

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 1321/2013**ze dne 10. prosince 2013,****kterým se na úrovni Unie stanoví seznam primárních produktů kouřových aromat povolených pro použití jako takové v potravinách nebo na jejich povrchu a/nebo k výrobě sekundárních kouřových aromat****(Text s významem pro EHP)**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 2065/2003 ze dne 10. listopadu 2003 o kouřových aromatických přípravcích používaných nebo určených k použití v potravinách nebo na jejich povrchu⁽¹⁾, a zejména na čl. 6 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V čl. 10 odst. 2 nařízení (ES) č. 2065/2003 je obsaženo první stanovení seznamu primárních produktů kouřových aromat (dále jen „primární produkty“) povolených na úrovni Unie. Tento seznam se stanoví na základě žádostí o povolení předložených provozovateli podniků a stanoviska vydaného Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (dále jen „úřad“) k příslušnému primárnímu produktu.
- (2) V souladu s článkem 10 nařízení (ES) č. 2065/2003 úřad přede dnem 16. června 2005 obdržel 14 platných žádostí o povolení primárních produktů. Tři žádosti byly staženy. Úřad proto hodnotil celkem 11 primárních produktů. Jedna hodnocená žádost byla stažena po ukončení jejího hodnocení.
- (3) Podle čl. 4 odst. 1 nařízení (ES) č. 2065/2003 může být povolení kouřových aromat vázáno na zvláštní podmínky použití a podle čl. 9 odst. 3 uvedeného nařízení by povolení měla být udělována na deset let a obnovují se podle článku 12 uvedeného nařízení.
- (4) Primární produkty a sekundární kouřová aromata se používají v potravinách nebo na jejich povrchu s cílem dodat těmto potravinám uzenou příchutí nebo doplnit jiné aroma bez dodání uzené příchuti. Používají se rovněž při uzení masa, ryb a mléčných výrobků. Z přepracované studie expozice, kterou provedla laboratoř Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM)⁽²⁾, vyplývá, že bez ohledu na použitou metodu

výpočtu expozice jsou hlavními zdroji vysokého příjmu především potraviny, které se tradičně udí, jako vařená uzená klobása a slanina. Skupiny potravin, které se tradičně neudí, jako např. lupínky, polévky a omáčky, nemají na expozici významný vliv. Jelikož se primární produkty vyrábějí z kouře, který prochází frakcionací a čistícími procesy, vyvolává použití kouřových aromat obecně méně obav, pokud jde o zdraví, než použití kouře, který vzniká pálením dřeva nebo hořením pilin či malých třísek⁽³⁾.

- (5) V posouzení bezpečnosti primárního produktu Scansmoke PB1110 přijatém dne 26. března 2009⁽⁴⁾ dospěl úřad k závěru, že údaje poskytnuté žadatelem jsou dostatečné pro vyvrácení pochybností týkajících se jeho genotoxicity. Avšak použití a míra použití, které žadatel původně navrhoval, by neposkytly dostatečnou úroveň bezpečnosti. Použití a míra použití byly upraveny s ohledem na toto stanovisko. Primární produkt Scansmoke PB1110 by proto měl být povolen, pokud bude vázán na zvláštní podmínky použití.
- (6) V posouzení bezpečnosti primárního produktu Zesti Smoke Code 10 přijatém dne 29. ledna 2009⁽⁵⁾ a dne 6. července 2011⁽⁶⁾ dospěl úřad k závěru, že údaje poskytnuté žadatelem jsou dostatečné pro vyvrácení pochybností týkajících se jeho genotoxicity. Avšak použití a míra použití, které žadatel původně navrhoval, neposkytují dostatečnou úroveň bezpečnosti. Použití a míra použití byly upraveny s ohledem na toto stanovisko. Primární produkt Zesti Smoke Code 10 by proto měl být povolen, pokud bude vázán na zvláštní podmínky použití.
- (7) V posouzení bezpečnosti primárního produktu Smoke Concentrate 809045 přijatém dne 29. ledna 2009⁽⁷⁾ dospěl úřad k závěru, že údaje poskytnuté žadatelem jsou dostatečné pro vyvrácení pochybností týkajících se jeho genotoxicity. Použití a míra použití navrhované žadatelem nevyvolávají žádné obavy ohledně jejich bezpečnosti. Primární produkt Smoke Concentrate 809045 by proto měl být povolen, pokud bude vázán na zvláštní podmínky použití.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 309, 26.11.2003, s. 1.

⁽²⁾ „Podrobnější posouzení expozice primárním produktům kouřových aromat s mírami použití, které poskytlo odvětví. Pilotní studie o shromážděných údajích o mírách použití“ (Refined exposure assessment of smoke flavouring primary products with use levels provided by the industry. A pilot study into data collection of use levels.). Listinná zpráva RIVM 320026003.

