

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 1321/2013

(2013. gada 10. decembris),

ar ko izveido Savienības sarakstu ar atļautiem kūpināšanas aromatizētāju pirmapstrādes produktiem, kurus izmanto pārtikas produktos vai uz tiem un/vai gatavo kūpināšanas aromatizētāju ražošanā

(Dokuments attiecas uz EEZ)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2003. gada 10. novembra Regulu (EK) Nr. 2065/2003 par kūpināšanas aromatizētājiem, ko izmanto vai kas ir paredzēti izmantošanai pārtikas produktos vai uz tiem⁽¹⁾, un jo īpaši tās 6. pantu,

tā kā:

- (1) Regulas (EK) Nr. 2065/2003 10. panta 2. punktā ir paredzēts izveidot sākotnējo Savienības sarakstu ar atļautiem kūpināšanas aromatizētāju pirmapstrādes produktiem (turpmāk "pirmapstrādes produkti"). Šāds saraksts jāizveido, pamatojoties uz tirgus dalībnieku iesniegtajiem atļaujas pieteikumiem un Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādes ("iestāde") sniegto atzinumu par attiecīgo pirmapstrādes produktu.
- (2) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 2065/2003 10. pantu līdz 2005. gada 16. jūnijam iestāde saņēma 14 derīgus pirmapstrādes produktu atļaujas pieteikumus. Trīs pieteikumi tika atsaukti. Tāpēc iestāde kopumā ir novērtējusi 11 pirmapstrādes produktus. Viens pieteikums tika atsaukts jau pēc novērtējuma pabeigšanas.
- (3) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 2065/2003 4. panta 1. punktu uz kūpināšanas aromatizētāju atļauju var attiekties atsevišķi izmantošanas nosacījumi, savukārt saskaņā ar minētās regulas 9. panta 3. punktu atļaujas jāpiešķir uz 10 gadiem un jāatjauno atbilstīgi minētās regulas 12. pantam.
- (4) Pirmapstrādes produktus un gatavos kūpināšanas aromatizētājus izmanto pārtikas produktos vai uz tiem, lai piešķirtu kūpinājuma garšu vai papildinātu citu aromātu bez kūpinājuma aromāta piešķiršanas. Tos izmanto arī, lai kūpinātu gaļu, zivis un piena produktus. Padziļinātajā ekspozīcijas pētījumā, ko veica Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM)⁽²⁾, ir atklāts, ka neatkarīgi no

izmantotās ekspozīcijas aprēķina metodes šīs vielas lielā daudzumā pārsvarā tiek uzņemtas ar pārtikas produktiem, kurus tradicionāli mēdz kūpināt, piemēram, ar vārītu kūpinātu desu un bekonu. Ekspozīciju būtiski neietekmē pārtikas grupas, kas tradicionāli netiek kūpinātas, piemēram, čipsi, zupas un mērces. Kūpināšanas aromatizētāju izmantošanu parasti uzskata par mazāk kaitīgu nekā no degošas koksnes vai no apkures zāģskaidām vai nelielām koka šķeldām iegūtu dūmu izmantošanu, jo pirmapstrādes produkti tiek ražoti no frakcionētiem un attīrītiem dūmiem⁽³⁾.

- (5) Iestādes veiktajā pirmapstrādes produkta *Scansmoke PB1110* drošības novērtējumā, kas pieņemts 2009. gada 26. martā⁽⁴⁾, secināts, ka pieteikuma iesniedzēja sniegtie dati ir pietiekami, lai novērstu bažas par šā produkta genotoksicitāti. Tomēr pieteikuma iesniedzēja sākotnēji ierosinātie izmantošanas veidi un daudzumi nenodrošinātu pietiekamu drošības rezervi. Ņemot vērā šo atzinumu, izmantošanas veidi un daudzumi tika pārskatīti. Tāpēc pirmapstrādes produktam *Scansmoke PB1110* būtu jāpiešķir atļauja, paredzot atsevišķus izmantošanas nosacījumus.
- (6) Iestādes veiktajā pirmapstrādes produkta *Zesti Smoke Code 10* drošības novērtējumā, kas pieņemts 2009. gada 29. janvārī⁽⁵⁾ un 2011. gada 6. jūlijā⁽⁶⁾, secināts, ka pieteikuma iesniedzēja sniegtie dati ir pietiekami, lai novērstu bažas par šā produkta genotoksicitāti. Tomēr pieteikuma iesniedzēja sākotnēji ierosinātie izmantošanas veidi un daudzumi nenodrošina pietiekamu drošības rezervi. Ņemot vērā šo atzinumu, izmantošanas veidi un daudzumi tika pārskatīti. Tāpēc pirmapstrādes produktam *Zesti Smoke Code 10* būtu jāpiešķir atļauja, paredzot atsevišķus izmantošanas nosacījumus.
- (7) Iestādes veiktajā pirmapstrādes produkta *Smoke Concentrate 809045* drošības novērtējumā, kas pieņemts 2009. gada 29. janvārī⁽⁷⁾, secināts, ka pieteikuma iesniedzēja sniegtie dati ir pietiekami, lai novērstu bažas par šā produkta genotoksicitāti. Pieteikuma iesniedzēja ierosinātie izmantošanas veidi un daudzumi nerada bažas par drošību. Tāpēc pirmapstrādes produktam *Smoke Concentrate 809045* būtu jāpiešķir atļauja, paredzot atsevišķus izmantošanas nosacījumus.

