niskiej zawartości alkoholu	0,02
	15. Przekąski gotowe do spożycia	1,30
Data, od której produkt jest dopuszczony	1 stycznia 2014 r.	
Data, do której produkt jest dopuszczony	1 stycznia 2024 r.	