

## IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 1321/2013

z dne 10. decembra 2013

**o vzpostavitvi seznama Unije z odobrenimi primarnimi aromami dima, ki se smejo kot take uporabljati v živilih ali na njih in/ali za proizvodnjo iz njih pridobljenih arom dima**

(Besedilo velja za EGP)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 2065/2003 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 10. novembra 2003 o aromah dima, ki se uporabljajo ali so namenjene uporabi v ali na živilih<sup>(1)</sup>, ter zlasti člena 6 Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Člen 10(2) Uredbe (ES) št. 2065/2003 določa začetno vzpostavitev seznama Unije z odobrenimi primarnimi aromami dima (v nadaljnjem besedilu: primarni proizvodi). Navedeni seznam se vzpostavi na podlagi vlog za odobritev, ki jih predložijo nosilci dejavnosti, in mnenja o zadevnem primarnem proizvodu, ki ga izda Evropska agencija za varnost hrane (v nadaljnjem besedilu: Agencija).
- (2) Agencija je v skladu s členom 10 Uredbe (ES) št. 2065/2003 do 16. junija 2005 prejela 14 veljavnih vlog za odobritev primarnih proizvodov. Tri od njih so bile umaknjene. Agencija je torej ocenila skupno 11 primarnih proizvodov. Ena ocenjena vloga je bila umaknjena po končani oceni.
- (3) V skladu s členom 4(1) Uredbe (ES) št. 2065/2003 se lahko za odobritev arom dima določijo posebni pogoji uporabe, v skladu s členom 9(3) navedene uredbe pa bi bilo treba dovoljenja izdati za 10 let, to obdobje pa se lahko podaljša v skladu s členom 12 navedene uredbe.
- (4) Primarni proizvodi in iz njih pridobljene arome dima se uporabljajo v živilih ali na njih, da se jim doda okus po dimu ali se dopolni druga aroma, ne da bi se dodala aroma dima. Uporabljajo se tudi za prekajevanje mesa in rib ter dimljenje mlečnih izdelkov. Iz izpopolnjene študije izpostavljenosti, ki jo je opravil Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM)<sup>(2)</sup>, je razvidno,

da ne glede na uporabljeno metodo izračuna izpostavljenosti k velikemu zaužitju prispevajo predvsem živila, ki se že tradicionalno prekajujejo, kot so kuhane prekajene klobase in slanina. Skupine živil, ki se tradicionalno ne prekajujejo, kot so čipsi, juhe in omake, na izpostavljenost bistveno ne vplivajo. Ker se za proizvodnjo primarnih proizvodov uporablja dim, ki je podvržen postopkom frakcioniranja in prečiščevanja, na splošno velja, da uporaba arom dima vzbuja manj pomislekov glede zdravja kot uporaba dima, ki nastaja pri kurjenju lesa ali segrevanju žaganja ali oblancev<sup>(3)</sup>.

- (5) Agencija v oceni varnosti primarnega proizvoda Scansmoke PB1110, ki jo je sprejela 26. marca 2009<sup>(4)</sup>, ugotavlja, da podatki, ki jih je predložil vložnik, zadostujejo za odpravo pomislekov glede njegove genotoksičnosti. Vendar z uporabami in ravnmi uporabe, kot jih je vložnik prvotno predlagal, ne bi bila zagotovljena zadostna meja varnosti. Uporabe in ravni uporabe so bile spremenjene tako, da upoštevajo to mnenje. Primarni proizvod Scansmoke PB1110 bi bilo zato treba odobriti ob upoštevanju posebnih pogojev uporabe.
- (6) Agencija v oceni varnosti primarnega proizvoda Zesti Smoke Code 10, ki jo je sprejela 29. januarja 2009<sup>(5)</sup> in 6. julija 2011<sup>(6)</sup>, ugotavlja, da podatki, ki jih je predložil vložnik, zadostujejo za odpravo pomislekov glede njegove genotoksičnosti. Vendar z uporabami in ravnmi uporabe, kot jih je vložnik prvotno predlagal, ni zagotovljena zadostna meja varnosti. Uporabe in ravni uporabe so bile spremenjene tako, da upoštevajo to mnenje. Primarni proizvod Zesti Smoke Code 10 bi bilo zato treba odobriti ob upoštevanju posebnih pogojev uporabe.
- (7) Agencija v oceni varnosti primarnega proizvoda Smoke Concentrate 809045, ki jo je sprejela 29. januarja 2009<sup>(7)</sup>, ugotavlja, da podatki, ki jih je predložil vložnik, zadostujejo za odpravo pomislekov glede njegove genotoksičnosti. Uporabe in ravni uporabe, kot jih je predlagal vložnik, ne vzbujajo pomislekov glede varnosti. Primarni proizvod Smoke Concentrate 809045 bi bilo zato treba odobriti ob upoštevanju posebnih pogojev uporabe.

<sup>(1)</sup> UL L 309, 26.11.2003, str. 1.