⁽¹⁾ OV L 309, 26.11.2003., 1. lpp.

⁽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.* RIVM vēstules ziņojums 320026003.

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

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

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

⁽⁶⁾ *EFSA Journal* 2011; 9(7):2307.

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

- (8) Iestādes veiktajā pirmapstrādes produkta *Scansmoke SEF 7525* drošības novērtējumā, kas pieņemts 2009. gada 14. maijā ⁽¹⁾, secināts, ka pieteikuma iesniedzēja sniegtie dati ir pietiekami, lai novērstu bažas par šā produkta genotoksicitāti. Pieteikuma iesniedzēja ierosinātie izmantošanas veidi un daudzumi nerada bažas par drošību. Tāpēc pirmapstrādes produktam *Scansmoke SEF 7525* būtu jāpiešķir atļauja, paredzot atsevišķus izmantošanas nosacījumus.
- (9) Iestādes veiktajā pirmapstrādes produkta *SmokEz C-10* drošības novērtējumā, kas pieņemts 2009. gada 14. maijā ⁽²⁾ un 2012. gada 4. jūlijā ⁽³⁾, secināts, ka pieteikuma iesniedzēja sniegtie dati ir pietiekami, lai novērstu bažas par šā produkta genotoksicitāti. Tomēr pieteikuma iesniedzēja sākotnēji ierosinātie izmantošanas veidi un daudzumi nenodrošina pietiekamu drošības rezervi. Ņemot vērā šo atzinumu, izmantošanas veidi un daudzumi tika pārskatīti. Tāpēc pirmapstrādes produktam *SmokEz C-10* būtu jāpiešķir atļauja, paredzot atsevišķus izmantošanas nosacījumus.
- (10) Iestādes veiktajā pirmapstrādes produkta *SmokEz Enviro-23* drošības novērtējumā, kas pieņemts 2009. gada 14. maijā ⁽⁴⁾ un 2012. gada 4. jūlijā ⁽⁵⁾, secināts, ka pieteikuma iesniedzēja sniegtie dati ir pietiekami, lai novērstu bažas par šā produkta genotoksicitāti. Tomēr pieteikuma iesniedzēja sākotnēji ierosinātie izmantošanas veidi un daudzumi nenodrošina pietiekamu drošības rezervi. Ņemot vērā šo atzinumu, izmantošanas veidi un daudzumi tika pārskatīti. Tāpēc pirmapstrādes produktam *SmokEz Enviro-23* būtu jāpiešķir atļauja, paredzot atsevišķus izmantošanas nosacījumus.
- (11) Iestādes veiktajā pirmapstrādes produkta *Tradismoke™ A MAX* drošības novērtējumā, kas pieņemts 2009. gada 26. novembrī ⁽⁶⁾, secināts, ka pieteikuma iesniedzēja sniegtie dati ir pietiekami, lai novērstu bažas par šā produkta genotoksicitāti. Tomēr pieteikuma iesniedzēja sākotnēji ierosinātie izmantošanas veidi un daudzumi nenodrošina pietiekamu drošības rezervi. Ņemot vērā šo atzinumu, izmantošanas veidi un daudzumi tika pārskatīti. Tāpēc pirmapstrādes produktam *Tradismoke™ A MAX* būtu jāpiešķir atļauja, paredzot atsevišķus izmantošanas nosacījumus.
- (12) Iestādes veiktajā pirmapstrādes produkta *Scansmoke R909* drošības novērtējumā, kas pieņemts 2009. gada 26. novembrī ⁽⁷⁾, secināts, ka pieteikuma iesniedzēja sniegtie dati ir pietiekami, lai novērstu bažas par šā produkta genotoksicitāti. Tomēr pieteikuma iesniedzēja sākotnēji ierosinātie izmantošanas veidi un daudzumi nenodrošina pietiekamu drošības rezervi. Ņemot vērā šo atzinumu, izmantošanas veidi un daudzumi tika pārskatīti. Pieteikuma iesniedzējs 2012. gada 26. novembrī paziņoja Komisijai, ka šā pirmapstrādes produkta nosaukums ir mainīts uz *proFagus-Smoke R709*. Tāpēc atļauja būtu jāpiešķir pirmapstrādes produktam *proFagus-Smoke R709*, paredzot atsevišķus izmantošanas nosacījumus.
- (13) Iestādes veiktajā pirmapstrādes produkta *Fumokomp* drošības novērtējumā, kas pieņemts 2009. gada 24. septembrī ⁽⁸⁾ un 2011. gada 6. jūlijā ⁽⁹⁾, secināts, ka pieteikuma iesniedzēja sniegtie dati ir pietiekami, lai novērstu bažas par šā produkta genotoksicitāti. Pieteikuma iesniedzēja ierosinātie izmantošanas veidi un daudzumi nerada bažas par drošību. Tāpēc pirmapstrādes produktam *Fumokomp* būtu jāpiešķir atļauja, paredzot atsevišķus izmantošanas nosacījumus.
- (14) Iestādes veiktajā pirmapstrādes produkta *AM 01* drošības novērtējumā, kas pieņemts 2009. gada 26. novembrī ⁽¹⁰⁾ un 2012. gada 2. februārī ⁽¹¹⁾, secināts, ka pieteikuma iesniedzēja sniegtie dati ir pietiekami, lai novērstu bažas par šā produkta genotoksicitāti. Tomēr pieteikuma iesniedzēja sākotnēji ierosinātie izmantošanas veidi un daudzumi nenodrošina pietiekamu drošības rezervi. Ņemot vērā šo atzinumu, izmantošanas veidi un daudzumi tika pārskatīti. Tāpēc pirmapstrādes produktam *AM 01* būtu jāpiešķir atļauja, paredzot atsevišķus izmantošanas nosacījumus.
- (15) Attiecībā uz katru atļauto pirmapstrādes produktu Savienības sarakstā jānorāda šā produkta identifikācijas kods, produkta nosaukums, atļaujas turētāja nosaukums un adrese, produkta apraksts un raksturojums, nosacījumi tā izmantošanai konkrētos pārtikas produktos vai uz tiem vai konkrētās pārtikas kategorijās, kā arī datums, no kura šim produktam ir piešķirta atļauja, un datums, līdz kuram šim produktam ir piešķirta atļauja. Šajā regulā būtu jāatsaucas uz pārtikas kategorijām, kas noteiktas II pielikumā Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regulā (EK) Nr. 1333/2008 par pārtikas piedevām ⁽¹²⁾.
- (16) Pirmapstrādes produktu ražošanas nosacījumi, tostarp policiklisku aromātisko ogļūdeņražu maksimālais saturs, ir noteikti Regulas (EK) Nr. 2065/2003 I pielikumā.
- (17) Ja atļautos kūpināšanas aromatizētājus izmanto pārtikas produktos vai uz tiem, to izmantošana jāveic atbilstoši izmantošanas nosacījumiem, tostarp maksimālajiem daudzumiem, kas norādīti šīs regulas pielikumā. Ja atļautos kūpināšanas aromatizētājus izmanto kombinācijā, to atsevišķie daudzumi būtu proporcionāli jāsamazina.