⁽³⁾ EFSA Journal (2008) 724, s. 1–114.

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

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

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2011; 9(7):2307.

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

- (8) V posouzení bezpečnosti primárního produktu Scansmoke SEF 7525 přijatém dne 14. května 2009 ⁽¹⁾ dospěl úřad k závěru, že údaje poskytnuté žadatelem jsou dostatečné pro vyvrácení pochybností týkajících se jeho genotoxicity. Použití a míra použití navrhované žadatelem nevyvolávají žádné obavy ohledně jejich bezpečnosti. Primární produkt Scansmoke SEF 7525 by proto měl být povolen, pokud bude vázán na zvláštní podmínky použití.
- (9) V posouzení bezpečnosti primárního produktu SmokEz C-10 přijatém dne 14. května 2009 ⁽²⁾ a dne 4. července 2012 ⁽³⁾ dospěl úřad k závěru, že údaje poskytnuté žadatelem jsou dostatečné pro vyvrácení pochybností týkajících se jeho genotoxicity. Avšak použití a míra použití, které žadatel původně navrhoval, neposkytují dostatečnou úroveň bezpečnosti. Použití a míra použití byly upraveny s ohledem na toto stanovisko. Primární produkt SmokEz C-10 by proto měl být povolen, pokud bude vázán na zvláštní podmínky použití.
- (10) V posouzení bezpečnosti primárního produktu SmokEz Enviro-23 přijatém dne 14. května 2009 ⁽⁴⁾ a dne 4. července 2012 ⁽⁵⁾ dospěl úřad k závěru, že údaje poskytnuté žadatelem jsou dostatečné pro vyvrácení pochybností týkajících se jeho genotoxicity. Avšak použití a míra použití, které žadatel původně navrhoval, neposkytují dostatečnou úroveň bezpečnosti. Použití a míra použití byly upraveny s ohledem na toto stanovisko. Primární produkt SmokEz Enviro-23 by proto měl být povolen, pokud bude vázán na zvláštní podmínky použití.
- (11) V posouzení bezpečnosti primárního produktu Tradismoke™ A MAX přijatém dne 26. listopadu 2009 ⁽⁶⁾ dospěl úřad k závěru, že údaje poskytnuté žadatelem jsou dostatečné pro vyvrácení pochybností týkajících se jeho genotoxicity. Avšak použití a míra použití, které žadatel původně navrhoval, neposkytují dostatečnou úroveň bezpečnosti. Použití a míra použití byly upraveny s ohledem na toto stanovisko. Primární produkt Tradismoke™ A MAX by proto měl být povolen, pokud bude vázán na zvláštní podmínky použití.
- (12) V posouzení bezpečnosti primárního produktu Scansmoke R909 přijatém dne 26. listopadu 2009 ⁽⁷⁾ dospěl úřad k závěru, že údaje poskytnuté žadatelem jsou dostatečné pro vyvrácení pochybností týkajících se jeho genotoxicity. Avšak použití a míra použití, které žadatel původně navrhoval, neposkytují dostatečnou úroveň bezpečnosti. Použití a míra použití byly upraveny s ohledem na toto stanovisko. Žadatel dne 26. listopadu 2012 Komisi oznámil, že se název primárního produktu změnil na proFagus-Smoke R709. Primární produkt proFagus-Smoke R709 by proto měl být povolen, pokud bude vázán na zvláštní podmínky použití.
- (13) V posouzení bezpečnosti primárního produktu Fumokomp přijatém dne 24. září 2009 ⁽⁸⁾ a dne 6. července 2011 ⁽⁹⁾ dospěl úřad k závěru, že údaje poskytnuté žadatelem jsou dostatečné pro vyvrácení pochybností týkajících se jeho genotoxicity. Použití a míra použití navrhované žadatelem nevyvolávají žádné obavy ohledně jejich bezpečnosti. Primární produkt Fumokomp by proto měl být povolen, pokud bude vázán na zvláštní podmínky použití.
- (14) V posouzení bezpečnosti primárního produktu AM 01 přijatém dne 26. listopadu 2009 ⁽¹⁰⁾ a dne 2. února 2012 ⁽¹¹⁾ dospěl úřad k závěru, že údaje poskytnuté žadatelem jsou dostatečné pro vyvrácení pochybností týkajících se jeho genotoxicity. Avšak použití a míra použití, které žadatel původně navrhoval, neposkytují dostatečnou úroveň bezpečnosti. Použití a míra použití byly upraveny s ohledem na toto stanovisko. Primární produkt AM 01 by proto měl být povolen, pokud bude vázán na zvláštní podmínky použití.
- (15) V seznamu Unie se pro každý povolený primární produkt uvede jednoznačný kód produktu, název produktu, jméno a adresa držitele povolení, popis a charakterizace produktu, podmínky jeho použití v konkrétních potravinách nebo kategoriích potravin nebo na jejich povrchu, den, kdy povolení produktu nabývá platnosti, a den, do kterého je produkt povolený. Pro účely tohoto nařízení platí rozdělení potravin do kategorií podle přílohy II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách ⁽¹²⁾.
- (16) Podmínky pro výrobu primárních produktů jsou vymezené v příloze I nařízení (ES) č. 2065/2003, a to včetně maximálního obsahu polycyklických aromatických uhlovodíků.
- (17) Pokud se povolená kouřová aromata používají v potravinách nebo na jejich povrchu, musí být jejich použití v souladu s podmínkami použití, včetně maximálních úrovní, stanovenými v příloze uvedeného nařízení. Pokud se povolená kouřová aromata používají v kombinaci, jednotlivé úrovně by se měly poměrně snížit.