<sup>(2)</sup> „Izpopolnjena ocena izpostavljenosti primarnim aromam dima z ravnmi uporabe, ki jih je zagotovila industrija. Pilotna študija zbranih podatkov o ravneh uporabe.“ Poročilo v obliki dopisa RIVM 320026003.

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

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

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

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

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

- (8) Agencija v oceni varnosti primarnega proizvoda Scansmoke SEF 7525, ki jo je sprejela 14. maja 2009<sup>(1)</sup>, ugotavlja, da podatki, ki jih je predložil vložnik, zadostujejo za odpravo pomislekov glede njegove genotoksičnosti. Uporabe in ravni uporabe, kot jih je predlagal vložnik, ne vzbujajo pomislekov glede varnosti. Primarni proizvod Scansmoke SEF 7525 bi bilo zato treba odobriti ob upoštevanju posebnih pogojev uporabe.
- (9) Agencija v oceni varnosti primarnega proizvoda SmokEz C-10, ki jo je sprejela 14. maja 2009<sup>(2)</sup> in 4. julija 2012<sup>(3)</sup>, ugotavlja, da podatki, ki jih je predložil vložnik, zadostujejo za odpravo pomislekov glede njegove genotoksičnosti. Vendar z uporabami in ravnmi uporabe, kot jih je vložnik prvotno predlagal, ni zagotovljena zadostna meja varnosti. Uporabe in ravni uporabe so bile spremenjene tako, da upoštevajo to mnenje. Primarni proizvod SmokEz C-10 bi bilo zato treba odobriti ob upoštevanju posebnih pogojev uporabe.
- (10) Agencija v oceni varnosti primarnega proizvoda SmokEz Enviro-23, ki jo je sprejela 14. maja 2009<sup>(4)</sup> in 4. julija 2012<sup>(5)</sup>, ugotavlja, da podatki, ki jih je predložil vložnik, zadostujejo za odpravo pomislekov glede njegove genotoksičnosti. Vendar z uporabami in ravnmi uporabe, kot jih je vložnik prvotno predlagal, ni zagotovljena zadostna meja varnosti. Uporabe in ravni uporabe so bile spremenjene tako, da upoštevajo to mnenje. Primarni proizvod SmokEz Enviro-23 bi bilo zato treba odobriti ob upoštevanju posebnih pogojev uporabe.
- (11) Agencija v oceni varnosti primarnega proizvoda Tradismoke™ A MAX, ki jo je sprejela 26. novembra 2009<sup>(6)</sup>, ugotavlja, da podatki, ki jih je predložil vložnik, zadostujejo za odpravo pomislekov glede njegove genotoksičnosti. Vendar z uporabami in ravnmi uporabe, kot jih je vložnik prvotno predlagal, ni zagotovljena zadostna meja varnosti. Uporabe in ravni uporabe so bile spremenjene tako, da upoštevajo to mnenje. Primarni proizvod Tradismoke™ A MAX bi bilo zato treba odobriti ob upoštevanju posebnih pogojev uporabe.
- (12) Agencija v oceni varnosti primarnega proizvoda Scansmoke R909, ki jo je sprejela 26. novembra 2009<sup>(7)</sup>, ugotavlja, da podatki, ki jih je predložil vložnik, zadostujejo za odpravo pomislekov glede njegove genotoksičnosti. Vendar z uporabami in ravnmi uporabe, kot jih je vložnik prvotno predlagal, ni zagotovljena zadostna meja varnosti. Uporabe in ravni uporabe so bile spremenjene tako, da upoštevajo to mnenje. Vložnik je Komisijo 26. novembra 2012 uradno obvestil, da je bilo ime primarnega proizvoda spremenjeno v proFagus-Smoke R709. Primarni proizvod proFagus-Smoke R709 bi bilo zato treba odobriti ob upoštevanju posebnih pogojev uporabe.
- (13) Agencija v oceni varnosti primarnega proizvoda Fumokomp, ki jo je sprejela 24. septembra 2009<sup>(8)</sup> in 6. julija 2011<sup>(9)</sup>, ugotavlja, da podatki, ki jih je predložil vložnik, zadostujejo za odpravo pomislekov glede njegove genotoksičnosti. Uporabe in ravni uporabe, kot jih je predlagal vložnik, ne vzbujajo pomislekov glede varnosti. Primarni proizvod Fumokomp bi bilo zato treba odobriti ob upoštevanju posebnih pogojev uporabe.
- (14) Agencija v oceni varnosti primarnega proizvoda AM 01, ki jo je sprejela 26. novembra 2009<sup>(10)</sup> in 2. februarja 2012<sup>(11)</sup>, ugotavlja, da podatki, ki jih je predložil vložnik, zadostujejo za odpravo pomislekov glede njegove genotoksičnosti. Vendar z uporabami in ravnmi uporabe, kot jih je vložnik prvotno predlagal, ni zagotovljena zadostna meja varnosti. Uporabe in ravni uporabe so bile spremenjene tako, da upoštevajo to mnenje. Primarni proizvod AM 01 bi bilo zato treba odobriti ob upoštevanju posebnih pogojev uporabe.
- (15) Na seznamu Unije bi morali biti za vsak odobreni primarni proizvod navedeni enkratna oznaka proizvoda, ime proizvoda, ime in naslov imetnika dovoljenja, opis in značilnosti proizvoda, pogoji njegove uporabe v določenih živilih ali kategorijah živil ali na njih, datum, od katerega je proizvod odobren, in datum, do katerega je proizvod odobren. V tej uredbi bi bilo treba upoštevati kategorije živil, kakor so določene v Prilogi II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila<sup>(12)</sup>.
- (16) Pogoji za proizvodnjo primarnih proizvodov, vključno z največjo vsebnostjo policikličnih aromatskih ogljikovodikov, so določeni v Prilogi I k Uredbi (ES) št. 2065/2003.
- (17) Kadar se odobrene arome dima uporabijo v živilih ali na njih, mora biti njihova uporaba v skladu s pogoji uporabe, vključno z najvišjimi dovoljenimi vsebnostmi, določenimi v Prilogi k tej uredbi. Kadar se odobrene arome dima uporabijo v kombinaciji, bi bilo treba posamezne ravni vsebnosti sorazmerno znižati.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