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

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

⁽³⁾ EFSA Journal 2012; 10(7):2830.

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

⁽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⁾ OV L 354, 31.12.2008., 16. lpp.

- (18) Kūpināšana ar reģenerētiem dūmiem ir pārtikas produkta apstrādes process, kurā tas tiek pakļauts reģenerētu dūmu iedarbībai, izsmidzinot kūpināšanas aromatizētājus kūpināšanas kamerā atbilstīgi ilguma un temperatūras apstākļiem, kas ir līdzīgi karstas vai aukstas kūpināšanas apstākļiem. Šajā gadījumā ir grūti novērtēt, cik daudz kūpināšanas aromatizētāju būs tirgotajā pārtikas galaproduktā, jo kūpināšanas laikā rodas kūpināšanas aromatizētāja zudums. Tāpēc to izmantošanai būtu jāatbilst labai ražošanas praksei.
- (19) Ja nav noteikti nekādi papildu ierobežojumi, atļautais kūpināšanas aromatizētājs var atrasties pārtikā nevis tiešas pievienošanas rezultātā, bet kā pārnesums no sastāvdaļas, kurā šis kūpināšanas aromatizētājs bija atļauts, ar nosacījumu, ka kūpināšanas aromatizētāja daudzums pārtikas galaproduktā nepārsniedz to, kāds tas būtu bijis, ja to pievienotu, izmantojot sastāvdaļu, veicot to piemērotos tehniskos apstākļos un izmantojot labu ražošanas praksi.
- (20) Kūpināšanas aromatizētāju Savienības saraksts piemērojams, neskarot citus noteikumus, kas ietverti nozaru tiesību aktos.
- (21) Tā kā dalībvalstīs kūpināšanas aromatizētāji jau ir laisti tirgū, ir paredzēti noteikumi, kas nodrošina vienmērīgu pāreju uz Savienības atļaujas piešķiršanas procedūru. Šajā saistībā Regulas (EK) Nr. 2065/2003 20. pantā ir noteikti pārejas periodi.
- (22) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 2065/2003 12. pantu atļaujas ir atjaunojamas uz 10 gadiem pēc atļaujas turētāja pieteikuma, kuru tas iesniedz Komisijai. Pieteikumam jāpievieno dokumenti, kas uzskaitīti minētās regulas 12. panta 2. punktā. Šajos dokumentos jāiekļauj visa pieejamā informācija par toksikoloģiskiem datiem saskaņā ar iestādes ieteikumu, kas sniegts tās 2004. gada 7. oktobra pamatnostādņu dokumentā vai tā pēdējā atjauninātajā izdevumā.
- (23) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Pārtikas aprites un dzīvnieku veselības pastāvīgās komitejas atzinumu,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Šīs regulas pielikumā ir izveidots to kūpināšanas aromatizētāju pirmapstrādes produktu izsmēlošs saraksts, ko Savienībā atļauts izmantot pārtikas produktos vai uz tiem un/vai gatavo kūpināšanas aromatizētāju ražošanā, kā minēts Regulas (EK) Nr. 2065/2003 6. pantā.

2. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc publicēšanas Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī.

