РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2017/2470 НА КОМИСИЯТА

от 20 декември 2017 година

за изготвяне на списъка на Съюза на новите храни в съответствие с Регламент (ЕС) 2015/2283 на Европейския парламент и на Съвета относно новите храни

(текст от значение за ЕИП)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) 2015/2283 на Европейския парламент и на Съвета относно новите храни, за изменение на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Регламент (ЕО) № 258/97 на Европейския парламент и на Съвета и на Регламент (ЕО) № 1852/2001 на Комисията ([1]), и по-специално член 8 от него,

като има предвид, че:

(1) С Регламент (ЕС) 2015/2283 се определят правилата за пускането на пазара и за употребата на нови храни в рамките на Съюза.

(2) Съгласно член 8 от Регламент (ЕС) 2015/2283 Комисията трябва да изготви списъка на Съюза на новите храни, които са разрешени или за които е получено уведомление по силата на Регламент (ЕО) № 258/97 на Европейския парламент и на Съвета ([2]).

(3) Списъкът на Съюза на новите храни трябва да се прилага, без да се засягат другите разпоредби, установени в специфичното за сектора законодателство.

(4) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по растенията, животните, храните и фуражите,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Списък на Съюза на разрешените нови храни

Изготвя се списъкът на Съюза на новите храни, разрешени да бъдат пуснати на пазара на Съюза, който списък е посочен в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2015/2283 и се съдържа в приложението към настоящия регламент.

Член 2

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 20 декември 2017 година.

За Комисията

Председател

Jean-Claude JUNCKER

([1]) ОВ L 327, 11.12.2015 г., стр. 1.

([2]) Регламент (ЕО) № 258/97 на Европейския парламент и на Съвета от 27 януари 1997 г. относно нови храни и нови хранителни съставки (ОВ L 43, 14.2.1997 г., стр. 1).

ПРИЛОЖЕНИЕ

СПИСЪК НА СЪЮЗА НА НОВИТЕ ХРАНИ

Съдържание на списъка

1. Списъкът на Съюза се състои от таблица 1 и таблица 2.

2. Таблица 1 включва разрешените нови храни и съдържа следната информация:

   колона 1: „Разрешена нова храна“;

   колона 2: „Условия, при които новата храна може да се употребява“. Тази колона е допълнително разделена на две: „Посочена категория храни“ и „Максимални нива“;

   колона 3: „Допълнителни специфични изисквания за етикетиране“;

   колона 4: „Други изисквания“.

3. Таблица 2 включва спецификациите на новите храни и съдържа следната информация:

   колона 1: „Разрешена нова храна“;

   колона 2: „Спецификации“.

Таблица 1: Разрешени нови храни

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
***N*-Ацетил-D-невраминова киселина**	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „*N*-Ацетил-D-невраминова киселина“. Върху хранителните добавки, съдържащи *N*-Ацетил-D-невраминова киселина, се посочва, че хранителната добавка не трябва да се дава на кърмачета, малки деца и деца на възраст под 10 години, когато те консумират майчино мляко или други храни с добавена *N*-Ацетил-D-невраминова киселина в същия 24-часов период.	
	Храни за кърмачета и преходни храни по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013 [1]	0,05 g/l възстановена храна		
	Преработени храни на зърнена основа и детски храни за кърмачета и малки деца по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	0,05 g/kg за твърди храни		
	Храни за специални медицински цели за кърмачета и малки деца по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	В съответствие с конкретните хранителни потребности на кърмачетата и малките деца, за които са предназначени продуктите, но във всички случаи не по-високо от максималните нива, уточнени за категорията, посочена в съответстващата на продуктите таблица.		
	Заместители на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	0,2 g/l (напитки) 1,7 g/kg (блокчета)		
	Храни с обозначение за отсъствие или за намалено съдържание на глутен в съответствие с изискванията на Регламент за изпълнение (ЕС) № 828/2014 на Комисията [2]	1,25 g/kg		
	Неароматизирани пастьоризирани и стерилизирани (включително чрез UHT) продукти на млечна основа	0,05 g/l		
	Неароматизирани ферментирали продукти на млечна основа, с топлинна обработка след ферментацията, ароматизирани ферментирали млечни продукти, включително продукти, преминали топлинна обработка	0,05 g/l (напитки) 0,4 g/kg (в твърдо състояние)		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
	Посочена категория храни	*Максимални нива*		
	Млечни аналози, включително сметани на немлечна основа за напитки	0,05 g/l (напитки) 0,25 g/kg (в твърдо състояние)		
	Зърнени блокчета	0,5 g/kg		
	Трапезни подсладители	8,3 g/kg		
	Напитки на основата на плодове и зеленчуци	0,05 g/l		
	Ароматизирани напитки	0,05 g/l		
	Специално подбрано кафе, чай, настойки от ароматни треви и плодове, цикория; екстракти от чай, от настойки от ароматни треви и плодове и от цикория; продукти от чай, растения, плодове и зърнени храни, за приготвяне на настойки	0,2 g/kg		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО ([3])	300 mg/ден за населението като цяло на възраст над 10 години 55 mg/ден за кърмачета 130 mg/ден за малки деца 250 mg/ден за деца на възраст от 3 до 10 години		
Изсушен плодов пулп от *Adansonia digitata* (баобаб)	Не е посочено		Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „плодов пулп от баобаб“.	
Екстракт от *Ajuga reptans*, получен от клетъчни култури	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	В съответствие с нормалната употреба в хранителни добавки на подобен екстракт от цъфтящите въздушни части на *Ajuga reptans*		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
L-аланил-L-глутамин	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО			
	Храни за специални медицински цели по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013, с изключение на храните за специални медицински цели, предназначени за кърмачета и малки деца			
Масло от водорасли, получено от микроводорасли *Ulkenia* sp.	*Посочена категория храни*	*Максимални нива на DHA*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „масло от микроводорасли *Ulkenia* sp.“.	
	Хлебни изделия (хляб, хлебчета и сладки бисквити)	200 mg/100 g		
	Зърнени блокчета	500 mg/100 g		
	Безалкохолни напитки (включително напитки на млечна основа)	60 mg/100 ml		
Масло от семена на *Allanblackia*	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „масло от семена на *Allanblackia*“.	
	Жълти мазнини за мазане и продукти за мазане на сметанова основа	20 g/100 g		
Екстракт от листа на *Aloe macroclada* Baker	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	В съответствие с нормалната употреба в хранителни добавки на подобния гел, получен от *Aloe vera* (L.) Burm.		
Масло от антарктически крил, получено от *Euphausia superba*	*Посочена категория храни*	*Максимални нива на комбинирани DHA и EPA*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „липиден екстракт от ракообразното антарктически крил (*Euphausia superba*)“.	
	Млечни продукти, с изключение на напитки на млечна основа	200 mg/100 g или 600 mg/100 g за продукти от сирене		
	Млечни аналози, с изключение на напитки	200 mg/100 g или 600 mg/100 g за аналози на продукти от сирене		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
	Посочена категория храни	*Максимални нива на комбинирани DHA и EPA*		
	Безалкохолни напитки Напитки на млечна основа Аналози на млечни напитки	80 mg/100 ml		
	Мазнини за мазане и заливки	600 mg/100 g		
	Мазнини за готвене	360 mg/100 ml		
	Зърнени закуски	500 mg/100 g		
	Хлебни изделия (хляб, хлебчета и сладки бисквити)	200 mg/100 g		
	Хранителни блокчета/зърнени блокчета	500 mg/100 g		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	3 000 mg/ден за населението като цяло 450 mg/ден за бременни жени и кърмачки		
	Храни за специални медицински цели по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	В съответствие със специалните хранителни потребности на лицата, за които са предназначени продуктите		
	Заместители на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013, и заместители на хранения за регулиране на телесното тегло	250 mg/ястие		
	Преработени храни на зърнена основа и детски храни, предназначени за кърмачета и малки деца, попадащи в обхвата на Регламент (ЕС) № 609/2013	200 mg/100 ml		
	Храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, особено при спортисти			
	Храни с обозначение за отсъствие или за намалено съдържание на глутен в съответствие с изискванията на Регламент за изпълнение (ЕС) № 828/2014 на Комисията			