⁽¹⁾ EFSA Journal (2009) 1224, s. 1–24.

⁽²⁾ EFSA Journal (2009) 1225, s. 1–28.

⁽³⁾ EFSA Journal 2012; 10(7):2830.

⁽⁴⁾ EFSA Journal (2009) 1226, s. 1–26.

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2012; 10(7):2829.

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2010; 8(1):1394.

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2010; 8(1):1395.

⁽⁸⁾ EFSA Journal 2009; 7(9):1343.

⁽⁹⁾ EFSA Journal 2011; 9(7):2308.

⁽¹⁰⁾ EFSA Journal 2010; 8(1):1396.

⁽¹¹⁾ EFSA Journal 2012; 10(2):2580.

⁽¹²⁾ Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 16.

- (18) Uzení regenerovaným kouřem je proces zpracování potravin jejich vystavením kouři, jenž je regenerován rozprašováním kouřových aromat v udírně po dobu a za teplotních podmínek, jež jsou podobné podmínkám pro uzení studeným nebo teplým kouřem. V takovém případě je těžké odhadnout, jaké množství kouřových aromat bude přítomné v konečné potravíně při prodeji v důsledku ztráty kouřového aromatu během uzení. Proto by používání mělo být v souladu se správnou výrobní praxí.
- (19) Nepodléhá-li povolené kouřové aroma dalším omezením, může být v potravinách, do nichž nebylo přímo přidáno, přítomno v důsledku přenosu ze složky, v níž bylo kouřové aroma povoleno, a to za podmínky, že množství kouřového aromatu v konečné potravíně není vyšší než množství, jež by vzniklo použitím složky v rámci patřičných technologických podmínek a správné výrobní praxe.
- (20) Seznam kouřových aromat platný pro Unii by se měl uplatňovat, aniž by se dotkl dalších ustanovení vymezených ve specifických právních předpisech pro dané odvětví.
- (21) Jelikož kouřová aromata již na trhu v členských státech jsou, měla by být přijata opatření zajišťující hladký přechod na povolovací řízení Unie. Za tímto účelem byla v článku 20 nařízení (ES) č. 2065/2003 stanovena přechodná období.
- (22) Podle článku 12 nařízení (ES) č. 2065/2003 se povolení prodlužují na dobu deseti let na základě žádosti, kterou podá držitel povolení Komisi. K žádosti musí být přiloženy dokumenty uvedené v čl. 12 odst. 2 uvedeného nařízení. Tyto dokumenty musí obsahovat veškeré dostupné informace o toxikologických údajích v návaznosti na doporučení úřadu uvedená v dokumentu ze dne 7. října 2004 nebo jeho nejnovější aktualizaci.
- (23) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Příloha tohoto nařízení obsahuje seznam primárních produktů kouřových aromat, které jsou s vyloučením všech ostatních povoleny na úrovni Unie pro použití v potravinách nebo na jejich povrchu nebo pro výrobu sekundárních kouřových aromat, jak je uvedeno v článku 6 nařízení (ES) č. 2065/2003.

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Seznam povolených kouřových aromat se zavádí s účinností od 1. ledna 2014.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 10. prosince 2013.

Za Komisi
José Manuel BARROSO
předseda

PŘÍLOHA

Seznam primárních produktů kouřových aromat, které jsou povoleny na úrovni Unie jako takové pro použití v potravinách nebo na jejich povrchu a/nebo k výrobě sekundárních kouřových aromat

Poznámka 1: Maximální úrovně se rozumí úroveň v potravinách nebo na jejich povrchu v podobě, v jaké jsou uváděny na trh. Odchylně od této zásady se u sušených nebo koncentrovaných potravin, jež musí být rekonstituovány, maximální množství vztahuje na potraviny rekonstituované podle pokynů na etiketě s ohledem na minimální ředící faktor. Pokud se primární produkty používají pro výrobu sekundárních kouřových aromat, maximální úrovně se odpovídajícím způsobem upraví.