Atļauto kūpināšanas aromatizētāju saraksts tiek izveidots un stājas spēkā no 2014. gada 1. janvāra.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2013. gada 10. decembrī

Komisijas vārdā –
priekšsēdētājs
José Manuel BARROSO

PIELIKUMS

Savienības saraksts ar atļautiem kūpināšanas aromatizētāju pirmapstrādes produktiem, ko izmanto pārtikas produktos vai uz tiem un/vai gatavo kūpināšanas aromatizētāju ražošanā

1. *piezīme.* Maksimālais daudzums attiecas uz daudzumu tirgotajā pārtikā vai uz tās. Atkāpjoties no šā principa, attiecībā uz žāvētu un/vai koncentrētu pārtiku, kuras sākotnējā forma ir jāatjauno, maksimālais daudzums atjaunotajā pārtikā atbilst marķējumā sniegtajiem norādījumiem, ņemot vērā mazāko atšķaidījuma koeficientu. Maksimālo daudzumu attiecīgi pielāgo, ja pirmapstrādes produktus izmanto gatavo kūpināšanas aromatizētāju ražošanā.
2. *piezīme.* Ja pārtikas produktos vai uz tiem izmanto kūpināšanas aromatizētāju kombinācijas, to atsevišķos daudzumus proporcionāli samazina.
3. *piezīme.* Ja kūpināšanas aromatizētājus ir atļauts izmantot pārstrādātā gaļā (8.2. pārtikas kategorija) vai pārstrādātās zivīs un zivsaimniecības produktos (9.2. pārtikas kategorija) un šos pārtikas produktus kūpina kūpināšanas kamerā ar reģenerētiem dūmiem, izmantojot šos atļautos kūpināšanas aromatizētājus, tad to dara saskaņā ar labu ražošanas praksi.
4. *piezīme.* Kūpināšanas aromatizētāja klātbūtne ir pieļaujama:
 - a) salikta sastāva pārtikas produktā, kas nav minēts pielikumā, ja pirmapstrādes produkts pieļaujams vienā no salikta sastāva pārtikas produkta sastāvdaļām;
 - b) pārtikas produktā, ko paredzēts izmantot vienīgi salikta sastāva pārtikas produkta sagatavošanā, ievērojot nosacījumu, ka salikta sastāva pārtikas produkts atbilst šai regulai.

Šie noteikumi neattiecas uz mākslīgiem maisījumiem zīdaiņiem, mākslīgiem papildu ēdināšanas maisījumiem zīdaiņiem, apstrādātu graudaugu pārtiku un bērnu pārtiku, kā arī uz īpašos medicīniskos nolūkos lietojamu diētisko pārtiku zīdaiņiem un maziem bērniem, kā minēts Eiropas Parlamenta un Padomes 2009. gada 6. maija Direktīvā 2009/39/EK par īpašas diētas pārtikas produktiem ⁽¹⁾.

Identifikācijas kods	SF-001	
Produkta nosaukums	Scansmoke PB 1110	
Atļaujas turētāja nosaukums	Azelis Denmark A/S	
Atļaujas turētāja adrese	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DĀNIJA	
Produkta apraksts un raksturojums	1. Izejmateriāli Dižskābardis (<i>Fagus sylvatica</i>) – 90 %, ozols (<i>Quercus alba</i>) – 10 % 2. Specifikācijas — pH: 2,1 – 2,9 — Ūdens: 47,0 – 56,0 % — Skābe % (izteikta kā etiķskābe): 8 – 12 % — Karbonilsavienojumi: 17 – 25 % — Fenoli (kā siringols, mg/g): 10,5 – 20,1 3. Tīrības kritēriji — Svins: < 5,0 mg/kg — Arsēns: < 3,0 mg/kg — Kadmiji: < 1,0 mg/kg — Dzīvsudrabs: < 1,0 mg/kg	
Izmantošanas nosacījumi	Pārtikas kategorija	Maksimālais daudzums g/kg
	1.7. Siers un siera produkti	2,0
	2. Tauki un eļļas, kā arī tauku un eļļu emulsijas	0,002
	3. Saldējumi	0,005
	5. Konditorejas izstrādājumi	0,05

⁽¹⁾ OV L 124, 20.5.2009., 21. lpp.

	8.1.2. Gaļas izstrādājumi, kā noteikts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 853/2004 ⁽¹⁾	2,0
	8.2. Pārstrādāta gaļa	2,0
	9.2. Pārstrādātas zivis un zivsaimniecības produkti, tostarp gliemji un vēžveidīgie	2,0
	9.3. Zivju ikri	2,0
	12.2. Garšaugi, garšvielas, pikantās garšvielas (<i>seasonings</i>)	2,3
	12.5. Zupas un buljoni	0,23
	12.6. Mērces	1,0
	12.7. Salāti un sviestmaižu pastas uz pikanto garšvielu bāzes	0,23
	14.1. Bezalkoholiskie dzērieni	0,02
	14.2. Alkoholiskie dzērieni, tostarp to bezalkoholiskie “līdzinieki” un “līdzinieki” ar mazu spirta saturu	0,02
	15. Ēšanai sagatavoti uzkožamie un uzkodas	2,0
Datums, no kura produktam ir piešķirta atļauja	2014. gada 1. janvāris	
Datums, līdz kuram produktam ir piešķirta atļauja	2024. gada 1. janvāris	
(1) OV L 139, 30.4.2004., 55. lpp.		
Identifikācijas kods	SF-002	
Produkta nosaukums	Zesti Smoke Code 10	
Atļaujas turētāja nosaukums	Mastertaste	
Atļaujas turētāja adrese	Draycott Mills Cam Dursley Gloucestershire GL11 5NA APVIENOTĀ KARALISTE	
Produkta apraksts un raksturojums	1. Izejmateriāli Hikorija (<i>Carya ovata</i>) – 50–60 %, ozols (<i>Quercus alba</i>) – 40 – 50 % 2. Specifikācijas — pH: 2,0–2,5 — Ūdens: 62,3 – 65,7 % — Skābe % (izteikta kā etiķskābe): 10,5 – 11 — Karbonilsavienojumi (g/100 ml): 15 – 25 — Fenoli (mg/ml): 12 – 22 3. Tīrības kritēriji — Svins: < 5,0 mg/kg — Arsēns: < 3,0 mg/kg — Kadmījs: < 1,0 mg/kg — Dzīvsudrabs: < 1,0 mg/kg	
Izmantošanas nosacījumi	Pārtikas kategorija	Maksimālais daudzums g/kg
	1.7. Siers un siera produkti	0,50
	1.8. Piena produktu analogi, tostarp dzērienu baltinātāji	0,50

