

**VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1321/2013**

z 10. decembra 2013,

**ktorým sa stanovuje zoznam primárnych produktov dymových aróm povolených v Únii, ktoré sa môžu použiť v potravinách alebo na potravinách ako také a/alebo sa môžu použiť na výrobu derivovaných dymových aróm**

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 2065/2003 z 10. novembra 2003 o udiarenských dochucovadlách používaných alebo určených na použitie v potravinách alebo na potravinách<sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 6,

keďže:

- (1) V článku 10 ods. 2 nariadenia (ES) č. 2065/2003 sa stanovuje počiatočné vytvorenie zoznamu primárnych produktov dymových aróm (ďalej len „primárne produkty“) povolených v Únii (v uvedenom nariadení sa uvádza zoznam základných výrobkov). Uvedený zoznam sa má vytvoriť na základe žiadostí o povolenie predložených prevádzkovateľmi podnikov a stanoviska k príslušným primárnym produktom vydaného Európskym úradom pre bezpečnosť potravín (ďalej len „úrad“).
- (2) V súlade s článkom 10 nariadenia (ES) č. 2065/2003 úrad dostal do 16. júna 2005 štrnásť platných žiadostí o povolenie primárnych produktov. Tri žiadosti boli stiahnuté. Takže celkovo úrad vyhodnotil 11 primárnych produktov. Jedna vyhodnotená žiadosť bola stiahnutá po dokončení vyhodnotenia.
- (3) Podľa článku 4 ods. 1 nariadenia (ES) č. 2065/2003 povolenie dymových aróm môže podliehať osobitným podmienkam použitia a podľa článku 9 ods. 3 uvedeného nariadenia by sa povolenia mali vydávať na 10 rokov a v súlade s článkom 12 uvedeného nariadenia sú obnoviteľné.
- (4) Primárne produkty a derivované dymové arómy sa používajú v potravinách alebo na potravinách s cieľom, aby dodali potravinu údenú príchuť alebo doplnili nejakú inú arómu bez toho, aby jej dodali údenú arómu. Používajú sa aj na údenie mäsa, rýb a mliečnych výrobkov. Zo štúdie týkajúcej sa dôkladnej expozície, uskutočnenej ústavom Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM)<sup>(2)</sup> vyplýva, že bez ohľadu na použitú metódu

výpočtu expozície hlavnými prispievateľmi vysokej spotreby sú predovšetkým potraviny, ktoré sa tradične údili, ako je napr. údená klobása a slanina. Skupiny potravín, ktoré sa tradične neúdia, ako napr. zemiakové lupienky, polievky a omáčky, nemajú významný vplyv na expozíciu. Keďže primárne produkty sa vyrábajú z dymu, ktorý prechádza procesom frakcionácie a purifikácie, používanie dymových aróm vyvoláva vo všeobecnosti menej obáv v súvislosti s ich škodlivosťou vo vzťahu k zdraviu ako údenie dymom, ktorý vzniká pálením dreva alebo horením pilín alebo malých drevených triesok<sup>(3)</sup>.

- (5) V hodnotení bezpečnosti primárneho produktu Scansmoke PB1110, prijatom 26. marca 2009<sup>(4)</sup>, úrad uzatvára, že údaje poskytnuté žiadateľom sú dostatočné na vylúčenie obáv týkajúcich sa jeho genotoxicity. Avšak použitia a použité množstvá pôvodne navrhované žiadateľom by neposkytli dostatočnú úroveň bezpečnosti. Uvedené použitia a použité množstvá boli zrevidované s ohľadom na toto stanovisko. V dôsledku uvedeného by mal byť primárny produkt Scansmoke PB1110 povolený s tým, že bude podliehať osobitným podmienkam použitia.
- (6) V hodnotení bezpečnosti primárneho produktu Zesti Smoke Code 10, prijatom 29. januára 2009<sup>(5)</sup> a 6. júla 2011<sup>(6)</sup>, úrad uzatvára, že údaje poskytnuté žiadateľom sú dostatočné na vylúčenie obáv týkajúcich sa jeho genotoxicity. Avšak použitia a použité množstvá pôvodne navrhované žiadateľom neposkytujú dostatočnú úroveň bezpečnosti. Uvedené použitia a použité množstvá boli zrevidované s ohľadom na toto stanovisko. V dôsledku uvedeného by mal byť primárny produkt Zesti Smoke Code 10 povolený s tým, že bude podliehať osobitným podmienkam použitia.
- (7) V hodnotení bezpečnosti primárneho produktu Smoke Concentrate 809045, prijatom 29. januára 2009<sup>(7)</sup>, úrad uzatvára, že údaje poskytnuté žiadateľom sú dostatočné na vylúčenie obáv týkajúcich sa jeho genotoxicity. Použitia a použité množstvá navrhované žiadateľom nevyvolávajú žiadne obavy v súvislosti s ich bezpečnosťou. V dôsledku uvedeného by mal byť primárny produkt Concentrate 809045 povolený s tým, že bude podliehať osobitným podmienkam použitia.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 309, 26.11.2003, s. 1.