<sup>(12)</sup> UL L 354, 31.12.2008, str. 16.

- (18) Prekajevanje z regeneriranim dimom je postopek obdelave živila z dimom, ki se regenerira z atomizacijo arom dima v prekajevalnici v časovnih in temperaturnih razmerah, ki so podobne kot pri vročem ali hladnem prekajevanju. V navedenem primeru je zaradi izgube arome dima med prekajevanjem težko oceniti, koliko arome dima bo prisotne v končnem živilu, kakršno se bo tržilo. Uporaba bi torej morala biti v skladu z dobro proizvodno prakso.
- (19) Če za odobreno aromo dima ne veljajo dodatne omejitve, lahko živila vsebujejo odobreno aromo dima, ki jim ni bila dodana neposredno, temveč je bila vanje prenesena s sestavino, v kateri je bila aroma dima dovoljena, če vsebnost arome dima v končnem živilu ni višja od vsebnosti, ki bi nastala na podlagi uporabe te sestavine v skladu s primernimi tehnološkimi pogoji in dobro proizvodno prakso.
- (20) Seznam Unije z aromami dima bi se moral uporabljati brez poseganja v druge določbe iz sektorske zakonodaje.
- (21) Ker so arome dima že dajejo v promet v državah članicah, so bile sprejete določbe za zagotovitev nemotenega prehoda na postopek odobritve Unije. Zato so bila v členu 20 Uredbe (ES) št. 2065/2003 določena prehodna obdobja.
- (22) V skladu s členom 12 Uredbe (ES) št. 2065/2003 se lahko dovoljenja podaljšajo za 10 let na podlagi vloge, ki jo pri Komisiji vloži imetnik dovoljenja. Vlogi morajo biti priloženi dokumenti, naštetih v členu 12(2) navedene uredbe. Navedeni dokumenti morajo vključevati vse razpoložljive informacije v zvezi s toksikološkimi podatki na podlagi nasvetov Agencije iz njenih smernic z dne 7. oktobra 2004 ali njihove zadnje posodobljene različice.
- (23) Ukrepi, predvideni s to uredbo, so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za prehranjevalno verigo in zdravje živali –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

#### Člen 1

Seznam primarnih arom dima, izključno odobrenih v Uniji za uporabo v živilih ali na njih in/ali proizvodnjo iz njih pridobljenih arom dima, kot je naveden v členu 6 Uredbe (ES) št. 2065/2003, je določen v Prilogi k tej uredbi.

#### Člen 2

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Seznam odobrenih arom dima velja od 1. januarja 2014.

Ta uredba je zavezujoča v celoti in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 10. decembra 2013

Za Komisijo  
Predsednik  
José Manuel BARROSO

## PRILOGA

**Seznam Unije z odobrenimi primarnimi aromami dima, ki se smejo kot take uporabljati v živilih ali na njih in/ali za proizvodnjo iz njih pridobljenih arom dima**

**Opomba 1:** Najvišje dovoljene vsebnosti se nanašajo na vsebnost v živilu, kakor se trži, ali na njem. Z odstopanjem od navedenega načela za posušena in/ali koncentrirana živila, ki se morajo pripraviti, veljajo najvišje dovoljene vsebnosti za živila, kakor so pripravljena v skladu z navodili na etiketi, ob upoštevanju najmanjšega faktorja razredčenja. Če se primarni proizvodi uporabijo za proizvodnjo iz njih pridobljenih arom dima, se najvišje dovoljene vsebnosti ustrezno prilagodijo.

**Opomba 2:** Kadar se v živilih ali na njih uporabijo kombinacije arom dima, se posamezne ravni vsebnosti sorazmerno znižajo.