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
Масло от антарктически крил, богато на фосфолипиди, получено от *Euphausia superba*	*Посочена категория храни*	*Максимални нива на комбинирани DHA и EPA*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „липиден екстракт от ракообразното антарктически крил (*Euphausia superba*)“.	
	Млечни продукти, с изключение на напитки на млечна основа	200 mg/100 g или 600 mg/100 g за продукти от сирене		
	Млечни аналози, с изключение на напитки	200 mg/100 g или 600 mg/100 g за аналози на продукти от сирене		
	Безалкохолни напитки Напитки на млечна основа Аналози на млечни напитки	80 mg/100 ml		
	Мазнини за мазане и заливки	600 mg/100 g		
	Мазнини за готвене	360 mg/100 ml		
	Зърнени закуски	500 mg/100 g		
	Хлебни изделия (хляб, хлебчета и сладки бисквити)	200 mg/100 g		
	Хранителни блокчета/зърнени блокчета	500 mg/100 g		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	3 000 mg/ден за населението като цяло 450 mg/ден за бременни жени и кърмачки		
	Храни за специални медицински цели по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	В съответствие със специалните хранителни потребности на лицата, за които са предназначени продуктите		
	Заместители на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013, и заместители на хранения за регулиране на телесното тегло	250 mg/ястие		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
	Посочена категория храни	*Максимални нива на комбинирани DHA и EPA*		
	Преработени храни на зърнена основа и детски храни, предназначени за кърмачета и малки деца, попадащи в обхвата на Регламент (ЕС) № 609/2013	200 mg/100 ml		
	Храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, особено при спортисти			
	Храни с обозначение за отсъствие или за намалено съдържание на глутен в съответствие с изискванията на Регламент за изпълнение (ЕС) № 828/2014 на Комисията			
Масло от гъбата *Mortierella alpina* с богато съдържание на арахидонова киселина	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „масло, получено от *Mortierella alpina*“ или „масло от *Mortierella alpina*“.	
	Храни за кърмачета и преходни храни по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	В съответствие с Регламент (ЕС) № 609/2013		
	Храни за специални медицински цели за преждевременно родени деца по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	В съответствие с Регламент (ЕС) № 609/2013		
Арганово масло, получено от *Argania spinosa*	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „арганово масло“, а в случай на употреба като подправка върху етикета се посочва „растително масло само за подправяне“.	
	Като подправка	Не е посочено		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	В съответствие с нормалната употреба като храна на растителните масла		
Олеорезин, богат на астаксантин, получен от водораслото *Haematococcus pluvialis*	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „астаксантин“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	40—80 mg/ден олеорезин, съответстващо на ≤ 8 mg астаксантин на ден		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
Семена от босилек (*Ocimum basilicum*)	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*		
	Плодови сокове и напитки от смеси от плодове/зеленчуци	3 g/200 ml при добавяне на цели семена от босилек (*Ocimum basilicum*)		
Екстракт от ферментирали соеви зърна	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „екстракт от ферментирали соеви зърна (соя)“ или „екстракт от ферментирала соя“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	4,5 g/ден		
Говежди лактоферин	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „лактоферин от краве мляко“.	
	Храни за кърмачета и преходни храни по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013 (напитки за директна консумация)	100 mg/100 ml		
	Храни на основата на млечни продукти, предназначени за малки деца (храни/напитки за директна консумация)	200 mg/100 g		
	Преработени зърнени храни (твърди)	670 mg/100 g		
	Храни за специални медицински цели по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	В зависимост от индивидуалните нужди до 3 g/ден		
	Напитки на основата на мляко	200 mg/100 g		
	Смеси за напитки на прах на основата на мляко (напитки за директна консумация)	330 mg/100 g		
	Напитки на основата на ферментирало мляко (включително киселомлечни напитки)	50 mg/100 g		
	Безалкохолни напитки	120 mg/100 g		
	Продукти на основата на кисело мляко	80 mg/100 g		
	Продукти на основата на сирене	2 000 mg/100 g		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
	Посочена категория храни	*Максимални нива*		
	Сладолед	130 mg/100 g		
	Торти и сладкиши	1 000 mg/100 g		
	Бонбони	750 mg/100 g		
	Дъвки	3 000 mg/100 g		
Масло от семената на *Buglossoides arvensis*	*Посочена категория храни*	*Максимални нива на стеаридонова киселина (STA)*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „рафинирано масло от *Buglossoides*“.	
	Млечни продукти и техните аналози	250 mg/100 g		
		75 mg/100 g при напитки		
	Сирене и продукти от него	750 mg/100 g		
	Масло и други емулсии на мазнини и масла, включително продукти за мазане (не за готвене или пържене)	750 mg/100 g		
	Зърнени закуски	625 mg/100 g		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО, с изключение на хранителните добавки за кърмачета и малки деца	500 mg/ден		
	Храни за специални медицински цели по смисъла на Регламент (ЕС) № 609/2013, с изключение на храните за специални медицински цели, предназначени за кърмачета и малки деца	В съответствие със специалните хранителни потребности на лицата, за които са предназначени продуктите		
	Заместители на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013, и заместители на хранения за регулиране на телесното тегло	250 mg/ястие		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
Масло от *Calanus finmarchicus*	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „масло от *Calanus finmarchicus* (ракообразно)“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	2,3 g/ден		
Основа за дъвки (монометоксиполиетиленгликол)	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „основа за дъвки (включително хомополимер на 2-метил-1,3-бутадиена с присаден малеинов анхидрид, естери с моно-Ме етер на полиетиленгликола)“ или „основа за дъвки (включително CAS №: 1246080-53-4)“.	
	Дъвка	8 %		
Основа за дъвки (съполимер на винилметилов етер и малеинов анхидрид)	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „основа за дъвки (включително съполимер на винилметилов етер и малеинов анхидрид)“ или „основа за дъвки (включително CAS №: 9011-16-9)“.	
	Дъвка	2 %		
Масло от чиа, получено от *Salvia hispanica*	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „масло от чиа (*Salvia hispanica*)“.	
	Мазнини и масла	10 %		
	Чисто масло от чиа	2 g/ден		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	2 g/ден		
Семена от чиа (*Salvia hispanica*)	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	1. Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „семена от чиа (*Salvia hispanica*)“. 2. Предварително опакованите семена от чиа (*Salvia hispanica*) се етикетират допълнително с цел да се информира потребителят, че дневният прием е ограничен до 15 g.	
	Хлебни изделия	5 % (цели или смлени семена от чиа)		
	Печива	10 % цели семена от чиа		
	Зърнени закуски	10 % цели семена от чиа		
	Смеси от плодове, ядки и семена	10 % цели семена от чиа		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
	Посочена категория храни	*Максимални нива*		
	Плодови сокове и напитки от смеси от плодове/зеленчуци	15 g/ден при добавяне на цели, смачкани или смлени семена от чиа		
	Предварително опаковани семена от чиа	15 g/ден цели семена от чиа		
	Плодови пасти за мазане	1 % цели семена от чиа		
	Кисело мляко	1,3 g цели семена от чиа на 100 g кисело мляко или 4,3 g цели семена от чиа на 330 g кисело мляко (порция)		
	Стерилизирани готови за консумация ястия на основата на зърна от зърнени култури, на зърна от псевдозърнени култури и/или варива	5 % цели семена от чиа		
Хитин-глюкан, получен от *Aspergillus niger*	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „хитин-глюкан, получен от *Aspergillus niger*“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	5 g/ден		
Хитин-глюканов комплекс, получен от *Fomes fomentarius*	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „хитин-глюканов комплекс, получен от *Fomes fomentarius*“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	5 g/ден		
Хитозанов екстракт, получен от гъби (*Agaricus bisporus; Aspergillus niger*)	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „хитозанов екстракт, получен от *Agaricus bisporus*“ или „хитозанов екстракт, получен от *Aspergillus niger*“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	В съответствие с нормалната употреба в хранителни добавки от хитозан, получен от ракообразни		
Хондроитинсулфат	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „хондроитинсулфат, получен чрез микробна ферментация и сулфатиране“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО, предназначени за възрастни, с изключение на бременни жени и кърмачки	1 200 mg/ден		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
Хромен пиколинат	*Посочена категория храни*	*Максимални нива на общото количество хром*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „хромен пиколинат“.	
	Храни, попадащи в обхвата на Регламент (ЕС) № 609/2013	250 µg/ден		
	Храни, обогатени в съответствие с Регламент (ЕО) № 1925/2006 ([4])			
Билка *Cistus incanus* L. Pandalis	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, които я съдържат, е „билка *Cistus incanus* L. Pandalis“.	
	Билкови настойки	Предвиден дневен прием: 3 g билка/ден (2 чаши/ден)		
Цитиколин	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	1. Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „цитиколин“. 2. При етикетиране на храните, съдържащи цитиколин, се посочва, че продуктът не е предназначен за консумация от деца.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	500 mg/ден		
	Храни за специални медицински цели по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	250 mg на порция и максимална дневна консумация от 1 000 mg		
Clostridium butyricum	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „*Clostridium butyricum* MIYAIRI 588 (CBM 588)“ или „*Clostridium butyricum* (CBM 588)“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	$1{,}35 \times 10^8$ CFU/ден		
Екстракт от обезмаслено какао на прах	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	На потребителите се указва да не консумират повече от 600 mg полифеноли, съответстващи на 1,1 g екстракт от обезмаслено какао на прах, на ден.	
	Хранителни блокчета	1 g/ден и 300 mg полифеноли, съответстващи на не повече от 550 mg екстракт от обезмаслено какао на прах, в една порция храна (или хранителна добавка)		
	Напитки на млечна основа			
	Всякакви други храни (включително хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО), които са станали установени източници за функционални съставки и които са обичайно предназначени за прием от ориентирани към здравословен начин на живот възрастни.			