<sup>(2)</sup> „Posúdenie dôkladnej expozície primárnym produktom dymových aróm s použitými množstvami poskytnutými odvetvím“ (z angl. *Refined exposure assessment of smoke flavouring primary products with use levels provided by the industry*). Pilotná štúdia zozbieraných údajov o použitých množstvách. Listinná správa RIVM 320026003.

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

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

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

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

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

- (8) V hodnotení bezpečnosti primárneho produktu Scansmoke SEF 7525, prijatom 14. mája 2009 <sup>(1)</sup>, úrad uzatvára, že údaje poskytnuté žiadateľom sú dostatočné na vylúčenie obáv týkajúcich sa jeho genotoxicity. Použitia a použité množstvá navrhované žiadateľom nevyvolávajú žiadne obavy v súvislosti s ich bezpečnosťou. V dôsledku uvedeného by mal byť primárny produkt Scansmoke SEF 7525 povolený s tým, že bude podliehať osobitným podmienkam použitia.
- (9) V hodnotení bezpečnosti primárneho produktu SmokEz C-10, prijatom 14. mája 2009 <sup>(2)</sup> a 4. júla 2012 <sup>(3)</sup>, úrad uzatvára, že údaje poskytnuté žiadateľom sú dostatočné na vylúčenie obáv týkajúcich sa jeho genotoxicity. Avšak použitia a použité množstvá pôvodne navrhované žiadateľom neposkytujú dostatočnú úroveň bezpečnosti. Uvedené použitia a použité množstvá boli zrevidované s ohľadom na toto stanovisko. V dôsledku uvedeného by mal byť primárny produkt SmokEz C-10 povolený s tým, že bude podliehať osobitným podmienkam použitia.
- (10) V hodnotení bezpečnosti primárneho produktu SmokEz Enviro-23, prijatom 14. mája 2009 <sup>(4)</sup> a 4. júla 2012 <sup>(5)</sup>, úrad uzatvára, že údaje poskytnuté žiadateľom sú dostatočné na vylúčenie obáv týkajúcich sa jeho genotoxicity. Avšak použitia a použité množstvá pôvodne navrhované žiadateľom neposkytujú dostatočnú úroveň bezpečnosti. Uvedené použitia a použité množstvá boli zrevidované s ohľadom na toto stanovisko. V dôsledku uvedeného by mal byť primárny produkt SmokEz Enviro-23 povolený s tým, že bude podliehať osobitným podmienkam použitia.
- (11) V hodnotení bezpečnosti primárneho produktu TradismokeTM A MAX, prijatom 26. novembra 2009 <sup>(6)</sup>, úrad uzatvára, že údaje poskytnuté žiadateľom sú dostatočné na vylúčenie obáv týkajúcich sa jeho genotoxicity. Avšak použitia a použité množstvá pôvodne navrhované žiadateľom neposkytujú dostatočnú úroveň bezpečnosti. Uvedené použitia a použité množstvá boli zrevidované s ohľadom na toto stanovisko. V dôsledku uvedeného by mal byť primárny produkt TradismokeTM A MAX povolený s tým, že bude podliehať osobitným podmienkam použitia.
- (12) V hodnotení bezpečnosti primárneho produktu Scansmoke R909, prijatom 26. novembra 2009 <sup>(7)</sup>, úrad uzatvára, že údaje poskytnuté žiadateľom sú dostatočné na vylúčenie obáv týkajúcich sa jeho genotoxicity. Avšak použitia a použité množstvá pôvodne navrhované žiadateľom neposkytujú dostatočnú úroveň bezpečnosti. Uvedené použitia a použité množstvá boli zrevidované s ohľadom na toto stanovisko. Dňa 26. novembra 2012 žiadateľ oznámil Komisii, že názov primárneho produktu sa zmenil na proFagus-Smoke R709. V dôsledku uvedeného by mal byť primárny produkt proFagus-Smoke R709 povolený s tým, že bude podliehať osobitným podmienkam použitia.
- (13) V hodnotení bezpečnosti primárneho produktu Fumokomp, prijatom 24. septembra 2009 <sup>(8)</sup> a 6. júla 2011 <sup>(9)</sup>, úrad uzatvára, že údaje poskytnuté žiadateľom sú dostatočné na vylúčenie obáv týkajúcich sa jeho genotoxicity. Použitia a použité množstvá navrhované žiadateľom nevyvolávajú žiadne obavy v súvislosti s ich bezpečnosťou. V dôsledku uvedeného by mal byť primárny produkt Fumokomp povolený s tým, že bude podliehať osobitným podmienkam použitia.
- (14) V hodnotení bezpečnosti primárneho produktu AM 01, prijatom 26. novembra 2009 <sup>(10)</sup> a 2. februára 2012 <sup>(11)</sup>, úrad uzatvára, že údaje poskytnuté žiadateľom sú dostatočné na vylúčenie obáv týkajúcich sa jeho genotoxicity. Avšak použitia a použité množstvá pôvodne navrhované žiadateľom neposkytujú dostatočnú úroveň bezpečnosti. Uvedené použitia a použité množstvá boli zrevidované s ohľadom na toto stanovisko. V dôsledku uvedeného by mal byť primárny produkt AM 01 povolený s tým, že bude podliehať osobitným podmienkam použitia.
- (15) V súvislosti s každým povoleným primárnym produktom by mal predmetný zoznam Únie obsahovať jedinečný kód produktu, názov produktu, meno/názov a adresu držiteľa povolenia, opis a charakteristické vlastnosti produktu, podmienky jeho použitia v alebo na konkrétnych potravinách alebo kategóriách potravín, dátum, odkedy je produkt povolený, a dátum, dokiaľ je produkt povolený. Na účely tohto nariadenia by sa mali uvádzať kategórie potravín v zmysle prílohy II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách <sup>(12)</sup>.
- (16) Podmienky výroby primárnych produktov sú vymedzené v prílohe I k nariadeniu (ES) č. 2065/2003, a to aj maximálny obsah polycyklických aromatických uhľovodíkov.
- (17) Ak sa povolené dymové arómy používajú v potravinách alebo na nich, ich použitie musí byť v súlade s podmienkami použitia stanovenými v prílohe k tomuto nariadeniu, vrátane najvyšších prípustných množstiev. Ak sa povolené dymové arómy používajú v kombinácii, je potrebné úmerne znížiť jednotlivé množstvá.