	4.2. Pārstrādāti augļi un dārzeņi	0,30
	8.1.2. Gaļas izstrādājumi, kā noteikts Regulā (EK) Nr. 853/2004	2,5
	8.2. Pārstrādāta gaļa	2,5
	9.2. Pārstrādātas zivis un zivsaimniecības produkti, tostarp gliemji un vēžveidīgie	2,0
	9.3. Zivju ikri	2,0
	12.2. Garšaugi, garšvielas, pikantās garšvielas	3,0
	12.5. Zupas un buljoni	0,30
	12.6. Mērces	1,0
	12.9. Proteīna produkti, izņemot 1.8. kategorijas produktus	1,0
	15. Ēšanai sagatavoti uzkožamie un uzkodas	3,0
Datums, no kura produktam ir piešķirta atļauja	2014. gada 1. janvāris	
Datums, līdz kuram produktam ir piešķirta atļauja	2024. gada 1. janvāris	
Identifikācijas kods	SF-003	
Produkta nosaukums	Smoke Concentrate 809045	
Atļaujas turētāja nosaukums	Symrise AG	
Atļaujas turētāja adrese	Mühlenfeldstraße 1 37603 Holzminden VĀCIJA	
Produkta apraksts un raksturojums	1. Izejmateriāls Dižskābardis (<i>Fagus sylvatica</i>) 2. Specifikācijas — pH: 2 – 3 — Ūdens: 5 – 15 % — Skābe % (izteikta kā etiķskābe): 8 – 15 % — Karbonilsavienojumi: 10 – 20 % — Fenoli: 0,2 – 0,6 % 3. Tīrības kritēriji — Svins: < 5 mg/kg — Arsēns: < 3 mg/kg — Kadmiji: < 1 mg/kg — Dzīvsudrabs: < 1 mg/kg	
Izmantošanas nosacījumi	Pārtikas kategorija	Maksimālais daudzums g/kg
	1. Piena produkti un to analogi	0,50
	4.2. Pārstrādāti augļi un dārzeņi	0,30
	6.4.5. Pildītu pastas izstrādājumi (ravioli un līdzīgu produktu) pildījumi	1,0
	7.1. Maize un maizītes	0,60
	7.2. Smalkie miltu konditorejas izstrādājumi	0,60
	8. Gaļa	0,60

	9.2. Pārstrādātas zivis un zivsaimniecības produkti, tostarp gliemji un vēžveidīgie	0,60
	9.3. Zivju ikri	0,60
	12.2. Garšaugi, garšvielas, pikantās garšvielas	3,0
	12.5. Zupas un buljoni	0,60
	12.6. Mērces	4,0
	12.7. Salāti un sviestmaižu pastas uz pikanto garšvielu bāzes	1,0
	12.9. Proteīna produkti, izņemot 1.8. kategorijas produktus	1,0
	15. Ēšanai sagatavoti uzkožamie un uzkodas	3,0
Datums, no kura produktam ir piešķirta atļauja	2014. gada 1. janvāris	
Datums, līdz kuram produktam ir piešķirta atļauja	2024. gada 1. janvāris	
Identifikācijas kods	SF-004	
Produkta nosaukums	Scansmoke SEF 7525	
Atļaujas turētāja nosaukums	Azelis Denmark A/S	
Atļaujas turētāja adrese	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DĀNIJA	
Produkta apraksts un raksturojums	1. Izejmateriāli Sarkanais ozols (<i>Quercus rubra</i>) – 35 %, baltais ozols (<i>Quercus alba</i>) – 35 %, kļava (<i>Acer saccharum</i>) – 10 %, dižskābardis (<i>Fagus grandifolia</i>) – 10 %, hikorija (<i>Carya ovata</i>) – 10 % 2. Specifikācijas — Ūdens: 0,3 – 0,9 masas % — Skābe (izteikta kā etiķskābe): 0,09 – 0,25 meq/g — Karbonilsavienojumi: 1,2 – 3,0 masas % — Fenoli: 8 – 12 masas % 3. Tīrības kritēriji — Svins: < 5,0 mg/kg — Arsēns: < 3,0 mg/kg — Kadmiji: < 1,0 mg/kg — Dzīvsudrabs: < 1,0 mg/kg	
Izmantošanas nosacījumi	Pārtikas kategorija	Maksimālais daudzums g/kg
	1. Piena produkti un to analogi	0,16
	2. Tauki un eļļas, kā arī tauku un eļļu emulsijas	0,05
	4.2. Pārstrādāti augļi un dārzeņi	0,05
	5. Konditorejas izstrādājumi	0,08
	6. Graudaugi un graudaugu produkti	0,05
	7.1. Maize un maizītes	0,08
	7.2. Smalkie miltu konditorejas izstrādājumi	0,08
	8. Gaļa	0,16