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
Нискомаслен екстракт от какао	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	На потребителите се указва да не консумират повече от 600 mg какаови флаваноли на ден.	
	Храни, включително хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	730 mg на порция и около 1,2 g/ден		
Масло от семена на кориандър, получено от *Coriandrum sativum*	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „масло от семена на кориандър“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	600 mg/ден		
Изсушени плодове от *Crataegus pinnatifida*	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, които я съдържат, е „изсушени плодове от *Crataegus pinnatifida*“.	
	Билкови настойки	В съответствие с нормалната употреба като храна на *Crataegus laevigata*		
	Конфитюри и желета в съответствие с Директива 2001/113/ЕО [5]			
	Компоти			
α-циклодекстрин	Не е посочено		Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „алфа-циклодекстрин“ или „α-циклодекстрин“.	
γ-циклодекстрин	Не е посочено		Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „гама-циклодекстрин“ или „γ-циклодекстрин“.	
Препарат от декстран, получен от *Leuconostoc mesenteroides*	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „декстран“.	
	Хлебни изделия	5 %		
Диацилглицеролово масло от растителен произход	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „диацилглицеролово масло от растителен произход (най-малко 80 % диацилглицероли)“.	
	Масла за готвене			
	Мазнини за мазане			
	Заливки за салати			
	Майонеза			
	Заместител на хранения за регулиране на телесното тегло (под формата на напитки)			