<sup>(1)</sup> Vestník EFSA (EFSA Journal) (2009) 1224, 1 – 24.

<sup>(2)</sup> Vestník EFSA (EFSA Journal) (2009) 1225, 1 – 28.

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

<sup>(4)</sup> Vestník EFSA (EFSA Journal) (2009) 1226, 1 – 26.

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

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

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

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

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

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

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

<sup>(12)</sup> Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 16.

- (18) Údenie regenerovaným dymom je postup ošetrovania potraviny tým, že ju vystavíme dymu, ktorý je regenerovaný atomizáciou dymových aróm v udiarni za takých časových a teplotných podmienok, ktoré sú podobné podmienkam pri údení za tepla alebo za studena. V uvedenom prípade je ťažké určiť, aké množstvo dymovej arómy bude prítomné v konečnom výrobku pri predaji v dôsledku straty dymovej arómy počas údenia. Uvedené používanie by preto malo byť v súlade so správnou výrobnou praxou.
- (19) Ak povolená dymová aróma nepodlieha ďalším obmedzeniam, môže sa nachádzať v potravine nie ako výsledok priameho pridania, ale v dôsledku prenosu zo zložky potraviny, v ktorej je táto dymová aróma povolená, a to za podmienky, že množstvo dymovej arómy v konečnej potravine neprevyšuje množstvo, ktoré by sa do potraviny dostalo pri použití zložky za náležitých technologických podmienok a pri uplatnení správnej výrobnéj praxe.
- (20) Zoznam dymových aróm Únie by sa mal uplatňovať bez toho, aby tým boli dotknuté iné ustanovenia vymedzené v odvetvovo-špecifických právnych predpisoch.
- (21) Keďže dymové arómy už sú na trhu v členských štátoch, boli pripravené ustanovenia na zabezpečenie hladkého prechodu na postup povoľovania na úrovni Únie. Na tento účel boli v článku 20 nariadenia (ES) č. 2065/2003 stanovené prechodné obdobia.
- (22) Podľa článku 12 nariadenia (ES) č. 2065/2003 sú povolenia obnoviteľné na 10-ročné obdobia na základe žiadosti držiteľa povolenia predloženej Komisii. K žiadosti musia byť priložené doklady vymenované v článku 12 ods. 2 uvedeného nariadenia. Uvedené doklady musia obsahovať všetky informácie, ktoré sú k dispozícii v súvislosti s toxikologickými údajmi v nadväznosti na rady poskytnuté úradom v usmerňovacom dokumente zo 7. októbra 2004 alebo v jeho najnovšej aktualizácii.
- (23) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

#### Článok 1

V prílohe k tomuto nariadeniu je vymedzený zoznam primárnych produktov dymových aróm, ktoré sú s výnimkou všetkých ostatných povolené v Únii na použitie v potravinách alebo na nich a/alebo na výrobu derivovaných dymových aróm, ako sa uvádza v článku 6 nariadenia (ES) č. 2065/2003.

#### Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Zoznam povolených dymových aróm sa stanovuje s účinnosťou od 1. januára 2014.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 10. decembra 2013

Za Komisiu  
predseda  
José Manuel BARROSO

## PRÍLOHA

**Zoznam primárnych produktov dymových aróm povolených v Únii, ktoré sa môžu použiť v potravinách alebo na potravinách ako také a/alebo sa môžu použiť na výrobu derivovaných dymových aróm**

**Poznámka 1:** Najvyššie prípustné množstvá sa vzťahujú na množstvá v potravinách alebo na potravinách pri predaji. Odchyľne od tejto zásady sa prípade sušených a/alebo koncentrovaných potravín, ktoré je potrebné rozriediť, najvyššie prípustné množstvá uplatňujú na potraviny po rozriedení podľa pokynov uvedených na označení, pričom sa zohľadní minimálny faktor riedenia. Ak sa primárne produkty používajú na výrobu derivovaných dymových aróm, najvyššie prípustné množstvá sa upravia zodpovedajúcim spôsobom.