**Opomba 3:** Če je arome dima dovoljeno uporabiti v predelanem mesu (kategorija živil 8.2) ali predelanih ribah in ribiških proizvodih (kategorija živil 9.2) ter se ta živila prekajujejo v prekajevalnici z regeneriranjem dima s temi dovoljenimi aromami dima, je uporaba v skladu z dobro proizvodno prakso.

**Opomba 4:** Prisotnost arome dima je dovoljena:

- (a) v sestavljenih živilih, razen tistih iz Priloge, kadar je primarni proizvod dovoljen v eni od sestavin sestavljenega živila;
- (b) v živilu, ki je namenjeno le za pripravo sestavljenega živila, in če je sestavljeno živilo v skladu s to uredbo.

To se ne uporablja za začetne in nadaljevalne formule za dojenčke, žitne kašice in otroško hrano ter dietna živila za posebne zdravstvene namene za dojenčke in majhne otroke iz Direktive 2009/39/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 6. maja 2009 o živilih za posebne prehranske namene <sup>(1)</sup>.

Enotna oznaka	SF-001	
Ime proizvoda	Scansmoke PB 1110	
Ime imetnika dovoljenja	Azelis Denmark A/S	
Naslov imetnika dovoljenja	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DANSKA	
Opis in značilnosti proizvoda	<p>1. Izvirne snovi: 90 % bukve (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % hrasta (<i>Quercus alba</i>)</p> <p>2. Specifikacije:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— pH: 2,1–2,9</li> <li>— voda: 47,0–56,0 %</li> <li>— delež kisline (izražene kot očetna kislina): 8–12 %</li> <li>— karbonilne spojine: 17–25 %</li> <li>— fenoli (kot siringol, mg/g): 10,5–20,1</li> </ul> <p>3. Merila čistosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— svinec: &lt; 5,0 mg/kg</li> <li>— arzen: &lt; 3,0 mg/kg</li> <li>— kadmij: &lt; 1,0 mg/kg</li> <li>— živo srebro: &lt; 1,0 mg/kg</li> </ul>	
Pogoji uporabe	Kategorija živil	Najvišja dovoljena vsebnost g/kg
	1.7 Sir in sirni izdelki	2,0
	2. Masti in olja ter maščobne emulzije	0,002
	3. Sladoledi	0,005
	5. Slaščičarski izdelki	0,05

<sup>(1)</sup> UL L 124, 20.5.2009, str. 21.

	8.1.2 Mesni pripravki, kot so opredeljeni v Uredbi (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup>	2,0
	8.2 Predelano meso	2,0
	9.2 Predelane ribe in ribiški proizvodi, vključno z mehkužci in raki	2,0
	9.3 Ribje ikre	2,0
	12.2 Zelišča, začimbe, začimbne mešanice	2,3
	12.5 Juhe in mesne juhe (bujoni)	0,23
	12.6 Omake	1,0
	12.7 Solate in začinjeni namazi za sendviče	0,23
	14.1 Brezalkoholne pijače	0,02
	14.2 Alkoholne pijače, vključno s pijačami brez alkohola in pijačami z majhno vsebnostjo alkohola	0,02
	15. Gotove pikantne jedi in prigrizki	2,0
Datum, od katerega je proizvod odobren	1. januar 2014	
Datum, do katerega je proizvod odobren	1. januar 2024	

<sup>(1)</sup> UL L 139, 30.4.2004, str. 55.

Enotna oznaka	SF-002	
Ime proizvoda	Zesti Smoke Code 10	
Ime imetnika dovoljenja	Mastertaste	
Naslov imetnika dovoljenja	Draycott Mills Cam Dursley Gloucestershire GL11 5NA ZDRUŽENO KRALJESTVO	
Opis in značilnosti proizvoda	<p>1. Izvorna snov: 50–60 % hikorija (<i>Carya ovata</i>), 40–50 % hrasta (<i>Quercus alba</i>)</p> <p>2. Specifikacije:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— pH: 2,0–2,5</li> <li>— voda: 62,3–65,7 %</li> <li>— delež kisline (izražene kot očetna kislina): 10,5–11 %</li> <li>— karbonilne spojine (g/100 ml): 15–25</li> <li>— fenoli (mg/ml): 12–22</li> </ul> <p>3. Merila čistosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— svinec: &lt; 5,0 mg/kg</li> <li>— arzen: &lt; 3,0 mg/kg</li> <li>— kadmij: &lt; 1,0 mg/kg</li> <li>— živo srebro: &lt; 1,0 mg/kg</li> </ul>	
Pogoji uporabe	Kategorija živil	Najvišja dovoljena vsebnost g/kg
	1.7 Sir in sirni izdelki	0,50
	1.8 Mlečnim izdelkom podobni izdelki, vključno z mlečnimi nadomestki	0,50