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
	Посочена категория храни	*Максимални нива*		
	Хлебни изделия			
	Продукти от вида на киселото мляко			
Дихидрокапсиат (DHC)	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	1. Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „дихидрокапсиат“. 2. Хранителните добавки, съдържащи синтетичен дихидрокапсиат, ще бъдат етикетирани като „не е предназначено за деца на възраст до 4,5 години)“.	
	Зърнени блокчета	9 mg/100 g		
	Бисквити, курабии и солени бисквити	9 mg/100 g		
	Оризови закуски	12 mg/100 g		
	Газирани напитки, разреждащи се напитки, напитки на основата на плодов сок	1,5 mg/100 ml		
	Зеленчукови напитки	2 mg/100 ml		
	Напитки на основата на кафе, напитки на основата на чай	1,5 mg/100 ml		
	Овкусена вода — негазирана	1 mg/100 ml		
	Предварително сварена овесена каша	2,5 mg/100 g		
	Други зърнени закуски	4,5 mg/100 g		
	Сладолед, млечни десерти	4 mg/100 g		
	Смеси за кремове (за директна консумация)	2 mg/100 g		
	Продукти на основата на кисело мляко	2 mg/100 g		
	Шоколадови изделия	7,5 mg/100 g		
	Твърди бонбони	27 mg/100 g		
	Дъвки без захар	115 mg/100 g		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
	Посочена категория храни	*Максимални нива*		
	Сметана на немлечна основа за напитки	40 mg/100 g		
	Подсладители	200 mg/100 g		
	Супи (за директна консумация)	1,1 mg/100 g		
	Заливки за салата	16 mg/100 g		
	Растителен белтък	5 mg/100 g		
	Готови за консумация ястия	3 mg/ястие		
	Заместители на хранения за регулиране на телесното тегло	3 mg/ястие		
	Заместител на хранения за регулиране на телесното тегло (под формата на напитки)	1 mg/100 ml		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	3 mg/еднократен прием 9 mg/ден		
	Смеси на прах за безалкохолни напитки	14,5 mg/kg, равняващо се на 1,5 mg/100 ml		
Изсушен екстракт от *Lippia citriodora*, получен от клетъчни култури	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „изсушен екстракт от *Lippia citriodora*, получен от клетъчни култури HTN®Vb“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	В съответствие с нормалната употреба в хранителни добавки на подобен екстракт от листата на *Lippia citriodora*.		
Екстракт от *Echinacea angustifolia*, получен от клетъчни култури	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	В съответствие с нормалната употреба в хранителни добавки на подобен екстракт от корена на *Echinacea angustifolia*.		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
Масло от *Echium plantagineum*	*Посочена категория храни*	*Максимални нива на стеаридонова киселина (STA)*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „рафинирано масло от Echium“.	
	Продукти на млечна основа и продукти от кисело мляко за пиене, представяни в еднократни дози	250 mg/100 g; 75 mg/100 g при напитки		
	Смеси на основата на сирене	750 mg/100 g		
	Мазнини за мазане и заливки	750 mg/100 g		
	Зърнени закуски	625 mg/100 g		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	500 mg/ден		
	Храни за специални медицински цели по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	В съответствие със специалните хранителни потребности на лицата, за които са предназначени продуктите		
	Заместители на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013, и заместители на хранения за регулиране на телесното тегло	250 mg/ястие		
Епигалокатехинов галат като пречистен екстракт от листа на зелен чай (*Camellia sinensis*)	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	При етикетиране се посочва, че потребителите не трябва да консумират повече от 300 mg екстракт на ден.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	150 mg екстракт в една порция храна или хранителна добавка		
	Храни, обогатени в съответствие с Регламент (ЕО) № 1925/2006			
L-ерготионеин	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „L-ерготионеин“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	30 mg/ден за населението като цяло (с изключение на бременни жени и кърмачки) 20 mg/ден за деца над 3 години		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
Железен(III) натриев етилендиаминтетраацетат (EDTA)	*Посочена категория храни*	*Максимални нива (изразени като безводна EDTA)*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „железен(III) натриев етилендиаминтетраацетат (EDTA)“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	18 mg/ден за малки деца 75 mg/ден за възрастни		
	Храни, попадащи в обхвата на Регламент (ЕС) № 609/2013	12 mg/100 g		
	Храни, обогатени в съответствие с Регламент (ЕО) № 1925/2006			
Амониев железен(II) фосфат	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „амониев железен(II) фосфат“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	Да се използва в съответствие с Директива 2002/46/ЕО, Регламент (ЕС) № 609/2013 и/или Регламент (ЕО) № 1925/2006.		
	Храни, попадащи в обхвата на Регламент (ЕС) № 609/2013			
	Храни, обогатени в съответствие с Регламент (ЕО) № 1925/2006			
Пептиди от риба, получени от *Sardinops sagax*	*Посочена категория храни*	*Максимални нива на пептидния продукт от риба*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „пептиди от риба (*Sardinops sagax*)“.	
	Храни на основата на кисело мляко, киселомлечни напитки, ферментирали млечни продукти и мляко на прах	0,48 g/100 g (готови за консумация)		
	Овкусена вода и напитки на основата на зеленчуци	0,3 g/100 g (готови за консумация)		
	Зърнени закуски	2 g/100 g		
	Супи, яхнии и супи на прах	0,3 g/100 g (готови за консумация)		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
Флавоноиди от *Glycyrrhiza glabra*	*Посочена категория храни*	*Максимални нива на флавоноиди от Glycyrrhiza glabra*	1. Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „флавоноиди от *Glycyrrhiza glabra* L.“. 2. При етикетиране на храните, в които продуктът е добавен като нова хранителна съставка, се посочва, че: а) продуктът не трябва да се приема от бременни жени и кърмачки, деца и подрастващи лица; както и б) лицата, които приемат лекарства, изискващи лекарско предписание, следва да консумират продукта само под лекарско наблюдение; в) максималният прием на флавоноиди е 120 mg на ден. 3. Количеството флавоноиди в крайния хранителен продукт се обозначава при етикетиране на съдържащия го продукт.	Напитките, съдържащи флавоноиди, се представят на крайните потребители като отделни порции.
	Напитки на основата на мляко	120 mg/ден		
	Напитки на основата на кисело мляко			
	Напитки на основата на плодове или зеленчуци			
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	120 mg/ден		
	Заместители на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло по смисъла на Регламент (ЕС) № 609/2013	120 mg/ден		
	Храни за специални медицински цели по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	120 mg/ден		
Екстракт от фукоидан, получен от морските водорасли *Fucus vesiculosus*	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „екстракт от фукоидан, получен от морските водорасли *Fucus vesiculosus*“.	
	Храни, включително хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО, за населението като цяло	250 mg/ден		
Екстракт от фукоидан, получен от морските водорасли *Undaria pinnatifida*	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „екстракт от фукоидан, получен от морските водорасли *Undaria pinnatifida*“.	
	Храни, включително хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО, за населението като цяло	250 mg/ден		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
2′-фукозиллактоза	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	1. Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „2′-фукозиллактоза“. 2. При етикетиране на хранителните добавки, съдържащи 2′-фукозиллактоза, се посочва, че добавките не трябва да се употребяват в един и същ ден с други храни с добавена 2′-фукозиллактоза. 3. При етикетиране на хранителните добавки, съдържащи 2′-фукозиллактоза, които са предназначени за малки деца, се посочва, че добавките не трябва да се употребяват в един и същ ден с майчино мляко или с други храни с добавена 2′-фукозиллактоза.	
	Неароматизирани пастьоризирани и стерилизирани (включително чрез UHT) продукти на млечна основа	1,2 g/l		
	Неароматизирани ферментирали продукти на млечна основа	1,2 g/l за напитки		
		19,2 g/kg за продукти, различни от напитки		
	Ароматизирани ферментирали продукти на млечна основа, включително продукти, преминали топлинна обработка	1,2 g/l за напитки		
		19,2 g/kg за продукти, различни от напитки		
	Млечни аналози, включително сметани на немлечна основа за напитки	1,2 g/l за напитки		
		12 g/kg за продукти, различни от напитки		
		400 g/kg за сметана на немлечна основа за напитки		
	Зърнени блокчета	12 g/kg		
	Трапезни подсладители	200 g/kg		
	Храни за кърмачета по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	1,2 g/l отделно или в комбинация с до 0,6 g/l лакто-N-неотетраоза в съотношение 2:1 в готовия за употреба краен продукт, продаван като такъв или реконституиран съгласно указанията на производителя		
	Преходни храни по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	1,2 g/l отделно или в комбинация с до 0,6 g/l лакто-N-неотетраоза в съотношение 2:1 в готовия за употреба краен продукт, продаван като такъв или реконституиран съгласно указанията на производителя		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
	Посочена категория храни	*Максимални нива*		
	Преработени храни на зърнена основа и детски храни за кърмачета и малки деца по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	12 g/kg за продукти, различни от напитки		
		1,2 g/l за готови за употреба течни храни, продавани като такива или реконституирани съгласно указанията на производителя		
	Напитки на млечна основа и подобни продукти, предназначени за малки деца	1,2 g/l за напитки на млечна основа и подобни продукти, добавени поотделно или в комбинация с до 0,6 g/l лакто-N-неотетраоза в съотношение 2:1 в готовия за употреба краен продукт, продаван като такъв или реконституиран съгласно указанията на производителя		
	Храни за специални медицински цели по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	В съответствие със специалните хранителни потребности на лицата, за които са предназначени продуктите		
	Заместители на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло по смисъла на Регламент (ЕС) № 609/2013	4,8 g/l за напитки		
		40 g/kg за зърнени блокчета		
	Хляб и макаронени изделия с обозначение за отсъствие или за намалено съдържание на глутен в съответствие с изискванията на Регламент за изпълнение (ЕС) № 828/2014 на Комисията	60 g/kg		
	Ароматизирани напитки	1,2 g/l		
	Кафе, чай (с изключение на черен чай), настойки от ароматни треви и плодове, цикория; екстракти от чай, от настойки от ароматни треви и плодове и от цикория; продукти от чай, растения, плодове и зърнени храни, за приготвяне на настойки, а също така смеси и смеси за бързо приготвяне от тези продукти	9,6 g/l — максималните нива се отнасят за готовия за употреба продукт		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО, с изключение на хранителни добавки за кърмачета	3,0 g/ден за населението като цяло		
		1,2 g/ден за малки деца		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
Галактоолигозахарид	*Посочена категория храни*	*Максимални нива (изразено като съотношение галактоолигозахарид/kg краен хранителен продукт*		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	0,333		
	Мляко	0,020		
	Млечни напитки	0,030		
	Заместител на хранения за регулиране на телесното тегло (под формата на напитки)	0,020		
	Аналози на млечни напитки	0,020		
	Кисело мляко	0,033		
	Десерти на основата на мляко	0,043		
	Замразени млечни десерти	0,043		
	Плодови напитки и енергийни напитки	0,021		
	Напитки, заместители на хранения на кърмачета	0,012		
	Бебешки сокове	0,025		
	Бебешки киселомлечни напитки	0,024		
	Бебешки десерти	0,027		
	Бебешки закуски	0,143		
	Бебешки зърнени храни	0,027		
	Напитки, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, особено при спортисти	0,013		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
	Посочена категория храни	*Максимални нива (изразено като съотношение галактоолигозахарид/kg краен хранителен продукт*		
	Сокове	0,021		
	Плодови пълнежи за приготвяне на пайове	0,059		
	Плодови продукти	0,125		
	Блокчета	0,125		
	Зърнени храни	0,125		
	Храни за кърмачета и преходни храни по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	0,008		
Глюкозамин HCl	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	В съответствие с нормалната употреба като храна на глюкозамин, получен от черупкови организми		
	Храни, попадащи в обхвата на Регламент (ЕС) № 609/2013			
	Напитки на млечна основа и подобни продукти, предназначени за малки деца			
	Заместител на хранения за регулиране на телесното тегло			
	Храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, особено при спортисти			
	Храни с обозначение за отсъствие или за намалено съдържание на глутен в съответствие с изискванията на Регламент за изпълнение (ЕС) № 828/2014 на Комисията			