Poznámka 2 Pokud se kouřová aroma v potravinách nebo na jejich povrchu používají v kombinaci, jednotlivé úrovně se poměrně snižují.

Poznámka 3 Pokud jsou kouřová aroma povolena pro použití ve zpracovaném mase (kategorie potravin 8.2) nebo ve zpracovaných rybách a produktech rybolovu (kategorie potravin 9.2) a pokud jsou tyto potraviny uzeny v udrné regeneraci kouře při použití těchto povolených kouřových aromat, jejich použití musí být v souladu se správnou výrobní praxí.

Poznámka 4: Přítomnost kouřového aromatu by měla být povolena:

- a) v jiných vícesložkových potravinách, než které jsou uvedeny v příloze, pokud je primární produkt povolen v jedné ze složek;
- b) v potravinách určených výhradně k přípravě vícesložkových potravin a za podmínky, že daná vícesložková potravina vyhovuje tomuto nařízení.

Toto ustanovení se nepoužije na recepty na počáteční a pokračující kojeneckou výživu, na zpracované obilné a ostatní příkrmy pro kojení a na dietní potraviny pro zvláštní léčebné účely určené pro kojení a malé děti ve smyslu směrnice Evropského parlamentu a Rady 2009/39/ES ze dne 6. května 2009 o potravinách určených pro zvláštní výživu ⁽¹⁾.

Jednoznačný kód	SF-001	
Název produktu	Scansmoke PB 1110	
Jméno držitele povolení	Azelis Denmark A/S	
Adresa držitele povolení	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DÁNSKO	
Popis a charakterizace produktu	1. Výchozí materiály: 90 % buk (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % dub (<i>Quercus alba</i>) 2. Specifikace: — pH: 2,1 – 2,9 — voda: 47,0 – 56,0 % — kyselost v % (vyjádřená jako podíl kyseliny octové): 8 – 12 % — karbonylové sloučeniny: 17 – 25 % — fenoly (jako syringol, mg/g): 10,5 – 20,1 3. Kritéria čistoty: — olovo: < 5,0 mg/kg — arzen: < 3,0 mg/kg — kadmium: < 1,0 mg/kg — rtuť: < 1,0 mg/kg	
Podmínky použití	Kategorie potravin	Maximální množství v g/kg
	1.7. Sýry a výrobky ze sýra	2,0
	2. Tuky, oleje a tukové a olejové emulze	0,002
	3. Zmrzliny	0,005
	5. Cukrovinky	0,05

⁽¹⁾ Úř. věst. L 124, 20.5.2009, s. 21.

	8.1.2. Masné polotovary ve smyslu nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 (1)	2,0
	8.2. Zpracované maso	2,0
	9.2. Zpracované ryby a produkty rybolovu včetně měkkýšů a koryšů	2,0
	9.3. Jikry	2,0
	12.2. Byliny, koření, ochucovadla	2,3
	12.5. Polévky a vývary	0,23
	12.6. Omáčky	1,0
	12.7. Saláty a lahůdkové pomazánky	0,23
	14.1 Nealkoholické nápoje	0,02
	14.2 Alkoholické nápoje, včetně podobných výrobků bez alkoholu a se sníženým obsahem alkoholu	0,02
	15. Pochutiny k přímé spotřebě a snacky	2,0
Den, od kterého je produkt povolen	1. ledna 2014	
Den, do kterého je produkt povolen	1. ledna 2024	

(1) Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 55.

Jednoznačný kód	SF-002	
Název produktu	Zesti Smoke Code 10	
Jméno držitele povolení	Mastertaste	
Adresa držitele povolení	Draycott Mills Cam Dursley Gloucestershire GL11 5NA SPOJENÉ KRÁLOVSTVÍ	
Popis a charakterizace produktu	<p>1. Výchozí materiál: 50 – 60 % ořechevec (<i>Carya ovata</i>), 40 – 50 % dub (<i>Quercus alba</i>)</p> <p>2. Specifikace: — pH: 2,0 – 2,5 — voda: 62,3 – 65,7 % — kyselost v % (vyjádřená jako podíl kyseliny octové): 10,5 – 11 — karbonylové sloučeniny (g/100 ml): 15 – 25 — fenoly (mg/ml): 12 – 22</p> <p>3. Kritéria čistoty: — olovo: < 5,0 mg/kg — arzen: < 3,0 mg/kg — kadmium: < 1,0 mg/kg — rtuť: < 1,0 mg/kg</p>	
Podmínky použití	Kategorie potravin	Maximální množství v g/kg
	1.7. Sýry a výrobky ze sýra	0,50
	1.8. Analogy mléčných výrobků, včetně náhrad mléka do teplých nápojů	0,50