	4.2 Predelano sadje in zelenjava	0,30
	8.1.2 Mesni pripravki, kot so opredeljeni v Uredbi (ES) št. 853/2004	2,5
	8.2 Predelano meso	2,5
	9.2 Predelane ribe in ribiški proizvodi, vključno z mehkužci in raki	2,0
	9.3 Ribje ikre	2,0
	12.2 Zelišča, začimbe, začimbne mešanice	3,0
	12.5 Juhe in mesne juhe (bujoni)	0,30
	12.6 Omake	1,0
	12.9 Beljakovinski proizvodi, razen proizvodov, zajetih v kategoriji 1.8	1,0
	15. Gotove pikantne jedi in prigrizki	3,0
Datum, od katerega je proizvod odobren	1. januar 2014	
Datum, do katerega je proizvod odobren	1. januar 2024	
Enotna oznaka	SF-003	
Ime proizvoda	Smoke concentrate 809045	
Ime imetnika dovoljenja	Symrise AG	
Naslov imetnika dovoljenja	Mühlenfeldstraße 1 37603 Holzminden NEMČIJA	
Opis in značilnosti proizvoda	<p>1. Izvorna snov: bukev (<i>Fagus sylvatica</i>)</p> <p>2. Specifikacije:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— pH: 2–3</li> <li>— voda: 5–15 %</li> <li>— delež kisline (izražene kot očetna kislina): 8–15 %</li> <li>— karbonilne spojine: 10–20 %</li> <li>— fenoli: 0,2–0,6 %</li> </ul> <p>3. Merila čistosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— svinec: &lt; 5 mg/kg</li> <li>— arzen: &lt; 3 mg/kg</li> <li>— kadmij: &lt; 1 mg/kg</li> <li>— živo srebro: &lt; 1 mg/kg</li> </ul>	
Pogoji uporabe	Kategorija živil	Najvišja dovoljena vsebnost g/kg
	1. Mlečni izdelki in podobni izdelki	0,50
	4.2 Predelano sadje in zelenjava	0,30
	6.4.5 Nadevi za polnjene testenine (ravioli in podobno)	1,0
	7.1 Kruh in štručke	0,60
	7.2 Fini pekovski izdelki	0,60
	8. Meso	0,60

	9.2	Predelane ribe in ribiški proizvodi, vključno z mehkužci in raki	0,60
	9.3	Ribje ikre	0,60
	12.2	Zelišča, začimbe, začimbne mešanice	3,0
	12.5	Juhe in mesne juhe (bujoni)	0,60
	12.6	Omake	4,0
	12.7	Solate in začinjeni namazi za sendviče	1,0
	12.9	Beljakovinski proizvodi, razen proizvodov, zajetih v kategoriji 1.8	1,0
	15.	Gotove pikantne jedi in prigrizki	3,0
Datum, od katerega je proizvod odobren	1. januar 2014		
Datum, do katerega je proizvod odobren	1. januar 2024		
Enotna oznaka	SF-004		
Ime proizvoda	Scansmoke SEF 7525		
Ime imetnika dovoljenja	Azelis Denmark A/S		
Naslov imetnika dovoljenja	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby DANSKA		
Opis in značilnosti proizvoda	<p>1. Izvirne snovi: 35 % rdečega hrasta (<i>Quercus rubra</i>), 35 % belega hrasta (<i>Quercus alba</i>), 10 % javorja (<i>Acer saccharum</i>), 10 % bukve (<i>Fagus grandifolia</i>) in 10 % hikorija (<i>Carya ovata</i>)</p> <p>2. Specifikacije: — voda: 0,3–0,9 ut. % — kislina (izražena kot očetna kislina): 0,09–0,25 meq/g — karbonilne spojine: 1,2–3,0 ut. % — fenoli: 8–12 ut. %</p> <p>3. Merila čistosti: — svinec: &lt; 5,0 mg/kg — arzen: &lt; 3,0 mg/kg — kadmij: &lt; 1,0 mg/kg — živo srebro: &lt; 1,0 mg/kg</p>		
Pogoji uporabe	Kategorija živil		Najvišja dovoljena vsebnost g/kg
	1.	Mlečni izdelki in podobni izdelki	0,16
	2.	Masti in olja ter maščobne emulzije	0,05
	4.2	Predelano sadje in zelenjava	0,05
	5.	Slaščičarski izdelki	0,08
	6.	Žita in žitni proizvodi	0,05
	7.1	Kruh in štručke	0,08
	7.2	Fini pekovski izdelki	0,08
	8.	Meso	0,16