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
Глюкозаминсулфат KCl	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	В съответствие с нормалната употреба като храна на глюкозамин, получен от черупкови организми		
Глюкозаминсулфат NaCl	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	В съответствие с нормалната употреба като храна на глюкозамин, получен от черупкови организми		
Гума гуар	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	1. Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „гума гуар“. 2. Върху етикета на храните, съдържащи гумата гуар, трябва да има ясно видимо указание за възможните рискове от стомашен дискомфорт, свързани с експозицията на деца под 8-годишна възраст на гумата гуар; например „Прекомерната консумация на тези продукти може да предизвика стомашен дискомфорт, по-специално при деца под 8-годишна възраст“. 3. В случай на продукти в опаковка с две разделения, съдържащи съответно млечен продукт/зърнени храни, указанията за употреба трябва да включват ясно посочване на необходимостта зърнените храни и млечният продукт да се смесят, преди да бъдат консумирани, за да се вземе предвид възможният риск от обструкция на стомашно-чревния тракт.	
	Пресни млечни продукти, като кисели млека, ферментирали млека, пресни сирена и други млечни десерти.	1,5 g/100 g		
	Течни храни на плодова или зеленчукова основа (от вида „смути“)	1,8 g/100 g		
	Компоти на плодова или зеленчукова основа	3,25 g/100 g		
	Зърнени храни заедно с млечен продукт, в обща опаковка с две разделения	10 g/100 g в зърнените храни Да няма в съпътстващия млечен продукт 1 g/100 g в готовия за консумация продукт		
Топлинно обработени млечни продукти, подложени на ферментация с *Bacteroides xylanisolvens*	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*		
	Ферментирали млечни продукти (в течна, полутечна и прахообразна (изсушени чрез пулверизация) форма)			

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
Хидрокситирозол	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните добавки, които я съдържат, е „хидрокситирозол“. При етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа хидрокситирозол, се посочва, че: а) този хранителен продукт не трябва да се консумира от деца на възраст под 3 години, бременни жени и кърмачки; б) този хранителен продукт не трябва да се използва за готвене, печене или пържене.	
	Рибни и растителни масла (с изключение на маслинови масла и маслинови масла от маслиново кюспе съгласно определението в част VIII от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013 (6), пуснати като такива на пазара	0,215 g/kg		
	Мазнини за мазане съгласно определението в част VII от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, пуснати като такива на пазара	0,175 g/kg		
Ледоструктуриращ белтък, вид III HPLC 12	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „ледоструктуриращ белтък“.	
	Лед за ядене	0,01 %		
Водни екстракти от изсушени листа на *Ilex guayusa*	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „екстракти от изсушени листа на *Ilex guayusa*“.	
	Билкови настойки	В съответствие с нормалната употреба в билкови настойки и хранителни добавки на подобен воден екстракт от изсушени листа на *Ilex paraguariensis*.		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО			
Изомалтоолигозахарид	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	1. Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „изомалтоолигозахарид“. 2. Храните, съдържащи новата съставка, трябва да бъдат етикетирани като „източник на глюкоза“.	
	Нискоенергийни безалкохолни напитки	6,5 %		
	Енергийни напитки	5,0 %		
	Храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, особено при спортисти (включително изотонични напитки)	6,5 %		
	Плодови сокове	5 %		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
	Посочена категория храни	*Максимални нива*		
	Преработени зеленчуци и зеленчукови сокове	5 %		
	Други безалкохолни напитки	5 %		
	Зърнени блокчета	10 %		
	Сладкиши, бисквити	20 %		
	Зърнени блокчета за закуска	25 %		
	Твърди бонбони	97 %		
	Дъвчащи бонбони/шоколадови десертни блокчета	25 %		
	Заместител на хранения за регулиране на телесното тегло (под формата на блокчета или заместители на хранения на млечна основа)	20 %		
Изомалтулоза	Не е посочено		1. Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „изомалтулоза“. 2. Означението на новата храна при етикетиране е придружено от указанието, че „изомалтулозата е източник на глюкоза и фруктоза“.	
Лактитол	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните добавки, които я съдържат, е „лактитол“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО (капсули или таблетки), предназначени за възрастни	20 g/ден		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
Лакто-N-неотетраоза	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	1. Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „лакто-*N*-неотетраоза“. 2. При етикетиране на хранителните добавки, съдържащи лакто-*N*-неотетраоза, се посочва, че хранителните добавки не трябва да се употребяват в един и същ ден с други храни с добавена лакто-*N*-неотетраоза. 3. При етикетиране на хранителните добавки, съдържащи лакто-*N*-неотетраоза, които са предназначени за малки деца, се посочва, че добавките не трябва да се употребяват в един и същ ден с майчино мляко или с други храни с добавена лакто-*N*-неотетраоза.	
	Неароматизирани пастьоризирани и стерилизирани (включително чрез UHT) продукти на млечна основа	0,6 g/l		
	Неароматизирани ферментирали продукти на млечна основа	0,6 g/l за напитки 9,6 g/kg за продукти, различни от напитки		
	Ароматизирани ферментирали продукти на млечна основа, включително продукти, преминали топлинна обработка	0,6 g/l за напитки 9,6 g/kg за продукти, различни от напитки		
	Млечни аналози, включително сметани на немлечна основа за напитки	0,6 g/l за напитки 6 g/kg за продукти, различни от напитки 200 g/kg за сметана на немлечна основа		
	Зърнени блокчета	6 g/kg		
	Трапезни подсладители	100 g/kg		
	Храни за кърмачета по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	0,6 g/l в комбинация с до 1,2 g/l 2′-фукозиллактоза в съотношение 1:2 в готовия за употреба краен продукт, продаван като такъв или реконституиран съгласно указанията на производителя		
	Преходни храни по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	0,6 g/l в комбинация с до 1,2 g/l 2′-фукозиллактоза в съотношение 1:2 в готовия за употреба краен продукт, продаван като такъв или реконституиран съгласно указанията на производителя		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
	Посочена категория храни	*Максимални нива*		
	Преработени храни на зърнена основа и детски храни за кърмачета и малки деца по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	6 g/kg за продукти, различни от напитки 0,6 g/l за готови за употреба течни храни, продавани като такива или реконституирани съгласно указанията на производителя		
	Напитки на млечна основа и подобни продукти, предназначени за малки деца	0,6 g/l за напитки на млечна основа и подобни продукти, добавени поотделно или в комбинация с 2′-O-фукозиллактоза, при концентрация до 1,2 g/l, в съотношение 1:2 в готовия за употреба краен продукт, продаван като такъв или реконституиран съгласно указанията на производителя		
	Храни за специални медицински цели по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	В съответствие със специалните хранителни потребности на лицата, за които са предназначени продуктите		
	Заместители на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло по смисъла на Регламент (ЕС) № 609/2013	2,4 g/l за напитки 20 g/kg за блокчета		
	Хляб и макаронени изделия с обозначение за отсъствие или за намалено съдържание на глутен в съответствие с изискванията на Регламент за изпълнение (ЕС) № 828/2014 на Комисията	30 g/kg		
	Ароматизирани напитки	0,6 g/l		
	Кафе, чай (с изключение на черен чай), настойки от ароматни треви и плодове, цикория; екстракти от чай, от настойки от ароматни треви и плодове и от цикория; продукти от чай, растения, плодове и зърнени храни, за приготвяне на настойки, а също така смеси и смеси за бързо приготвяне от тези продукти	4,8 g/l — максимално допустимите количества се отнасят за готовия за употреба продукт		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
	Посочена категория храни	*Максимални нива*		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО, с изключение на хранителни добавки за кърмачета	1,5 g/ден за населението като цяло 0,6 g/ден за малки деца		
Екстракт от листа на люцерна, получен от *Medicago sativa*	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „белтък от люцерна (*Medicago sativa*)“ или „белтък от обикновена люцерна (*Medicago sativa*)“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	10 g/ден		
Ликопен	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „ликопен“.	
	Напитки на основата на плодови/зеленчукови сокове (включително концентрати)	2,5 mg/100 g		
	Напитки, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, особено при спортисти	2,5 mg/100 g		
	Заместители на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013, и заместители на хранения за регулиране на телесното тегло	8 mg/ястие		
	Зърнени закуски	5 mg/100 g		
	Мазнини и заливки	10 mg/100 g		
	Супи, различни от доматени супи	1 mg/100 g		
	Хляб (включително сухари)	3 mg/100 g		
	Храни за специални медицински цели по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	В съответствие със специалните хранителни потребности на лицата, за които са предназначени продуктите		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	15 mg/ден		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
Ликопен от *Blakeslea trispora*	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „ликопен“.	
	Напитки на основата на плодови/зеленчукови сокове (включително концентрати)	2,5 mg/100 g		
	Напитки, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, особено при спортисти	2,5 mg/100 g		
	Заместители на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013, и заместители на хранения за регулиране на телесното тегло	8 mg/ястие		
	Зърнени закуски	5 mg/100 g		
	Мазнини и заливки	10 mg/100 g		
	Супи, различни от доматени супи	1 mg/100 g		
	Хляб (включително сухари)	3 mg/100 g		
	Храни за специални медицински цели по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	В съответствие със специалните хранителни потребности на лицата, за които са предназначени продуктите		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	15 mg/ден		
Ликопен от домати	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „ликопен“.	
	Напитки на основата на плодови/зеленчукови сокове (включително концентрати)	2,5 mg/100 g		
	Напитки, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, особено при спортисти	2,5 mg/100 g		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
	Посочена категория храни	*Максимални нива*		
	Заместители на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013, и заместители на хранения за регулиране на телесното тегло	8 mg/ястие		
	Зърнени закуски	5 mg/100 g		
	Мазнини и заливки	10 mg/100 g		
	Супи, различни от доматени супи	1 mg/100 g		
	Хляб (включително сухари)	3 mg/100 g		
	Храни за специални медицински цели по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	В съответствие със специалните хранителни потребности на лицата, за които са предназначени продуктите		
Ликопенов олеорезин от домати	*Посочена категория храни*	*Максимални нива на ликопен*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „ликопенов олеорезин от домати“.	
	Напитки на основата на плодови/зеленчукови сокове (включително концентрати)	2,5 mg/100 g		
	Напитки, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, особено при спортисти	2,5 mg/100 g		
	Заместители на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло, попадащи в обхвата на Регламент (ЕС) № 609/2013, и заместители на хранения за регулиране на телесното тегло	8 mg/ястие		
	Зърнени закуски	5 mg/100 g		
	Мазнини и заливки	10 mg/100 g		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
	Посочена категория храни	*Максимални нива на ликопен*		
	Супи, различни от доматени супи	1 mg/100 g		
	Хляб (включително сухари)	3 mg/100 g		
	Храни за специални медицински цели по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	В съответствие със специалните хранителни потребности на лицата, за които са предназначени продуктите		
Магнезиев малат цитрат	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „магнезиев малат цитрат“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО			
Екстракт от кора на магнолия	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „екстракт от кора на магнолия“.	
	Ментови дражета (сладкарски изделия)	0,2 % за целите на освежаването на дъха. На основата на максимално ниво на влагане от 0,2 % и максимален размер на отделната дъвка/ментово драже от 1,5 g, всяка порция дъвка или ментово драже ще съдържа не повече от 3 mg екстракт от кора на магнолия.		
	Дъвки			
Масло от царевичен зародиш с високо съдържание на неосапуняеми вещества	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „екстракт от масло от царевичен зародиш“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	2 g/ден		
	Дъвки	2 %		
Метилцелулоза	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „метилцелулоза“.	Метилцелулозата не трябва да се използва в храни, специално приготвени за малки деца.
	Лед за ядене	2 %		
	Ароматизирани напитки			