	9.2. Pārstrādātas zivis un zivsaimniecības produkti, tostarp gliemji un vēžveidīgie	0,16
	9.3. Zivju ikri	0,16
	10.2. Pārstrādātas olas un olu izstrādājumi	0,05
	12.2. Garšaugi, garšvielas, pikantās garšvielas	0,18
	12.5. Zupas un buljoni	0,05
	12.6. Mērces	0,05
	12.7. Salāti un sviestmaižu pastas uz pikanto garšvielu bāzes	0,05
	12.9. Proteīna produkti, izņemot 1.8. kategorijas produktus	0,05
	14.1. Bezalkoholiskie dzērieni	0,05
	14.2. Alkoholiskie dzērieni, tostarp to bezalkoholiskie "līdzinieki" un "līdzinieki" ar mazu spirta saturu	0,05
	15. Ēšanai sagatavoti uzkožamie un uzkodas	0,08
Datums, no kura produktam ir piešķirta atļauja	2014. gada 1. janvāris	
Datums, līdz kuram produktam ir piešķirta atļauja	2024. gada 1. janvāris	
Identifikācijas kods	SF-005	
Produkta nosaukums	SmokEz C-10	
Atļaujas turētāja nosaukums	Red Arrow Products Company LLC	
Atļaujas turētāja adrese	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221-1537 ASV	
Produkta apraksts un raksturojums	1. Izejmateriāli Kļava (<i>Acer saccharum</i>): 25 – 60 % Ozols (<i>Quercus alba</i>): 10 – 40 % Hikorija (<i>Carya ovata</i>): 10 – 25 % Osis (<i>Fraxinus americana</i>), bērzs (<i>Betula papyrifera</i> un <i>Betula alleghensis</i>), ķirsis (<i>Prunus serotina</i>), dižskābardis (<i>Fagus grandifolia</i>): 0 – 15 % (kopumā) 2. Specifikācijas — pH: 2,1 – 2,6 — Ūdens: 60,7 – 65,1 % — Skābe % (izteikta kā etiķskābe): 10,5 – 12,0 masas % — Karbonilsavienojumi: 12,0 – 17,0 masas % — Fenoli: 10,0 – 15,0 mg/ml 3. Tīrības kritēriji — Svins: < 5,0 mg/kg — Arsēns: < 3,0 mg/kg — Kadmījs: < 1,0 mg/kg — Dzīvsudrabs: < 1,0 mg/kg	
Izmantošanas nosacījumi	Pārtikas kategorija	Maksimālais daudzums g/kg
	1.7. Siers un siera produkti	0,20
	8.1.2. Gaļas izstrādājumi, kā noteikts Regulā (EK) Nr. 853/2004	2,5

	8.2. Pārstrādāta gaļa	2,5
	9.2. Pārstrādātas zivis un zivsaimniecības produkti, tostarp gliemji un vēžveidīgie	2,0
	9.3. Zivju ikri	2,0
	12.2. Garšaugi, garšvielas, pikantās garšvielas un garšu pastiprinošas garšvielas	3,0
	12.6. Mērces un līdzīgi produkti	3,0
	15. Ēšanai sagatavoti uzkožamie un uzkodas	3,0
Datums, no kura produktam ir piešķirta atļauja	2014. gada 1. janvāris	
Datums, līdz kuram produktam ir piešķirta atļauja	2024. gada 1. janvāris	
Identifikācijas kods	SF-006	
Produkta nosaukums	SmokEz Enviro-23	
Atļaujas turētāja nosaukums	Red Arrow Products Company LLC	
Atļaujas turētāja adrese	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221-1537 ASV	
Produkta apraksts un raksturojums	1. Izejmateriāli Kļava (<i>Acer saccharum</i>): 25 – 65 % Ozols (<i>Quercus alba</i>): 20 – 75 % Hikorija (<i>Carya ovata</i>), osis (<i>Fraxinus americana</i>), bērzs (<i>Betula papyrifera</i> un <i>Betula alleghaniensis</i>), ķirsis (<i>Prunus serotina</i>), dižskābardis (<i>Fagus grandifolia</i>): 0 – 15 % (kopumā) 2. Specifikācijas — pH: 2,8 – 3,2 — Ūdens: 57,0 – 64,4 % — Skābe % (izteikta kā etiķskābe): 6,0 – 7,0 masas % — Karbonilsavienojumi: 16,0 – 24,0 masas % — Fenoli: 10,0 – 16,0 mg/ml 3. Tīrības kritēriji — Svins: < 5,0 mg/kg — Arsēns: < 3,0 mg/kg — Kadmiji: < 1,0 mg/kg — Dzīvsudrabs: < 1,0 mg/kg	
Izmantošanas nosacījumi	Pārtikas kategorija	Maksimālais daudzums g/kg
	1.7. Siers un siera produkti	2,0
	8.1.2. Gaļas izstrādājumi, kā noteikts Regulā (EK) Nr. 853/2004	5,0
	8.2. Pārstrādāta gaļa	5,0
	9.2. Pārstrādātas zivis un zivsaimniecības produkti, tostarp gliemji un vēžveidīgie	2,0
	9.3. Zivju ikri	2,0
Datums, no kura produktam ir piešķirta atļauja	2014. gada 1. janvāris	
Datums, līdz kuram produktam ir piešķirta atļauja	2024. gada 1. janvāris	