**Poznámka 2:** Ak sa dymové arómy používajú v potravinách alebo na potravinách v kombinácii, je potrebné úmerne znížiť jednotlivé množstvá.

**Poznámka 3:** V prípade, že je povolené použiť dymové arómy v spracovanom mäse (kategória potravín 8.2) alebo v spracovaných rybách a produktoch rybolovu (kategória potravín 9.2) a tieto potraviny sú udiené v udiarni regenerovaným dymom použitím týchto povolených dymových aróm, uvedené použitie musí byť v súlade so správnou výrobnou praxou.

**Poznámka 4:** Povoľuje sa prítomnosť dymovej arómy:

- a) v zloženej potravine inej, ako sú potraviny uvedené v prílohe, vtedy, ak je primárny produkt povolený v jednej zo zložiek zloženej potraviny;
- b) v potravine, ktorá sa má použiť výlučne na prípravu zloženej potraviny za podmienky, že daná zložená potravina je v súlade s týmto nariadením.

Uvedené sa neuplatňuje na potraviny na počiatočnú výživu dojčiat, potraviny na následnú výživu dojčiat, potraviny vyrobené zo spracovaných obilnín ani na ostatné potraviny na výživu dojčiat a malých detí a dietetické potraviny na osobitné lekárske účely určené pre dojčatá a malé deti, ako sa uvádza v smernici Európskeho parlamentu a Rady 2009/39/ES zo 6. mája 2009 o potravinách na osobitné výživové účely (prepracované znenie) <sup>(1)</sup>.

Jedinečný kód	SF-001	
Názov produktu	Scansmoke PB 1110	
Meno/názov držiteľa povolenia	Azelis Denmark A/S	
Adresa držiteľa povolenia	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DÁNSKO	
Opis a charakteristické vlastnosti produktu	1. Zdrojové materiály: 90 % buk ( <i>Fagus sylvatica</i> ), 10 % dub ( <i>Quercus alba</i> ) 2. Špecifikácie: — pH: 2,1 – 2,9 — voda: 47,0 – 56,0 % — kyselina v % (vyjadrená ako kyselina octová): 8 – 12 % — karbonylové zlúčeniny: 17 – 25 % — fenoly (ako syringol, mg/g): 10,5 – 20,1 3. Kritériá čistoty: — olovo: < 5,0 mg/kg — arzén: < 3,0 mg/kg — kadmium: < 1,0 mg/kg — ortuť: < 1,0 mg/kg	
Podmienky použitia	Kategória potravín	Najvyššie prípustné množstvo v g/kg
	1.7. Syr a výrobky zo syra	2,0
	2. Tuky, oleje a tukové a olejové emulzie	0,002
	3. Zmrzliny	0,005
	5. Cukrovinky	0,05

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 124, 20.5.2009, s. 21.

	8.1.2. Mäsové prípravky v zmysle vymedzenia v nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 <sup>(1)</sup>	2,0
	8.2. Spracované mäso	2,0
	9.2. Spracované ryby a produkty rybolovu vrátane mäkkýšov a kôrovcov	2,0
	9.3. Rybie ikry	2,0
	12.2. Byliny, koreniny a ochucovadlá	2,3
	12.5. Polievky a vývary	0,23
	12.6. Omáčky	1,0
	12.7. Šaláty a pikantné nátierky	0,23
	14.1. Nealkoholické nápoje	0,02
	14.2. Alkoholické nápoje vrátane ich nealkoholických a nízkoalkoholických období	0,02
	15. Chuťovky na priamu konzumáciu a snacky	2,0
Dátum, odkedy je produkt povolený	1. január 2014	
Dátum, dokedy je produkt povolený	1. január 2024	

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 55.

Jedinečný kód	SF-002	
Názov produktu	Zesti Smoke Code 10	
Meno/názov držiteľa povolenia	Mastertaste	
Adresa držiteľa povolenia	Draycott Mills Cam Dursley Gloucestershire GL11 5NA SPOJENÉ KRÁĽOVSTVO	
Opis a charakteristické vlastnosti produktu	<p>1. Zdrojový materiál: 50 – 60 % hikória (<i>Carya ovata</i>), 40 – 50 % dub (<i>Quercus alba</i>)</p> <p>2. Špecifikácie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— pH: 2,0 – 2,5</li> <li>— voda: 62,3 – 65,7 %</li> <li>— kyselina v % (vyjadrená ako kyselina octová): 10,5 – 11 %</li> <li>— karbonylové zlúčeniny (g/100 ml): 15 – 25</li> <li>— fenoly (mg/l) 12 – 22</li> </ul> <p>3. Kritériá čistoty:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— olovo: &lt; 5,0 mg/kg</li> <li>— arzén: &lt; 3,0 mg/kg</li> <li>— kadmium: &lt; 1,0 mg/kg</li> <li>— ortuť: &lt; 1,0 mg/kg</li> </ul>	
Podmienky použitia	Katégoria potravín	Najvyššie prípustné množstvo v g/kg
	1.7. Syr a výrobky zo syra	0,50
	1.8. Analógy mliečnych výrobkov vrátane bielidiel do nápojov	0,50