	9.2 Predelane ribe in ribiški proizvodi, vključno z mehkužci in raki	0,16
	9.3 Ribje ikre	0,16
	10.2 Predelana jajca in jajčni proizvodi	0,05
	12.2 Zelišča, začimbe, začimbne mešanice	0,18
	12.5 Juhe in mesne juhe (bujoni)	0,05
	12.6 Omake	0,05
	12.7 Solate in začinjeni namazi za sendviče	0,05
	12.9 Beljakovinski proizvodi, razen proizvodov, zajetih v kategoriji 1.8	0,05
	14.1 Brezalkoholne pijače	0,05
	14.2 Alkoholne pijače, vključno s pijačami brez alkohola in pijačami z majhno vsebnostjo alkohola	0,05
	15. Gotove pikantne jedi in prigrizki	0,08
Datum, od katerega je proizvod odobren	1. januar 2014	
Datum, do katerega je proizvod odobren	1. januar 2024	
Enotna oznaka	SF-005	
Ime proizvoda	SmokEz C-10	
Ime imetnika dovoljenja	Red Arrow Products Company LLC	
Naslov imetnika dovoljenja	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221- 1537 ZDA	
Opis in značilnosti proizvoda	<p>1. Izvirne snovi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>javor (<i>Acer saccharum</i>): 25–60 %</li> <li>hrast (<i>Quercus alba</i>): 10–40 %</li> <li>hikori (<i>Carya ovata</i>): 10–25 %</li> <li>jesen (<i>Fraxinus americana</i>), breza (<i>Betula papyrifera</i> in <i>Betula alleghansensis</i>), češnja (<i>Prunus serotina</i>), bukev (<i>Fagus grandifolia</i>): 0–15 % (skupno)</li> </ul> <p>2. Specifikacije:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— pH: 2,1–2,6</li> <li>— voda: 60,7–65,1 %</li> <li>— delež kisline (izražene kot očetna kislina): 10,5–12,0 ut. %</li> <li>— karbonilne spojine: 12,0–17,0 ut. %</li> <li>— fenoli: 10,0–15,0 mg/ml</li> </ul> <p>3. Merila čistosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— svinec: &lt; 5,0 mg/kg</li> <li>— arzen: &lt; 3,0 mg/kg</li> <li>— kadmij: &lt; 1,0 mg/kg</li> <li>— živo srebro: &lt; 1,0 mg/kg</li> </ul>	
Pogoji uporabe	Kategorija živil	Najvišja dovoljena vsebnost g/kg
	1.7 Sir in sirni izdelki	0,20
	8.1.2 Mesni pripravki, kot so opredeljeni v Uredbi (ES) št. 853/2004	2,5



	8.2 Predelano meso	2,5
	9.2 Predelane ribe in ribiški proizvodi, vključno z mehkužci in raki	2,0
	9.3 Ribje ikre	2,0
	12.2 Zelišča, začimbe, začimbne mešanice	3,0
	12.6 Omake in podobni proizvodi	3,0
	15. Gotove pikantne jedi in prigrizki	3,0
Datum, od katerega je proizvod odobren	1. januar 2014	
Datum, do katerega je proizvod odobren	1. januar 2024	
Enotna oznaka	SF-006	
Ime proizvoda	SmokEz Enviro-23	
Ime imetnika dovoljenja	Red Arrow Products Company LLC	
Naslov imetnika dovoljenja	P.O. Box 1537 633 South 20th street Manitowoc, WI 54221- 1537 ZDA	
Opis in značilnosti proizvoda	<p>1. Izvirne snovi:  javor (<i>Acer saccharum</i>): 25–65 %  hrast (<i>Quercus alba</i>): 20–75 %  hikori (<i>Carya ovata</i>), jesen (<i>Fraxinus americana</i>), breza (<i>Betula papyrifera</i> in <i>Betula alleghaniensis</i>), češnja (<i>Prunus serotina</i>), bukev (<i>Fagus grandifolia</i>): 0–15 % (skupno)</p> <p>2. Specifikacije:  — pH: 2,8–3,2  — voda: 57,0–64,4 %  — delež kisline (izražene kot očetna kislina): 6,0–7,0 ut. %  — karbonilne spojine: 16,0–24,0 ut. %  — fenoli: 10,0–16,0 mg/ml</p> <p>3. Merila čistosti:  — svinec: &lt; 5,0 mg/kg  — arzen: &lt; 3,0 mg/kg  — kadmij: &lt; 1,0 mg/kg  — živo srebro: &lt; 1,0 mg/kg</p>	
Pogoji uporabe	Kategorija živil	Najvišja dovoljena vsebnost g/kg
	1.7 Sir in sirni izdelki	2,0
	8.1.2 Mesni pripravki, kot so opredeljeni v Uredbi (ES) št. 853/2004	5,0
	8.2 Predelano meso	5,0
	9.2 Predelane ribe in ribiški proizvodi, vključno z mehkužci in raki	2,0
	9.3 Ribje ikre	2,0
Datum, od katerega je proizvod odobren	1. januar 2014	
Datum, do katerega je proizvod odobren	1. januar 2024	