	4.2. Zpracované ovoce a zelenina	0,30
	8.1.2. Masné polotovary ve smyslu nařízení (ES) č. 853/2004	2,5
	8.2. Zpracované maso	2,5
	9.2. Zpracované ryby a produkty rybolovu včetně měkkýšů a koryšů	2,0
	9.3. Jikry	2,0
	12.2. Byliny, koření, ochucovadla	3,0
	12.5. Polévky a vývary	0,30
	12.6. Omáčky	1,0
	12.9. Bílkovinné produkty, kromě produktů spadajících do skupiny 1.8	1,0
	15. Pochutiny k přímé spotřebě a snacky	3,0
Den, od kterého je produkt povolen	1. ledna 2014	
Den, do kterého je produkt povolen	1. ledna 2024	
Jednoznačný kód	SF-003	
Název produktu	Smoke Concentrate 809045	
Jméno držitele povolení	Symrise AG	
Adresa držitele povolení	Mühlenfeldstraße 1 37603 Holzminden NĚMECKO	
Popis a charakterizace produktu	<p>1. Výchozí materiál: buk (<i>Fagus sylvatica</i>)</p> <p>2. Specifikace:</p> <ul style="list-style-type: none"> — pH: 2 – 3 — voda: 5 – 15 % — kyselost v % (vyjádřená jako podíl kyseliny octové): 8–15 % — karbonylové sloučeniny: 10 – 20 % — fenoly: 0,2 – 0,6 % <p>3. Kritéria čistoty:</p> <ul style="list-style-type: none"> — olovo: < 5 mg/kg — arzen: < 3 mg/kg — kadmium: < 1 mg/kg — rtuť: < 1 mg/kg 	
Podmínky použití	Kategorie potravin	Maximální množství v g/kg
	1. Mléčné výrobky a jejich analogy	0,50
	4.2. Zpracované ovoce a zelenina	0,30
	6.4.5. Náplně pro plněné těstoviny (ravioli a podobné výrobky)	1,0
	7.1 Chléb a pečivo	0,60
	7.2 Jemné pečivo	0,60
	8. Maso	0,60

	9.2. Zpracované ryby a produkty rybolovu včetně měkkýšů a koryšů	0,60
	9.3. Jikry	0,60
	12.2. Byliny, koření, ochucovadla	3,0
	12.5. Polévky a vývary	0,60
	12.6. Omáčky	4,0
	12.7. Saláty a lahůdkové pomazánky	1,0
	12.9. Bílkovinové produkty, kromě produktů spadajících do skupiny 1.8	1,0
	15. Pochutiny k přímé spotřebě a snacky	3,0
Den, od kterého je produkt povolen	1. ledna 2014	
Den, do kterého je produkt povolen	1. ledna 2024	
Jednoznačný kód	SF-004	
Název produktu	Scansmoke SEF 7525	
Jméno držitele povolení	Azelis Denmark A/St	
Adresa držitele povolení	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DÁNSKO	
Popis a charakterizace produktu	<p>1. Výchozí materiály: 35 % dub červený (<i>Quercus rubra</i>), 35 % dub bílý (<i>Quercus alba</i>), 10 % javor (<i>Acer saccharum</i>), 10 % buk (<i>Fagus grandifolia</i>) a 10 % ořešovice (<i>Carya ovata</i>).</p> <p>2. Specifikace: — voda: 0,3 – 0,9 % hmotnostních — kyselost (vyjádřená jako podíl kyseliny octové): 0,09 – 0,25 meq/g — karbonylové sloučeniny: 1,2 – 3,0 % hmotnostních — fenoly: 8 – 12 % hmotnostních</p> <p>3. Kritéria čistoty: — olovo: < 5,0 mg/kg — arzen: < 3,0 mg/kg — kadmium: < 1,0 mg/kg — rtuť: < 1,0 mg/kg</p>	
Podmínky použití	Kategorie potravin	Maximální množství v g/kg
	1. Mléčné výrobky a jejich analogy	0,16
	2. Tuky, oleje a tukové a olejové emulze	0,05
	4.2. Zpracované ovoce a zelenina	0,05
	5. Cukrovinky	0,08
	6. Obiloviny a ostatní obilné a škrobnaté výrobky	0,05
	7.1 Chléb a pečivo	0,08
	7.2 Jemné pečivo	0,08
	8. Maso	0,16