	4.2. Spracované ovocie a zelenina	0,30
	8.1.2. Mäsové prípravky v zmysle vymedzenia v nariadení (ES) č. 853/2004	2,5
	8.2. Spracované mäso	2,5
	9.2. Spracované ryby a produkty rybolovu vrátane mäkkýšov a kôrovcov	2,0
	9.3. Rybie ikry	2,0
	12.2. Byliny, koreniny a ochucovadlá	3,0
	12.5. Polievky a vývary	0,30
	12.6. Omáčky	1,0
	12.9. Proteínové výrobky okrem výrobkov zahrnutých v kategórii 1.8	1,0
	15. Chuťovky na priamu konzumáciu a snacky	3,0
Dátum, odkedy je produkt povolený	1. január 2014	
Dátum, dokedy je produkt povolený	1. január 2024	
Jedinečný kód	SF-003	
Názov produktu	Smoke concentrate 809045	
Meno/názov držiteľa povolenia	Symrise AG	
Adresa držiteľa povolenia	Mühlenfeldstraße 1 37603 Holzminden NEMECKO	
Opis a charakteristické vlastnosti produktu	<p>1. Zdrojový materiál: buk (<i>Fagus sylvatica</i>)</p> <p>2. Špecifikácie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— pH: 2 – 3</li> <li>— voda: 5 – 15 %</li> <li>— kyselina v % (vyjadrená ako kyselina octová): 8 – 15 %</li> <li>— karbonylové zlúčeniny: 10 – 20 %</li> <li>— fenoly: 0,2 – 0,6 %</li> </ul> <p>3. Kritériá čistoty:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— olovo: &lt; 5 mg/kg</li> <li>— arzén: &lt; 3 mg/kg</li> <li>— kadmium: &lt; 1 mg/kg</li> <li>— ortuť: &lt; 1 mg/kg</li> </ul>	
Podmienky použitia	Katégoria potravín	Najvyššie prípustné množstvo v g/kg
	1. Mliečne výrobky a ich analógy	0,50
	4.2. Spracované ovocie a zelenina	0,30
	6.4.5. Náplne do plnených cestovín (ravioli a podobné cestoviny)	1,0
	7.1. Chlieb a rožky	0,60
	7.2. Jemné pečivo	0,60
	8. Mäso	0,60

	9.2. Spracované ryby a produkty rybolovu vrátane mäkkýšov a kôrovcov	0,60
	9.3. Rybie ikry	0,60
	12.2. Byliny, koreniny a ochucovadlá	3,0
	12.5. Polievky a vývary	0,60
	12.6. Omáčky	4,0
	12.7. Šaláty a pikantné nátierky	1,0
	12.9. Proteínové výrobky okrem výrobkov zahrnutých v kategórii 1.8	1,0
	15. Chuťovky na priamu konzumáciu a snacky	3,0
Dátum, odkedy je produkt povolený	1. január 2014	
Dátum, dokedy je produkt povolený	1. január 2024	
Jedinečný kód	SF-004	
Názov produktu	Scansmoke SEF 7525	
Meno/názov držiteľa povolenia	Azelis Denmark A/S	
Adresa držiteľa povolenia	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DÁNSKO	
Opis a charakteristické vlastnosti produktu	<p>1. Zdrojové materiály: 35 % dub červený (<i>Quercus rubra</i>), 35 % dub biely (<i>Quercus alba</i>), 10 % javor (<i>Acer saccharum</i>), 10 % buk (<i>Fagus grandifolia</i>) a 10 % hikorcia (<i>Carya ovata</i>).</p> <p>2. Špecifikácie: — voda: 0,3 – 0,9 hmotnostných % — kyselina (vyjadrená ako kyselina octová): 0,09 – 0,25 meq/g — karbonylové zlúčeniny: 1,2 – 3,0 hmotnostných % — fenoly: 8 – 12 hmotnostných %</p> <p>3. Kritériá čistoty: — olovo: &lt; 5,0 mg/kg — arzén: &lt; 3,0 mg/kg — kadmium: &lt; 1,0 mg/kg — ortuť: &lt; 1,0 mg/kg</p>	
Podmienky použitia	Kategória potravín	Najvyššie prípustné množstvo v g/kg
	1. Mliečne výrobky a ich analógy	0,16
	2. Tuky, oleje a tukové a olejové emulzie	0,05
	4.2. Spracované ovocie a zelenina	0,05
	5. Cukrovinky	0,08
	6. Obilniny a obilné výrobky	0,05
	7.1. Chlieb a rožky	0,08
	7.2. Jemné pečivo	0,08
	8. Mäso	0,16