Identifikācijas kods	SF-007	
Produkta nosaukums	Tradismoke™ A MAX	
Atļaujas turētāja nosaukums	Nactis	
Atļaujas turētāja adrese	36, rue Gutenberg – ZI La Marinière 91070 Bondoufle FRANCIJA	
Produkta apraksts un raksturojums	1. Izejmateriāli Dižskābardis (<i>Fagus grandifolia</i>) 2. Specifikācijas — pH: 1,5 – 2,5 — Ūdens: 50 – 58 masas % — Skābe % (izteikta kā etiķskābe): 13 – 16 masas % — Karbonilsavienojumi: 17 – 22 masas % — Fenoli: 30 – 45 mg/ml 3. Tīrības kritēriji — Svins: < 5,0 mg/kg — Arsēns: < 3,0 mg/kg — Kadmiji: < 1,0 mg/kg — Dzīvsudrabs: < 1,0 mg/kg	
Izmantošanas nosacījumi	Pārtikas kategorija	Maksimālais daudzums g/kg
	1.4. Aromatizēti raudzēti piena produkti, tostarp termiski apstrādāti produkti	1,0
	1.6.3. Citi krējuma veidi	1,0
	1.7.3. Ēdama siera miza	1,0
	1.7.5. Pārstrādāti sieri	1,0
	2. Tauki un eļļas, kā arī tauku un eļļu emulsijas	1,0
	8.1.2. Gaļas izstrādājumi, kā noteikts Regulā (EK) Nr. 853/2004	4,0
	8.2. Pārstrādāta gaļa	4,0
	9.2. Pārstrādātas zivis un zivsaimniecības produkti, tostarp gliemji un vēžveidīgie	4,0
	9.3. Zivju ikri	4,0
	12.2. Garšaugi, garšvielas, pikantās garšvielas	1,0
	12.5. Zupas un buljoni	0,50
	12.6. Mērces	1,0
	14.1. Bezalkoholiskie dzērieni	0,10
	14.2. Alkoholiskie dzērieni, tostarp to bezalkoholiskie "līdzinieki" un "līdzinieki" ar mazu spirta saturu	0,10
	15. Ēšanai sagatavoti uzkožamie un uzkodas	1,0
Datums, no kura produktam ir piešķirta atļauja	2014. gada 1. janvāris	
Datums, līdz kuram produktam ir piešķirta atļauja	2024. gada 1. janvāris	

Identifikācijas kods	SF-008	
Produkta nosaukums	<i>proFagus-Smoke R709</i>	
Atļaujas turētāja nosaukums	<i>ProFagus GmbH</i>	
Atļaujas turētāja adrese	<i>Uslarer Strasse 30 37194 Bodenfelde VÄCIJA</i>	
Produkta apraksts un raksturojums	1. Izejmateriāli Dižskābardis (<i>Fagus sylvatica</i>) – 90 %, ozols (<i>Quercus alba</i>) – 10 % 2. Specifikācijas — pH: 2,0 – 2,5 — Ūdens: 76,7 – 83,5 % — Skābe (izteikta kā etiķskābe): 10,5 – 12,5 meq/g — Karbonilsavienojumi: 5 – 10 masas % — Fenoli: 5 – 10 masas % 3. Tīrības kritēriji — Svins: < 5,0 mg/kg — Arsēns: < 3,0 mg/kg — Kadmiji: < 1,0 mg/kg — Dzīvsudrabs: < 1,0 mg/kg	
Izmantošanas nosacījumi	Pārtikas kategorija	Maksimālais daudzums g/kg
	1.7. Siers un siera produkti	2,5
	2. Tauki un eļļas, kā arī tauku un eļļu emulsijas	0,002
	3. Saldējumi	0,005
	4.2. Pārstrādāti augļi un dārzeņi	0,55
	5. Konditorejas izstrādājumi	0,10
	8.1.2. Gaļas izstrādājumi, kā noteikts Regulā (EK) Nr. 853/2004	2,5
	8.2. Pārstrādāta gaļa	2,5
	9.2. Pārstrādātas zivis un zivsaimniecības produkti, tostarp gliemji un vēžveidīgie	2,5
	9.3. Zivju ikri	2,5
	12.2. Garšaugi, garšvielas, pikantās garšvielas	4,0
	12.4. Sinepes	0,10
	12.5. Zupas un buljoni	0,28
	12.6. Mērces	1,5
	12.7. Salāti un sviestmaižu pastas uz pikanto garšvielu bāzes	0,40
	14.1. Bezalkoholiskie dzērieni	0,10
	14.2. Alkoholiskie dzērieni, tostarp to bezalkoholiskie "līdzinieki" un "līdzinieki" ar mazu spirta saturu	0,02
	15. Ēšanai sagatavoti uzkožāmie un uzkodas	2,5
Datums, no kura produktam ir piešķirta atļauja	2014. gada 1. janvāris	
Datums, līdz kuram produktam ir piešķirta atļauja	2024. gada 1. janvāris	