	9.2. Zpracované ryby a produkty rybolovu včetně měkkýšů a koryšů	0,16
	9.3. Jikry	0,16
	10.2. Zpracovaná vejce a vaječné výrobky	0,05
	12.2. Byliny, koření, ochucovadla	0,18
	12.5. Polévky a vývary	0,05
	12.6. Omáčky	0,05
	12.7. Saláty a lahůdkové pomazánky	0,05
	12.9. Bílkovinné produkty, kromě produktů spadajících do skupiny 1.8	0,05
	14.1 Nealkoholické nápoje	0,05
	14.2 Alkoholické nápoje, včetně podobných výrobků bez alkoholu a se sníženým obsahem alkoholu	0,05
	15. Pochutiny k přímé spotřebě a snacky	0,08
Den, od kterého je produkt povolen	1. ledna 2014	
Den, do kterého je produkt povolen	1. ledna 2024	
Jednoznačný kód	SF-005	
Název produktu	SmokEz C-10	
Jméno držitele povolení	Red Arrow Products Company LLC	
Adresa držitele povolení	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221- 1537 USA	
Popis a charakterizace produktu	<p>1. Výchozí materiály:</p> <p>javor (<i>Acer saccharum</i>): 25 – 60 % dub (<i>Quercus alba</i>): 10 – 40 % ořechovec vejčitý (<i>Carya ovata</i>): 10 – 25 % jasan (<i>Fraxinus americana</i>), bříza (<i>Betula papyrifera</i> a <i>Betula alleghaniensis</i>), střemcha (<i>Prunus serotina</i>), buk (<i>Fagus grandifolia</i>): 0 – 15 % (celkem)</p> <p>2. Specifikace:</p> <p>— pH: 2,1 – 2,6 — voda: 60,7 – 65,1 % — kyselost v % (vyjádřená jako podíl kyseliny octové): 10,5 – 12,0 % hmotnostních — karbonylové sloučeniny: 12,0 – 17,0 % hmotnostních — fenoly: 10,0 – 15,0 mg/ml</p> <p>3. Kritéria čistoty:</p> <p>— olovo: < 5,0 mg/kg — arzen: < 3,0 mg/kg — kadmium: < 1,0 mg/kg — rtuť: < 1,0 mg/kg</p>	
Podmínky použití	Kategorie potravin	Maximální množství v g/kg
	1.7. Sýry a výrobky ze sýra	0,20
	8.1.2. Masné polotovary ve smyslu nařízení (ES) č. 853/2004	2,5

	8.2. Zpracované maso	2,5
	9.2. Zpracované ryby a produkty rybolovu včetně měkkýšů a koryšů	2,0
	9.3. Jikry	2,0
	12.2. Byliny, koření, ochucovadla	3,0
	12.6. Omáčky a obdobné produkty	3,0
	15. Pochutiny k přímé spotřebě a snacky	3,0
Den, od kterého je produkt povolen	1. ledna 2014	
Den, do kterého je produkt povolen	1. ledna 2024	
Jednoznačný kód	SF-006	
Název produktu	SmokEz Enviro-23	
Jméno držitele povolení	Red Arrow Products Company LLC	
Adresa držitele povolení	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221- 1537 USA	
Popis a charakterizace produktu	<p>1. Výchozí materiály: javor (<i>Acer saccharum</i>): 25 – 65 % dub (<i>Quercus alba</i>): 20 – 75 % ořechovec vejčitý (<i>Carya ovata</i>), jasan (<i>Fraxinus americana</i>), bříza (<i>Betula papyrifera</i> a <i>Betula alleghaniensis</i>), střešmcha (<i>Prunus serotina</i>), buk (<i>Fagus grandifolia</i>): 0 – 15 % (celkem)</p> <p>2. Specifikace: — pH: 2,8 – 3,2 — voda: 57,0 – 64,4 % — kyselost v % (vyjádřená jako podíl kyseliny octové): 6,0 – 7,0 % hmotnostních — karbonylové sloučeniny: 16,0 – 24,0 % hmotnostních — fenoly: 10,0 – 16,0 mg/ml</p> <p>3. Kritéria čistoty: — olovo: < 5,0 mg/kg — arzen: < 3,0 mg/kg — kadmium: < 1,0 mg/kg — rtuť: < 1,0 mg/kg</p>	
Podmínky použití	Kategorie potravin	Maximální množství v g/kg
	1.7. Sýry a výrobky ze sýra	2,0
	8.1.2. Masné polotovary ve smyslu nařízení (ES) č. 853/2004	5,0
	8.2. Zpracované maso	5,0
	9.2. Zpracované ryby a produkty rybolovu včetně měkkýšů a koryšů	2,0
	9.3. Jikry	2,0
Den, od kterého je produkt povolen	1. ledna 2014	
Den, do kterého je produkt povolen	1. ledna 2024	