	9.2. Spracované ryby a produkty rybolovu vrátane mäkkýšov a kôrovcov	0,16
	9.3. Rybie ikry	0,16
	10.2. Spracované vajcia a vaječné výrobky	0,05
	12.2. Byliny, koreniny a ochucovadlá	0,18
	12.5. Polievky a vývary	0,05
	12.6. Omáčky	0,05
	12.7. Šaláty a pikantné nátierky	0,05
	12.9. Proteínové výrobky okrem výrobkov zahrnutých v kategórii 1.8	0,05
	14.1. Nealkoholické nápoje	0,05
	14.2. Alkoholické nápoje vrátane ich nealkoholických a nízkoalkoholických obdôb	0,05
	15. Chuťovky na priamu konzumáciu a snacky	0,08
Dátum, odkedy je produkt povolený	1. január 2014	
Dátum, dokedy je produkt povolený	1. január 2024	
Jedinečný kód	SF-005	
Názov produktu	SmokEz C-10	
Meno/názov držiteľa povolenia	Red Arrow Products Company LLC	
Adresa držiteľa povolenia	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221- 1537 USA	
Opis a charakteristické vlastnosti produktu	<p>1. Zdrojové materiály:  javor (<i>Acer saccharum</i>): 25 – 60 %  dub (<i>Quercus alba</i>): 10 – 40 %  hikória (<i>Carya ovata</i>): 10 – 25 %  jaseň (<i>Fraxinus americana</i>), breza (<i>Betula papyrifera</i> a <i>Betula alleghensis</i>), čerešňa (<i>Prunus serotina</i>), buk (<i>Fagus grandifolia</i>): 0 – 15 % (spolu)</p> <p>2. Špecifikácie:  — pH: 2,1 – 2,6  — voda: 60,7 – 65,1 %  — kyselina v % (vyjadrená ako kyselina octová): 10,5 – 12,0 hmotnostných %  — karbonylové zlúčeniny: 12,0 – 17,0 hmotnostných %  — fenoly: 10,0 – 15,0 mg/ml</p> <p>3. Kritériá čistoty:  — olovo: &lt; 5,0 mg/kg  — arzén: &lt; 3,0 mg/kg  — kadmium: &lt; 1,0 mg/kg  — ortuť: &lt; 1,0 mg/kg</p>	
Podmienky použitia	Kategória potravín	Najvyššie prípustné množstvo v g/kg
	1.7. Syr a výrobky zo syra	0,20
	8.1.2. Mäsové prípravky v zmysle vymedzenia v nariadení (ES) č. 853/2004	2,5



	8.2. Spracované mäso	2,5
	9.2. Spracované ryby a produkty rybolovu vrátane mäkkýšov a kôrovcov	2,0
	9.3. Rybie ikry	2,0
	12.2. Byliny, koreniny a ochucovadlá	3,0
	12.6. Omáčky a podobné výrobky	3,0
	15. Chuťovky na priamu konzumáciu a snacky	3,0
Dátum, odkedy je produkt povolený	1. január 2014	
Dátum, dokedy je produkt povolený	1. január 2024	
Jedinečný kód	SF-006	
Názov produktu	SmokEz Enviro-23	
Meno/názov držiteľa povolenia	Red Arrow Products Company LLC	
Adresa držiteľa povolenia	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221- 1537 USA	
Opis a charakteristické vlastnosti produktu	<p>1. Zdrojové materiály:  javor (<i>Acer saccharum</i>): 25 – 65 %  dub (<i>Quercus alba</i>): 20 – 75 %  hikória (<i>Carya ovata</i>), jaseň (<i>Fraxinus americana</i>), breza (<i>Betula papyrifera</i> a <i>Betula alleghaniensis</i>), čerešňa (<i>Prunus serotina</i>), buk (<i>Fagus grandifolia</i>): 0 – 15 % (spolu)</p> <p>2. Špecifikácie:  — pH: 2,8 – 3,2  — voda: 57,0 – 64,4 %  — kyselina v % (vyjadrená ako kyselina octová): 6,0 – 7,0 hmotnostných %  — karbonylové zlúčeniny: 16,0 – 24,0 hmotnostných %  — fenoly: 10,0 – 16,0 mg/ml</p> <p>3. Kritériá čistoty:  — olovo: &lt; 5,0 mg/kg  — arzén: &lt; 3,0 mg/kg  — kadmium: &lt; 1,0 mg/kg  — ortuť: &lt; 1,0 mg/kg</p>	
Podmienky použitia	Kategória potravín	Najvyššie prípustné množstvo v g/kg
	1.7. Syr a výrobky zo syra	2,0
	8.1.2. Mäsové prípravky v zmysle vymedzenia v nariadení (ES) č. 853/2004	5,0
	8.2. Spracované mäso	5,0
	9.2. Spracované ryby a produkty rybolovu vrátane mäkkýšov a kôrovcov	2,0
	9.3. Rybie ikry	2,0
Dátum, odkedy je produkt povolený	1. január 2014	
Dátum, dokedy je produkt povolený	1. január 2024	