Identifikācijas kods	SF-009	
Produkta nosaukums	<i>Fumokomp</i>	
Atļaujas turētāja nosaukums	<i>Kompozíció Kft</i>	
Atļaujas turētāja adrese	<i>Kompozíció Kft</i> <i>2053 Herceghalom</i> UNGÁRIJA	
Produkta apraksts un raksturojums	1. Izejmateriāli Dižskābardis (<i>Fagus sylvatica</i>) – 85 %, skābardis (<i>Carpinus betulus</i>) – 15 % 2. Specifikācijas — Ūdens saturs: < 2 masas % — Skābe % (izteikta kā etiķskābe): 1 – 8 masas % — Karbonilsavienojumi: 25 – 30 masas % — Fenoli: 15 – 60 masas % 3. Tīrības kritēriji — Svins: < 5,0 mg/kg — Arsēns: < 3,0 mg/kg — Kadmiji: < 1,0 mg/kg — Dzīvsudrabs: < 1,0 mg/kg	
Izmantošanas nosacījumi	Pārtikas kategorija	Maksimālais daudzums g/kg
	1.4. Aromatizēti raudzēti piena produkti, tostarp termiski apstrādāti produkti	0,06
	1.6.3. Citi krējuma veidi	0,06
	1.7. Siers un siera produkti	0,06
	1.8. Piena produktu analogi, tostarp dzērienu baltinātāji	0,06
	2. Tauki un eļļas, kā arī tauku un eļļu emulsijas	0,06
	3. Saldējumi	0,06
	4.2. Pārstrādāti augļi un dārzeņi	0,06
	5. Konditorejas izstrādājumi	0,06
	6.3. Sausās brokastis	0,06
	6.4.5. Pildītu pastas izstrādājumu (ravioli un līdzīgu produktu) pildījumi	0,06
	6.5. Nūdeles	0,06
	6.6. Mīklas	0,06
	6.7. Vārīšanai sagatavoti vai pārstrādāti graudaugi	0,06
	7.1. Maize un maizītes	0,06
	7.2. Smalkie miltu konditorejas izstrādājumi	0,06
	8. Gaļa	0,06
	9.2. Pārstrādātas zivis un zivsaimniecības produkti, tostarp gliemji un vēžveidīgie	0,06
	9.3. Zivju ikri	0,06
	10.2. Pārstrādātas olas un olu izstrādājumi	0,06
	12.2. Garšaugi, garšvielas, pikantās garšvielas	0,06

	12.3. Etiķis	0,06
	12.4. Sinepes	0,06
	12.5. Zupas un buljoni	0,06
	12.6. Mērces	0,06
	12.7. Salāti un sviestmaižu pastas uz pikanto garšvielu bāzes	0,06
	12.9. Proteīna produkti, izņemot 1.8. kategorijas produktus	0,06
	13.3. Diētiskā pārtika svara kontrolei, kas paredzēta kopējās diennakts pārtikas devas vai atsevišķas maltītes aizstāšanai	0,06
	13.4. Pārtika, kas piemērota cilvēkiem, kuri nepanes lipekli, kā noteikts Regulā (EK) Nr. 41/2009 ⁽¹⁾	0,06
	14.1.4. Aromatizēti dzērieni	0,06
	14.1.5.2. Citi	0,06
	14.2. Alkoholiskie dzērieni, tostarp to bezalkoholiskie "līdzinieki" un "līdzinieki" ar mazu spirta saturu	0,06
	15. Ēšanai sagatavoti uzkožamie un uzkodas	0,06
	16. Deserti, izņemot 1., 3. un 4. kategorijas produktus	0,06
Datums, no kura produktam ir piešķirta atļauja	2014. gada 1. janvāris	
Datums, līdz kuram produktam ir piešķirta atļauja	2024. gada 1. janvāris	

⁽¹⁾ OV L 16, 21.1.2009, 3. lpp.

Identifikācijas kods	SF-010
Produkta nosaukums	AM 01
Atļaujas turētāja nosaukums	AROMARCO, s.r.o
Atļaujas turētāja adrese	Mlynská 15 929 01 Dunajská Streda SLOVĀKIJA
Produkta apraksts un raksturojums	- Izejmateriāli Dižskābardis (<i>Fagus sylvatica</i>) - Specifikācijas — Šķīdinātājs: spirta/ūdens maisījums (aptuveni 60/40 masas %) — Skābe (izteikta kā etiķskābe): 3,5 – 5,2 g/kg — Karbonilsavienojumi: 6,0 – 10,0 g/kg — Fenoli: 8,0 – 14,0 g/kg - Tīrības kritēriji — Svins: < 5,0 mg/kg — Arsēns: < 3,0 mg/kg — Kadmiji: < 1,0 mg/kg — Dzīvsudrabs: < 1,0 mg/kg

Izmantošanas nosacījumi	Pārtikas kategorija	Maksimālais daudzums g/kg
	1.4. Aromatizēti raudzēti piena produkti, tostarp termiski apstrādāti produkti	0,60
	1.6.3. Citi krējuma veidi	0,60
	1.7. Siers un siera produkti	0,60
	1.8. Piena produktu analogi, tostarp dzērienu baltinātāji	0,60
	2. Tauki un eļļas, kā arī tauku un eļļu emulsijas	0,40
	8.1.2. Gaļas izstrādājumi, kā noteikts Regulā (EK) Nr. 853/2004	0,85
	8.2. Pārstrādāta gaļa	0,85
	9.2. Pārstrādātas zivis un zivsaimniecības produkti, tostarp gliemji un vēžveidīgie	0,80
	9.3. Zivju ikri	0,80
	14.2. Alkoholiskie dzērieni, tostarp to bezalkoholiskie "līdzinieki" un "līdzinieki" ar mazu spirta saturu	0,02
	15. Ēšanai sagatavoti uzkožamie un uzkodas	1,30
Datums, no kura produktam ir piešķirta atļauja	2014. gada 1. janvāris	
Datums, līdz kuram produktam ir piešķirta atļauja	2024. gada 1. janvāris	