Enotna oznaka	SF-007	
Ime proizvoda	Tradismoke™ A MAX	
Ime imetnika dovoljenja	Nactis	
Naslov imetnika dovoljenja	36, rue Gutenberg – ZI La Marinière 91070 Bondoufle FRANCIJA	
Opis in značilnosti proizvoda	<p>1. Izvirne snovi: bukev (<i>Fagus grandifolia</i>)</p> <p>2. Specifikacije:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— pH: 1,5–2,5</li> <li>— voda: 50–58 ut. %</li> <li>— delež kisline (izražene kot očetna kislina): 13–16 ut. %</li> <li>— karbonilne spojine: 17–22 ut. %</li> <li>— fenoli: 30–45 mg/ml</li> </ul> <p>3. Merila čistosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— svinec: &lt; 5,0 mg/kg</li> <li>— arzen: &lt; 3,0 mg/kg</li> <li>— kadmij: &lt; 1,0 mg/kg</li> <li>— živo srebro: &lt; 1,0 mg/kg</li> </ul>	
Pogoji uporabe	Kategorija živil	Najvišja dovoljena vsebnost g/kg
	1.4 Aromatizirani fermentirani mlečni izdelki, vključno s toplotno obdelanimi izdelki	1,0
	1.6.3 Druge smetane	1,0
	1.7.3 Užitna skorja sira	1,0
	1.7.5 Topljeni sir	1,0
	2. Masti in olja ter maščobne emulzije	1,0
	8.1.2 Mesni pripravki, kot so opredeljeni v Uredbi (ES) št. 853/2004	4,0
	8.2 Predelano meso	4,0
	9.2 Predelane ribe in ribiški proizvodi, vključno z mehkužci in raki	4,0
	9.3 Ribje ikre	4,0
	12.2 Zelišča, začimbe, začimbne mešanice	1,0
	12.5 Juhe in mesne juhe (bujoni)	0,50
	12.6 Omake	1,0
	14.1 Brezalkoholne pijače	0,10
	14.2 Alkoholne pijače, vključno s pijačami brez alkohola in pijačami z majhno vsebnostjo alkohola	0,10
15. Gotove pikantne jedi in prigrizki	1,0	
Datum, od katerega je proizvod odobren	1. januar 2014	
Datum, do katerega je proizvod odobren	1. januar 2024	

Enotna oznaka	SF-008	
Ime proizvoda	proFagus-Smoke R709	
Ime imetnika dovoljenja	ProFagus Gmbh	
Naslov imetnika dovoljenja	Uslarer Strasse 30 37194 Bodenfelde NEMČIJA	
Opis in značilnosti proizvoda	<p>1. Izvirne snovi: 90 % bukve (<i>Fagus sylvatica</i>), 10 % hrasta (<i>Quercus alba</i>)</p> <p>2. Specifikacije: — pH: 2,0–2,5 — voda: 76,7–83,5 % — delež kisline (izražene kot očetna kislina): 10,5–12,5 meq/g — karbonilne spojine: 5–10 ut. % — fenoli: 5–10 ut. %</p> <p>3. Merila čistosti: — svinec: &lt; 5,0 mg/kg — arzen: &lt; 3,0 mg/kg — kadmij: &lt; 1,0 mg/kg — živo srebro: &lt; 1,0 mg/kg</p>	
Pogoji uporabe	Kategorija živil	Najvišja dovoljena vsebnost g/kg
	1.7 Sir in sirni izdelki	2,5
	2. Masti in olja ter maščobne emulzije	0,002
	3. Sladoledi	0,005
	4.2 Predelano sadje in zelenjava	0,55
	5. Slaščičarski izdelki	0,10
	8.1.2 Mesni pripravki, kot so opredeljeni v Uredbi (ES) št. 853/2004	2,5
	8.2 Predelano meso	2,5
	9.2 Predelane ribe in ribiški proizvodi, vključno z mehkužci in raki	2,5
	9.3 Ribje ikre	2,5
	12.2 Zelišča, začimbe, začimbne mešanice	4,0
	12.4 Gorčica	0,10
	12.5 Juhe in mesne juhe (bujoni)	0,28
	12.6 Omake	1,5
	12.7 Solate in začinjeni namazi za sendviče	0,40
14.1 Brezalkoholne pijače	0,10	
14.2 Alkoholne pijače, vključno s pijačami brez alkohola in pijačami z majhno vsebnostjo alkohola	0,02	
15. Gotove pikantne jedi in prigrizki	2,5	
Datum, od katerega je proizvod odobren	1. januar 2014	
Datum, do katerega je proizvod odobren	1. januar 2024	