Jedinečný kód	SF-007	
Názov produktu	Tradismoke™ A MAX	
Meno/názov držiteľa povolenia	Nactis	
Adresa držiteľa povolenia	36, rue Gutenberg – ZI La Marinière 91070 Bondoufle FRANCÚZSKO	
Opis a charakteristické vlastnosti produktu	<p>1. Zdrojové materiály: buk (<i>Fagus grandifolia</i>)</p> <p>2. Špecifikácie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— pH: 1,5 – 2,5</li> <li>— voda: 50 – 58 hmotnostných %</li> <li>— kyselina v % (vyjadrená ako kyselina octová): 13 – 16 hmotnostných %</li> <li>— karbonylové zlúčeniny: 17 – 22 hmotnostných %</li> <li>— fenoly: 30 – 45 mg/ml</li> </ul> <p>3. Kritériá čistoty:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— olovo: &lt; 5,0 mg/kg</li> <li>— arzén: &lt; 3,0 mg/kg</li> <li>— kadmium: &lt; 1,0 mg/kg</li> <li>— ortuť: &lt; 1,0 mg/kg</li> </ul>	
Podmienky použitia	Kategória potravín	Najvyššie prípustné množstvo v g/kg
	1.4. Ochutené fermentované mliečne výrobky vrátane výrobkov, ktoré boli tepelne ošetrené	1,0
	1.6.3. Iné smotany	1,0
	1.7.3. Jedlá kôra syrov	1,0
	1.7.5. Tavený syr	1,0
	2. Tuky, oleje a tukové a olejové emulzie	1,0
	8.1.2. Mäsové prípravky v zmysle vymedzenia v nariadení (ES) č. 853/2004	4,0
	8.2. Spracované mäso	4,0
	9.2. Spracované ryby a produkty rybolovu vrátane mäkkýšov a kôrovcov	4,0
	9.3. Rybie ikry	4,0
	12.2. Byliny, koreniny a ochucovadlá	1,0
	12.5. Polievky a vývary	0,50
	12.6. Omáčky	1,0
	14.1. Nealkoholické nápoje	0,10
	14.2. Alkoholické nápoje vrátane ich nealkoholických a nízkoalkoholických období	0,10
15. Chuťovky na priamu konzumáciu a snacky	1,0	
Dátum, odkedy je produkt povolený	1. január 2014	
Dátum, dokedy je produkt povolený	1. január 2024	

Jedinečný kód	SF-008	
Názov produktu	proFagus-Smoke R709	
Meno/názov držiteľa povolenia	ProFagus GmbH	
Adresa držiteľa povolenia	Uslarer Strasse 30 37194 Bodenfelde NEMECKO	
Opis a charakteristické vlastnosti produktu	<p>1. Zdrojové materiály: 90 % buk (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % dub (<i>Quercus alba</i>)</p> <p>2. Špecifikácie:  — pH: 2,0 – 2,5  — voda: 76,7 – 83,5 %  — kyselina (vyjadrená ako kyselina octová): 10,5 – 12,5 meq/g  — karbonylové zlúčeniny: 5 – 10 hmotnostných %  — fenoly: 5 – 10 hmotnostných %</p> <p>3. Kritériá čistoty:  — olovo: &lt; 5,0 mg/kg  — arzén: &lt; 3,0 mg/kg  — kadmium: &lt; 1,0 mg/kg  — ortuť: &lt; 1,0 mg/kg</p>	
Podmienky použitia	Kategória potravín	Najvyššie prípustné množstvo v g/kg
	1.7. Syr a výrobky zo syra	2,5
	2. Tuky, oleje a tukové a olejové emulzie	0,002
	3. Zmrzliny	0,005
	4.2. Spracované ovocie a zelenina	0,55
	5. Cukrovinky	0,10
	8.1.2. Mäsové prípravky v zmysle vymedzenia v nariadení (ES) č. 853/2004	2,5
	8.2. Spracované mäso	2,5
	9.2. Spracované ryby a produkty rybolovu vrátane mäkkýšov a kôrovcov	2,5
	9.3. Rybie ikry	2,5
	12.2. Byliny, koreniny a ochucovadlá	4,0
	12.4. Horčica	0,10
	12.5. Polievky a vývary	0,28
	12.6. Omáčky	1,5
	12.7. Šaláty a pikantné nátierky	0,40
	14.1. Nealkoholické nápoje	0,10
14.2. Alkoholické nápoje vrátane ich nealkoholických a nízkoalkoholických obdôb	0,02	
15. Chuťovky na priamu konzumáciu a snacky	2,5	
Dátum, odkedy je produkt povolený	1. január 2014	
Dátum, dokedy je produkt povolený	1. január 2024	