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
	Посочена категория храни	*Максимални нива*		
	Ароматизирани и неароматизирани ферментирали млечни продукти			
	Студени десерти (млечни продукти, мазнини, плодови продукти, зърнени продукти, продукти на основата на яйца)			
	Плодови продукти (пулпа, пюрета и компоти)			
	Супи и бульони			
Глюкозаминова сол на (6*S*)-5-метилтетрахидрофолиевата киселина	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „глюкозаминова сол на (6*S*)-5-метилтетрахидрофолиевата киселина“ или или „5MTHF-глюкозамин“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО, като източник на фолат			
Монометилсилантриол (органичен силиций)	*Посочена категория храни*	*Максимални нива на силиций*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните добавки, които я съдържат, е „органичен силиций (монометилсилантриол)“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО, за възрастни (в течна форма)	10,40 mg/ден		
Екстракт от мицел на гъба Шиитаке (*Lentinula edodes*)	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „екстракт от гъбата *Lentinula edodes*“ или „екстракт от гъба Шиитаке“.	
	Хлебни изделия	2 ml/100 g		
	Безалкохолни напитки	0,5 ml/100 ml		
	Готови приготвени ястия	2,5 ml на ястие		
	Храни на основата на кисело мляко	1,5 ml/100 ml		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	дневна доза от 2,5 ml		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
Сок от плодове на нони (*Morinda citrifolia*)	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „сок от нони“ или „сок от *Morinda citrifolia*“.	
	Пастьоризирани напитки на основата на плодове и на нектар от плодове	30 ml при една порция (до 100 % сок от нони) или 20 ml два пъти дневно, не повече от 40 ml на ден		
Сок на прах от плодове на нони (*Morinda citrifolia*)	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	6,6 g/ден (равняващо се на 30 ml сок от нони)	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „сок на прах от нони“ или „сок на прах от *Morinda citrifolia*“.	
Пюре и концентрат от плодове на нони (*Morinda citrifolia*)	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е: за пюрето от плодове: „пюре от плодове на *Morinda citrifolia*“ или „пюре от плодове на нони“, за концентрата от плодове: „концентрат от плодове на *Morinda citrifolia*“ или „концентрат от плодове на нони“.	
		Пюре от плодове		
	Бонбони/сладкарски изделия	45 g/100 g		
	Зърнени блокчета	53 g/100 g		
	Смеси за хранителни напитки на прах (маса в сухо състояние)	53 g/100 g		
	Газирани напитки	11 g/100 g		
	Сладолед и сорбет	31 g/100 g		
	Кисело мляко	12 g/100 g		
	Бисквити	53 g/100 g		
	Хлебчета, торти и сладкиши	53 g/100 g		
	Зърнени закуски (пълнозърнести)	88 g/100 g		
	Конфитюри и желета в съответствие с Директива 2001/113/ЕО	133 g/100 g Въз основа на количеството преди преработката, необходимо за получаването на 100 g краен продукт		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
	Посочена категория храни	*Максимални нива*		
	Сладки кремове за мазане, пълнежи и глазури	31 g/100 g		
	Сосове с подправки, туршии, месни сосове и подправки	88 g/100 g		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	26 g/ден		
		Концентрат от плодове		
	Бонбони/сладкарски изделия	10 g/100 g		
	Зърнени блокчета	12 g/100 g		
	Смеси за хранителни напитки на прах (маса в сухо състояние)	12 g/100 g		
	Газирани напитки	3 g/100 g		
	Сладолед и сорбет	7 g/100 g		
	Кисело мляко	3 g/100 g		
	Бисквити	12 g/100 g		
	Хлебчета, торти и сладкиши	12 g/100 g		
	Зърнени закуски (пълнозърнести)	20 g/100 g		
	Конфитюри и желета в съответствие с Директива 2001/113/ЕО	30 g/100 g		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
	Посочена категория храни	*Максимални нива*		
	Сладки кремове за мазане, пълнежи и глазури	7 g/100 g		
	Сосове с подправки, туршии, месни сосове и подправки	20 g/100 g		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	6 g/ден		
Листа на нони (*Morinda citrifolia*)	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	1. Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „листа на нони“ или „листа на *Morinda citrifolia*“. 2. На потребителите се дават указания, че за приготвянето на чаша с настойка не трябва да се използват повече от 1 g сушени и печени листа на *Morinda citrifolia*.	
	За приготвянето на настойки	За приготвянето на чаша с настойка за консумация да не се използват повече от 1 g сушени и печени листа на *Morinda citrifolia*.		
Прах от плодове на нони (*Morinda citrifolia*)	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „прах от плодове на *Morinda citrifolia*“ или „прах от плодове на нони“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	2,4 g/ден		
Микроводорасли *Odontella aurita*	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „микроводорасли *Odontella aurita*“.	
	Ароматизирани макаронени изделия	1,5 %		
	Супи от риба	1 %		
	Терини от морски дарове	0,5 %		
	Заготовки за бульони	1 %		
	Солени бисквити	1,5 %		
	Замразена риба с галета	1,5 %		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
Масло, обогатено с фитостероли/фитостаноли	*Посочена категория храни*	*Максимални нива на фитостероли/фитостаноли*	В съответствие с точка 5 от приложение III към Регламент (ЕС) № 1169/2011	
	Мазнини за мазане, както са определени в част VII, допълнение II, части Б и В от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, с изключение на мазнини за готвене и пържене и продукти за мазане на базата на масло или други животински мазнини	1. Продуктите, съдържащи новата хранителна съставка, се представят така, че да бъдат лесноразделими на порции, които съдържат или максимум 3 g (в случай на приемане на една порция на ден), или максимум 1 g (в случай на приемане на три порции на ден) добавени фитостероли/фитостаноли. 2. Количеството фитостероли/фитостаноли, добавени в съд, който съдържа напитки, не трябва да надхвърля 3 g. 3. Заливките за салати, майонезата и сосовете с подправки трябва да са опаковани като отделни порции.		
	Продукти на млечна основа, като например продукти на основата на полуобезмаслени и обезмаслени млечни продукти, евентуално с добавени плодове и/или зърнени култури, продукти на основата на ферментирало мляко, като кисело мляко, и продукти на основата на сирене (съдържание на мазнини ≤ 12 g на 100 g), където млечната мазнина евентуално е била намалена и мазнината или белтъкът са били частично или напълно заместени с растителна мазнина или белтък			
	Соеви напитки			
	Заливки за салати, майонеза и сосове с подправки			
Масло, извлечено от калмари	*Посочена категория храни*	*Максимални нива на комбинирани DHA и EPA*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „масло от калмари“.	
	Млечни продукти, с изключение на напитки на млечна основа	200 mg/100 g или 600 mg/100 g за продукти от сирене		
	Млечни аналози, с изключение на напитки	200 mg/100 g или 600 mg/100 g за аналози на продукти от сирене		
	Мазнини за мазане и заливки	600 mg/100 g		
	Зърнени закуски	500 mg/100 g		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
	Посочена категория храни	*Максимални нива на комбинирани DHA и EPA*		
	Хлебни изделия (хляб и хлебчета)	200 mg/100 g		
	Зърнени блокчета	500 mg/100 g		
	Безалкохолни напитки (включително напитки на млечна основа)	60 mg/100 ml		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	3 000 mg/ден за населението като цяло 450 mg/ден за бременни жени и кърмачки		
	Храни за специални медицински цели по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	В съответствие със специалните хранителни потребности на лицата, за които са предназначени продуктите		
	Заместители на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013, и заместители на хранения за регулиране на телесното тегло	200 mg/ястие		
Пастьоризирани продукти на плодова основа, произведени с използване на обработка под високо налягане	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Надпис „пастьоризирано чрез обработка под високо налягане“ се поставя до наименованието на плодовите продукти като такива и на всеки продукт, при който е използван този процес.	
	Видове плодове: ананаси, банани, боровинки, грейпфрути, грозде, кайсии, кокосови орехи, череши, круши, къпини, малини, манго, мандарини, праскови, пъпеши, ревен, сливи, смокини, ябълки, ягоди			
Фосфатирано царевично нишесте	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „фосфатирано царевично нишесте“.	
	Печени хлебарски изделия	15 %		
	Макаронени изделия			
	Зърнени закуски			
	Зърнени блокчета			