Enotna oznaka	SF-009	
Ime proizvoda	Fumokomp	
Ime imetnika dovoljenja	Kompozíció Kft	
Naslov imetnika dovoljenja	Kompozíció Kft 2053 Herceghalom MADŽARSKA	
Opis in značilnosti proizvoda	<p>1. Izvirne snovi: 85 % bukve (<i>Fagus sylvatica</i>), 15 % gabra (<i>Carpinus betulus</i>)</p> <p>2. Specifikacije:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— vsebnost vode: &lt; 2 ut. %</li> <li>— delež kisline (izražene kot očetna kislina): 1–8 ut. %</li> <li>— karbonilne spojine: 25–30 ut. %</li> <li>— fenoli: 15–60 ut. %</li> </ul> <p>3. Merila čistosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— svinec: &lt; 5,0 mg/kg</li> <li>— arzen: &lt; 3,0 mg/kg</li> <li>— kadmij: &lt; 1,0 mg/kg</li> <li>— živo srebro: &lt; 1,0 mg/kg</li> </ul>	
Pogoji uporabe	Kategorija živil	Najvišja dovoljena vsebnost g/kg
	1.4 Aromatizirani fermentirani mlečni izdelki, vključno s toplotno obdelanimi izdelki	0,06
	1.6.3 Druge smetane	0,06
	1.7 Sir in sirni izdelki	0,06
	1.8 Mlečnim izdelkom podobni izdelki, vključno z mlečnimi nadomestki	0,06
	2. Masti in olja ter maščobne emulzije	0,06
	3. Sladoledi	0,06
	4.2 Predelano sadje in zelenjava	0,06
	5. Slaščičarski izdelki	0,06
	6.3 Žitni kosmiči za zajtrk	0,06
	6.4.5 Nadevi za polnjene testenine (ravioli in podobno)	0,06
	6.5 Rezanci	0,06
	6.6 Testo	0,06
	6.7 Predkuhana ali predelana žita	0,06
	7.1 Kruh in štručke	0,06
	7.2 Fini pekovski izdelki	0,06
	8. Meso	0,06
	9.2 Predelane ribe in ribiški proizvodi, vključno z mehkužci in raki	0,06
	9.3 Ribje ikre	0,06
	10.2 Predelana jajca in jajčni proizvodi	0,06
	12.2 Zelišča, začimbe, začimbne mešanice	0,06

	12.3	Kisi	0,06
	12.4	Gorčica	0,06
	12.5	Juhe in mesne juhe (bujoni)	0,06
	12.6	Omake	0,06
	12.7	Solate in začinjeni namazi za sendviče	0,06
	12.9	Beljakovinski proizvodi, razen proizvodov, zajetih v kategoriji 1.8	0,06
	13.3	Živila za posebne prehranske namene za diete za nadzor telesne teže, namenjena kot nadomestilo za celotni dnevni vnos hrane ali posamezni obrok	0,06
	13.4	Živila, primerna za ljudi s preobčutljivostjo za gluten, kot so opredeljena v Uredbi Komisije (ES) št. 41/2009 <sup>(1)</sup>	0,06
	14.1.4	Aromatizirane pijače	0,06
	14.1.5.2	Drugo	0,06
	14.2	Alkoholne pijače, vključno s pijačami brez alkohola in pijačami z majhno vsebnostjo alkohola	0,06
	15.	Gotove pikantne jedi in prigrizki	0,06
	16.	Deserti, razen proizvodov, zajetih v kategorijah 1, 3 in 4	0,06
Datum, od katerega je proizvod odobren	1. januar 2014		
Datum, do katerega je proizvod odobren	1. januar 2024		
<sup>(1)</sup> UL L 16, 21.1.2009, str. 3.			
Enotna oznaka	SF-010		
Ime proizvoda	AM 01		
Ime imetnika dovoljenja	AROMARCO, s.r.o		
Naslov imetnika dovoljenja	Mlynská 15 929 01 Dunajská Streda SLOVAŠKA		
Opis in značilnosti proizvoda	1. Izvirne snovi: bukev ( <i>Fagus sylvatica</i> ) 2. Specifikacije: — topilo: mešanica etanola/vode (pribl. 60/40 ut. %) — delež kisline (izražene kot očetna kislina): 3,5–5,2 g/kg — karbonilne spojine: 6,0–10,0 g/kg — fenoli: 8,0–14,0 g/kg 3. Merila čistosti: — svinec: < 5,0 mg/kg — arzen: < 3,0 mg/kg — kadmij: < 1,0 mg/kg — živo srebro: < 1,0 mg/kg		

Pogoji uporabe	Kategorija živil	Najvišja dovoljena vsebnost g/kg
	1.4 Aromatizirani fermentirani mlečni izdelki, vključno s toplotno obdelanimi izdelki	0,60
	1.6.3 Druge smetane	0,60
	1.7 Sir in sirni izdelki	0,60
	1.8 Mlečnim izdelkom podobni izdelki, vključno z mlečnimi nadomestki	0,60
	2. Masti in olja ter maščobne emulzije	0,40
	8.1.2 Mesni pripravki, kot so opredeljeni v Uredbi (ES) št. 853/2004	0,85
	8.2 Predelano meso	0,85
	9.2 Predelane ribe in ribiški proizvodi, vključno z mehkužci in raki	0,80
	9.3 Ribje ikre	0,80
	14.2 Alkoholne pijače, vključno s pijačami brez alkohola in pijačami z majhno vsebnostjo alkohola	0,02
	15. Gotove pikantne jedi in prigrizki	1,30
Datum, od katerega je proizvod odobren	1. januar 2014	
Datum, do katerega je proizvod odobren	1. januar 2024	