Jedinečný kód	SF-009	
Názov produktu	Fumokomp	
Meno/názov držiteľa povolenia	Kompozíció Kft	
Adresa držiteľa povolenia	Kompozíció Kft 2053 Herceghalom MAĎARSKO	
Opis a charakteristické vlastnosti produktu	<p>1. Zdrojové materiály: 85 % buk (<i>Fagus sylvatica</i>), 15 % hrab (<i>Carpinus betulus</i>)</p> <p>2. Špecifikácie: — obsah vody: &lt; 2 hmotnostné % — kyselina v % (vyjadrená ako kyselina octová): 1 – 8 hmotnostných % — karbonylové zlúčeniny: 25 – 30 hmotnostných % — fenoly: 15 – 60 hmotnostných %</p> <p>3. Kritériá čistoty: — olovo: &lt; 5,0 mg/kg — arzén: &lt; 3,0 mg/kg — kadmium: &lt; 1,0 mg/kg — ortuť: &lt; 1,0 mg/kg</p>	
Podmienky použitia	Katégoria potravín	Najvyššie prípustné množstvo v g/kg
	1.4. Ochutené fermentované mliečne výrobky vrátane výrobkov, ktoré boli tepelne ošetrené	0,06
	1.6.3. Iné smotany	0,06
	1.7. Syr a výrobky zo syra	0,06
	1.8. Analógy mliečnych výrobkov vrátane bielidiel do nápojov	0,06
	2. Tuky, oleje a tukové a olejové emulzie	0,06
	3. Zmrzliny	0,06
	4.2. Spracované ovocie a zelenina	0,06
	5. Cukrovinky	0,06
	6.3. Raňajkové cereálie	0,06
	6.4.5. Náplne do plnených cestovín (ravioli a podobné cestoviny)	0,06
	6.5. Rezance	0,06
	6.6. Trené cestá ( <i>batters</i> )	0,06
	6.7. Predvarené alebo spracované obilniny	0,06
	7.1. Chlieb a rožky	0,06
	7.2. Jemné pečivo	0,06
	8. Mäso	0,06
	9.2. Spracované ryby a produkty rybolovu vrátane mäkkýšov a kôrovcov	0,06
	9.3. Rybie ikry	0,06
	10.2. Spracované vajcia a vaječné výrobky	0,06
	12.2. Byliny, koreniny a ochucovadlá	0,06

	12.3. Ocot	0,06
	12.4. Horčica	0,06
	12.5. Polievky a vývary	0,06
	12.6. Omáčky	0,06
	12.7. Šaláty a pikantné nátierky	0,06
	12.9. Proteínové výrobky okrem výrobkov zahrnutých v kategórii 1.8	0,06
	13.3. Dietetické potraviny na regulovanie telesnej hmotnosti ako náhrada celodenného príjmu stravy alebo jedného denného jedla	0,06
	13.4. Potraviny vhodné pre osoby trpiace neznášanlivosťou gluténu v zmysle vymedzenia v nariadení Komisie (ES) č. 41/2009 (1)	0,06
	14.1.4. Ochutené nápoje	0,06
	14.1.5.2. Iné	0,06
	14.2. Alkoholické nápoje vrátane ich nealkoholických a nízkoalkoholických období	0,06
	15. Chuťovky na priamu konzumáciu a snacky	0,06
	16. Dezerty okrem výrobkov zahrnutých v kategórii 1, 3 a 4	0,06
Dátum, odkedy je produkt povolený	1. január 2014	
Dátum, dokedy je produkt povolený	1. január 2024	
(1) Ú. v. EÚ L 16, 21.1.2009, s. 3.		
Jedinečný kód	SF-010	
Názov produktu	AM 01	
Meno/názov držiteľa povolenia	AROMARCO, s. r. o.	
Adresa držiteľa povolenia	Mlynská 15 929 01 Dunajská Streda SLOVENSKO	
Opis a charakteristické vlastnosti produktu	1. Zdrojové materiály: buk ( <i>Fagus sylvatica</i> ) 2. Špecifikácie: — rozpúšťadlo: zmes etanolu a vody (pribl. 60/40 hmotnostných %) — kyselina (vyjadrená ako kyselina octová): 3,5 – 5,2 g/kg — karbonylové zlúčeniny: 6,0 – 10,0 g/kg — fenoly: 8,0 – 14,0 g/kg 3. Kritériá čistoty: — olovo: < 5,0 mg/kg — arzén: < 3,0 mg/kg — kadmium: < 1,0 mg/kg — ortuť: < 1,0 mg/kg	

Podmienky použitia	Katégória potravín	Najvyššie prípustné množstvo v g/kg
	1.4. Ochutené fermentované mliečne výrobky vrátane výrobkov, ktoré boli tepelne ošetrované	0,60
	1.6.3. Iné smotany	0,60
	1.7. Syr a výrobky zo syra	0,60
	1.8. Analógy mliečnych výrobkov vrátane bielidiel do nápojov	0,60
	2. Tuky, oleje a tukové a olejové emulzie	0,40
	8.1.2. Mäsové prípravky v zmysle vymedzenia v nariadení (ES) č. 853/2004	0,85
	8.2. Spracované mäso	0,85
	9.2. Spracované ryby a produkty rybolovu vrátane mäkkýšov a kôrovcov	0,80
	9.3. Rybie ikry	0,80
	14.2. Alkoholické nápoje vrátane ich nealkoholických a nízkoalkoholických obdôb	0,02
	15. Chuťovky na priamu konzumáciu a snacky	1,30
Dátum, odkedy je produkt povolený	1. január 2014	
Dátum, dokedy je produkt povolený	1. január 2024	