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
Фосфатидилсерин от рибни фосфолипиди	*Посочена категория храни*	*Максимални нива на фосфатидилсерин*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „рибен фосфатидилсерин“.	
	Напитки на основата на кисело мляко	50 mg/100 ml		
	Прах на основата на мляко на прах	3 500 mg/100 g (равностойно на 40 mg/100 ml готов за пиене продукт)		
	Храни на основата на кисело мляко	80 mg/100 g		
	Зърнени блокчета	350 mg/100 g		
	Сладкарски изделия на основата на шоколад	200 mg/100 g		
	Храни за специални медицински цели по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	В съответствие с Регламент (ЕС) № 609/2013		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	300 mg/ден		
Фосфатидилсерин от соеви фосфолипиди	*Посочена категория храни*	*Максимални нива на фосфатидилсерин*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „соев фосфатидилсерин“.	
	Напитки на основата на кисело мляко	50 mg/100 ml		
	Прах на основата на мляко на прах	3,5 g/100 g (равностойно на 40 mg/100 ml готов за пиене продукт)		
	Храни на основата на кисело мляко	80 mg/100 g		
	Зърнени блокчета	350 mg/100 g		
	Сладкарски изделия на основата на шоколад	200 mg/100 g		
	Храни за специални медицински цели по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	В съответствие с Регламент (ЕС) № 609/2013		
Фосфолипиден продукт, съдържащ равни количества фосфатидилсерин и фосфатидна киселина	*Посочена категория храни*	*Максимални нива на фосфатидилсерин*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, които я съдържат, е „соев фосфатидилсерин и фосфатидна киселина“.	Продуктът не е предназначен за продажба на бременни жени или кърмачки.
	Зърнени закуски	80 mg/100 g		
	Зърнени блокчета	350 mg/100 g		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
	Посочена категория храни	*Максимални нива на фосфатидилсерин*		
	Храни на основата на кисело мляко	80 mg/100 g		
	Продукти, подобни на кисело мляко, произведени на основата на соя	80 mg/100 g		
	Напитки на основата на кисело мляко	50 mg/100 g		
	Напитки, подобни на кисело мляко, произведени на основата на соя	50 mg/100 g		
	Прах на основата на мляко на прах	3,5 g/100 g (равностойно на 40 mg/100 ml готов за пиене продукт)		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	800 mg/ден		
	Храни за специални медицински цели по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	В съответствие с Регламент (ЕС) № 609/2013		
Фосфолипиди от яйчен жълтък	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*		
	Не е посочено			
Фитогликоген	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „фитогликоген“.	
	Преработени храни	25 %		
Фитостероли/фитостаноли	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	В съответствие с точка 5 от приложение III към Регламент (ЕС) № 1169/2011	
	Оризови напитки	1. Те се представят така, че да бъдат лесноразделими на порции, които съдържат или максимум 3 g (в случай на приемане на 1 порция на ден), или максимум 1 g (в случай на приемане на 3 порции на ден) добавени фитостероли/фитостаноли. Количеството фитостероли/фитостаноли, добавени в съд, който съдържа напитки, не трябва да надхвърля 3 g. Заливките за салати, майонезата и сосовете с подправки трябва да са опаковани като отделни порции.		
	Ръжен хляб с брашно, което съдържа ≥ 50 % ръж (пълнозърнесто ръжено брашно, цели или натрошени зърна ръж и ръжени люспи) и ≤ 30 % пшеница; и с ≤ 4 % добавена захар, но без добавка на мазнини.			
	Заливки за салати, майонеза и сосове с подправки			

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
	Посочена категория храни	*Максимални нива*		
	Соеви напитки			
	Продукти от млечен тип, като например полуобезмаслени и обезмаслени продукти от млечен тип, евентуално с добавени плодове и/или зърнени култури, където млечната мазнина евентуално е била намалена или където млечната мазнина и/или белтъкът са били частично или напълно заместени с растителна мазнина и/или белтък			
	Продукти на основата на ферментирало мляко, като кисело мляко и продукти на основата на сирене (съдържание на мазнини < 12 g на 100 g), където евентуално млечната мазнина е била намалена или където млечната мазнина и/или белтъкът са били напълно или частично заместени с растителна мазнина и/или белтък			
	Мазнини за мазане, както са определени в част VII, допълнение II, части Б и В от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2007, с изключение на мазнини за готвене и пържене и продукти за мазане на базата на масло или други животински мазнини			
Масло от ядки на слива	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*		
	За пържене и като подправка	В съответствие с нормалната употреба като храна на растителните масла		
Картофени белтъци (коагулирани) и техните хидролизати	Не е посочено		Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „картофен белтък“.	