Jednoznačný kód	SF-007	
Název produktu	Tradismoke™ A MAX	
Jméno držitele povolení	Nactis	
Adresa držitele povolení	36, rue Gutenberg – ZI La Marinière 91070 Bondoufle FRANCIE	
Popis a charakterizace produktu	<p>1. Výchozí materiály: buk (<i>Fagus grandifolia</i>)</p> <p>2. Specifikace: — pH: 1,5 – 2,5 — voda: 50 – 58 % hmotnostních — kyselost v % (vyjádřená jako podíl kyseliny octové): 13 – 16 % hmotnostních — karbonylové sloučeniny: 17 – 22 % hmotnostních — fenoly: 30 – 45 mg/ml</p> <p>3. Kritéria čistoty: — olovo: < 5,0 mg/kg — arzen: < 3,0 mg/kg — kadmium: < 1,0 mg/kg — rtuť: < 1,0 mg/kg</p>	
Podmínky použití	Kategorie potravin	Maximální množství v g/kg
	1.4. Ochucené fermentované mléčné výrobky včetně tepelně ošetřených	1,0
	1.6.3. Jiné druhy smetany	1,0
	1.7.3. Jedlá kůrka sýrů	1,0
	1.7.5. Tavené sýry	1,0
	2. Tuky, oleje a tukové a olejové emulze	1,0
	8.1.2. Masné polotovary ve smyslu nařízení (ES) č. 853/2004	4,0
	8.2. Zpracované maso	4,0
	9.2. Zpracované ryby a produkty rybolovu včetně měkkýšů a koryšů	4,0
	9.3. Jikry	4,0
	12.2. Byliny, koření, ochucovačla	1,0
	12.5. Polévky a vývary	0,50
	12.6. Omáčky	1,0
	14.1 Nealkoholické nápoje	0,10
	14.2 Alkoholické nápoje, včetně podobných výrobků bez alkoholu a se sníženým obsahem alkoholu	0,10
15. Pochutiny k přímé spotřebě a snacky	1,0	
Den, od kterého je produkt povolen	1. ledna 2014	
Den, do kterého je produkt povolen	1. ledna 2024	

Jednoznačný kód	SF-008	
Název produktu	proFagus-Smoke R709	
Jméno držitele povolení	ProFagus GmbH	
Adresa držitele povolení	Uslarer Strasse 30 37194 Bodenfelde NĚMECKO	
Popis a charakterizace produktu	<p>1. Výchozí materiály: 90 % buk (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % dub (<i>Quercus alba</i>)</p> <p>2. Specifikace: — pH: 2,0 – 2,5 — voda: 76,7 – 83,5 % — kyselost (vyjádřená jako podíl kyseliny octové): 10,5 – 12,5 meq/g — karbonylové sloučeniny: 5 – 10 % hmotnostních — fenoly: 5 – 10 % hmotnostních</p> <p>3. Kritéria čistoty: — olovo: < 5,0 mg/kg — arzen: < 3,0 mg/kg — kadmium: < 1,0 mg/kg — rtuť: < 1,0 mg/kg</p>	
Podmínky použití	Kategorie potravin	Maximální množství v g/kg
	1.7. Sýry a výrobky ze sýra	2,5
	2. Tuky, oleje a tukové a olejové emulze	0,002
	3. Zmrzliny	0,005
	4.2. Zpracované ovoce a zelenina	0,55
	5. Cukrovinky	0,10
	8.1.2. Masné polotovary ve smyslu nařízení (ES) č. 853/2004	2,5
	8.2. Zpracované maso	2,5
	9.2. Zpracované ryby a produkty rybolovu včetně měkkýšů a korýšů	2,5
	9.3. Jikry	2,5
	12.2. Byliny, koření, ochucovadla	4,0
	12.4. Hořčice	0,10
	12.5. Polévky a vývary	0,28
	12.6. Omáčky	1,5
	12.7. Saláty a lahůdkové pomazánky	0,40
	14.1 Nealkoholické nápoje	0,10
14.2 Alkoholické nápoje, včetně podobných výrobků bez alkoholu a se sníženým obsahem alkoholu	0,02	
15. Pochutiny k přímé spotřebě a snacky	2,5	
Den, od kterého je produkt povolen	1. ledna 2014	
Den, do kterého je produkt povolen	1. ledna 2024	

Jednoznačný kód	SF-009	
Název produktu	Fumokomp	
Jméno držitele povolení	Kompozíció Kft	
Adresa držitele povolení	Kompozíció Kft 2053 Herceghalom MAĎARSKO	
Popis a charakterizace produktu	<p>1. Výchozí materiály: 85 % buk (<i>Fagus sylvatica</i>), 15 % habr (<i>Carpinus betulus</i>)</p> <p>2. Specifikace: — obsah vody: < 2 % hmotnostních — kyselost v % (vyjádřená jako podíl kyseliny octové): 1 – 8 % hmotnostních — karbonylové sloučeniny: 25 – 30 % hmotnostních — fenoly: 15 – 60 % hmotnostních</p> <p>3. Kritéria čistoty: — olovo: < 5,0 mg/kg — arzen: < 3,0 mg/kg — kadmium: < 1,0 mg/kg — rtuť: < 1,0 mg/kg</p>	
Podmínky použití	Kategorie potravin	Maximální množství v g/kg
	1.4. Ochucené fermentované mléčné výrobky včetně tepelně ošetřených	0,06
	1.6.3. Jiné druhy smetany	0,06
	1.7. Sýry a výrobky ze sýra	0,06
	1.8. Analogy mléčných výrobků, včetně náhrad mléka do teplých nápojů	0,06
	2. Tuky, oleje a tukové a olejové emulze	0,06
	3. Zmrzliny	0,06
	4.2. Zpracované ovoce a zelenina	0,06
	5. Cukrovinky	0,06
	6.3. Snídaňové cereálie	0,06
	6.4.5. Náplně pro plněné těstoviny (ravioli a podobné výrobky)	0,06
	6.5. Nudle	0,06
	6.6. Šlehané těsto	0,06
	6.7. Předvařené nebo zpracované obiloviny	0,06
	7.1. Chléb a pečivo	0,06
	7.2. Jemné pečivo	0,06
	8. Maso	0,06
	9.2. Zpracované ryby a produkty rybolovu včetně měkkýšů a korýšů	0,06
	9.3. Jikry	0,06
	10.2. Zpracovaná vejce a vaječné výrobky	0,06
	12.2. Byliny, koření, ochucovadla	0,06

	12.3. Octy	0,06
	12.4. Hořčice	0,06
	12.5. Polévky a vývary	0,06
	12.6. Omáčky	0,06
	12.7. Saláty a lahůdkové pomazánky	0,06
	12.9. Bílkovinné produkty, kromě produktů spadajících do skupiny 1.8	0,06
	13.3. Dietní potraviny pro diety zaměřené na regulaci hmotnosti určené k náhradě celodenní stravy nebo jednotlivého pokrmu	0,06
	13.4. Potraviny vhodné pro osoby s nesnášenlivostí lepku ve smyslu nařízení Komise (ES) č. 41/2009 ⁽¹⁾	0,06
	14.1.4. Ochucené nápoje	0,06
	14.1.5.2. Ostatní	0,06
	14.2. Alkoholické nápoje, včetně podobných výrobků bez alkoholu a se sníženým obsahem alkoholu	0,06
	15. Pochutiny k přímé spotřebě a snacky	0,06
	16. Dezerty, kromě výrobků spadajících do kategorií 1, 3 a 4	0,06
Den, od kterého je produkt povolen	1. ledna 2014	
Den, do kterého je produkt povolen	1. ledna 2024	
⁽¹⁾ Úř. věst. L 16, 21.1.2009, s. 3.		
Jednoznačný kód	SF-010	
Název produktu	AM 01	
Jméno držitele povolení	AROMARCO, spol. s r. o.	
Adresa držitele povolení	Mlynská 15 929 01 Dunajská Streda SLOVENSKO	
Popis a charakterizace produktu	1. Výchozí materiály: buk (<i>Fagus sylvatica</i>) 2. Specifikace: — rozpouštědlo: směs ethanol/voda (přibližně 60/40 % hmotnostních) — kyselost (vyjádřená jako podíl kyseliny octové): 3,5 – 5,2 g/kg — karbonylové sloučeniny: 6,0 – 10,0 g/kg — fenoly: 8,0 – 14,0 g/kg 3. Kritéria čistoty: — olovo: < 5,0 mg/kg — arzen: < 3,0 mg/kg — kadmium: < 1,0 mg/kg — rtuť: < 1,0 mg/kg	

Podmínky použití	Kategorie potravin	Maximální množství v g/kg
	1.4. Ochucené fermentované mléčné výrobky včetně tepelně ošetřených	0,60
	1.6.3. Jiné druhy smetany	0,60
	1.7. Sýry a výrobky ze sýra	0,60
	1.8. Analogy mléčných výrobků, včetně náhrad mléka do teplých nápojů	0,60
	2. Tuky, oleje a tukové a olejové emulze	0,40
	8.1.2. Masné polotovary ve smyslu nařízení (ES) č. 853/2004	0,85
	8.2. Zpracované maso	0,85
	9.2. Zpracované ryby a produkty rybolovu včetně měkkýšů a koryšů	0,80
	9.3. Jikry	0,80
	14.2. Alkoholické nápoje, včetně podobných výrobků bez alkoholu a se sníženým obsahem alkoholu	0,02
	15. Pochutiny k přímé spotřebě a snacky	1,30
Den, od kterého je produkt povolen	1. ledna 2014	
Den, do kterého je produkt povolen	1. ledna 2024	