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
Пролилолигопептидаза (ензимен препарат)	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „пролилолигопептидаза“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО, за възрастни като цяло	120 PPU/ден (2,7 g ензимен препарат/ден) (2 × 10^6 PPI/ден) PPU – единици пролилпептидаза или единици пролинпротеаза (Prolyl Peptidase Units или Proline Protease Units) PPI — Protease Picomole International		
Белтъчен екстракт от свински бъбреци	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	3 капсули/ден; равняващи се на 12,6 mg екстракт от свински бъбреци на ден Съдържание на диаминоксидаза (DAO): 0,9 mg/ден (3 капсули със съдържание на DAO 0,3 mg/капсула)		
	Храна за специални медицински цели по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013			
Рапично масло с високо съдържание на неосапуняеми вещества	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „екстракт от рапично масло“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	1,5 g на порция, препоръчана за консумация дневно		
Белтък от рапично семе	Като източник на растителни белтъци в храни, с изключение на храните за кърмачета и преходните храни		1. Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „белтък от рапично семе“. 2. На всички храни, съдържащи белтък от рапично семе, се посочва, че тази съставка може да причини алергична реакция за потребителите, които са алергични към горчица и към продукти от нея. Когато е целесъобразно, този надпис се поставя в непосредствена близост до списъка със съставките.	

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
***транс*-Резвератрол**	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	1. Означението на новата храна при етикетиране на хранителните добавки, които я съдържат, е „*транс*-Резвератрол“. 2. При етикетиране на хранителните добавки, съдържащи *транс*-Резвератрол, се посочва, че лицата, приемащи лекарства, трябва да приемат продукта само под лекарско наблюдение.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО, за възрастни (във формата на капсули или таблетки)	150 mg/ден		
***транс*-Резвератрол (с източник от микроорганизми)**	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	1. Означението на новата храна при етикетиране на хранителните добавки, които я съдържат, е „*транс*-Резвератрол“. 2. При етикетиране на хранителните добавки, съдържащи *транс*-Резвератрол, се посочва, че лицата, приемащи лекарства, трябва да приемат продукта само под лекарско наблюдение.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	В съответствие с нормалната употреба в хранителни добавки на на Резвератрол, извлечен от японска фалопия (*Fallopia japonica*)		
Екстракт от гребен на петел	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „екстракт от гребен на петел“ или „екстракт от гребен на млад петел“.	
	Напитки на млечна основа	40 mg/100 g или mg/100 ml		
	Ферментирали напитки на млечна основа	80 mg/100 g или mg/100 ml		
	Продукти от вида на киселото мляко	65 mg/100 g или mg/100 ml		
	Fromage frais	110 mg/100 g или mg/100 ml		
Масло от саша инчи, получено от *Plukenetia volubilis*	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „масло от саша инчи (*Plukenetia volubilis*)“.	
	Както за ленено масло.	В съответствие с нормалната употреба като храна на ленено масло.		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
Салатрими	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	1. Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „мазнини с намалена енергийна стойност (салатрими)“. 2. Трябва да се посочи, че прекомерната консумация може да доведе до стомашно-чревни смущения. 3. Трябва да се посочи, че продуктите не са предназначени за използване от деца.	
	Хлебни изделия и сладкарски изделия			
Богато на DHA и EPA масло от *Schizochytrium* sp.	*Посочена категория храни*	*Максимални нива на комбинирани DHA и EPA*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „богато на DHA и EPA масло от микроводорасли *Schizochytrium* sp.“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО, предназначени за възрастни, с изключение на бременни жени и кърмачки	3 000 mg/ден		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО, за бременни жени и кърмачки	450 mg/ден		
	Храни за специални медицински цели по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	В съответствие със специалните хранителни потребности на лицата, за които са предназначени продуктите		
	Заместители на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013, и заместители на хранения за регулиране на телесното тегло	250 mg/ястие		
	Напитки на млечна основа и подобни продукти, предназначени за малки деца	200 mg/100 g		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
	Посочена категория храни	*Максимални нива на комбинирани DHA и EPA*		
	Преработени храни на зърнена основа и детски храни за кърмачета и малки деца по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013			
	Храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, особено при спортисти			
	Храни с обозначение за отсъствие или за намалено съдържание на глутен в съответствие с изискванията на Регламент за изпълнение (ЕС) № 828/2014 на Комисията			
	Хлебни изделия (хляб, хлебчета и сладки бисквити)	200 mg/100 g		
	Зърнени закуски	500 mg/100 g		
	Мазнини за готвене	360 mg/100 g		
	Млечни аналози, с изключение на напитки	600 mg/100 g за сирене; 200 mg/100 g за соеви продукти и имитации на млечни продукти (с изключение на напитки)		
	Млечни продукти, с изключение на напитки на млечна основа	600 mg/100 g за сирене; 200 mg/100 g за млечни продукти (включително мляко, *fromage frais* и киселомлечни продукти; с изключение на напитки)		
	Безалкохолни напитки (включително аналози на млечни напитки и напитки на млечна основа)	80 mg/100 g		
	Зърнени/хранителни блокчета	500 mg/100 g		
	Мазнини за мазане и заливки	600 mg/100 g		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
Масло от *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)	*Посочена категория храни*	*Максимални нива на DHA*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „масло от микроводорасли *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)“.	
	Млечни продукти, с изключение на напитки на млечна основа	200 mg/100 g или 600 mg/100 g за продукти от сирене		
	Млечни аналози, с изключение на напитки	200 mg/100 g или 600 mg/100 g за аналози на продукти от сирене		
	Мазнини за мазане и заливки	600 mg/100 g		
	Зърнени закуски	500 mg/100 g		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	250 mg DHA/ден за населението като цяло		
		450 mg DHA/ден за бременни жени и кърмачки		
	Заместители на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013, и заместители на хранения за регулиране на телесното тегло	250 mg/ястие		
	Напитки на млечна основа и подобни продукти, предназначени за малки деца	200 mg/100 g		
	Храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, особено при спортисти			
	Храни с обозначение за отсъствие или за намалено съдържание на глутен в съответствие с изискванията на Регламент за изпълнение (ЕС) № 828/2014 на Комисията			
	Храни за специални медицински цели по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	В съответствие със специалните хранителни потребности на лицата, за които са предназначени продуктите		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
	Посочена категория храни	*Максимални нива на DHA*		
	Хлебни изделия (хляб, хлебчета и сладки бисквити)	200 mg/100 g		
	Зърнени блокчета	500 mg/100 g		
	Мазнини за готвене	360 mg/100 g		
	Безалкохолни напитки (включително аналози на млечни напитки и напитки на млечна основа)	80 mg/100 ml		
	Храни за кърмачета и преходни храни по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	В съответствие с Регламент (ЕС) № 609/2013		
	Преработени храни на зърнена основа и детски храни за кърмачета и малки деца по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	200 mg/100 g		
Масло от *Schizochytrium* sp.	*Посочена категория храни*	*Максимални нива на DHA*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „масло от микроводорасли *Schizochytrium* sp.“.	
	Млечни продукти, с изключение на напитки на млечна основа	200 mg/100 g или 600 mg/100 g за продукти от сирене		
	Млечни аналози, с изключение на напитки	200 mg/100 g или 600 mg/100 g за аналози на продукти от сирене		
	Мазнини за мазане и заливки	600 mg/100 g		
	Зърнени закуски	500 mg/100 g		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	250 mg DHA/ден за населението като цяло		
		450 mg DHA/ден за бременни жени и кърмачки		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
	Посочена категория храни	*Максимални нива на DHA*		
	Заместители на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013, и заместители на хранения за регулиране на телесното тегло	250 mg/ястие		
	Напитки на млечна основа и подобни продукти, предназначени за малки деца	200 mg/100 g		
	Преработени храни на зърнена основа и детски храни за кърмачета и малки деца по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013			
	Храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, особено при спортисти			
	Храни с обозначение за отсъствие или за намалено съдържание на глутен в съответствие с изискванията на Регламент за изпълнение (ЕС) № 828/2014 на Комисията			
	Храни за специални медицински цели по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	В съответствие със специалните хранителни потребности на лицата, за които са предназначени продуктите		
	Хлебни изделия (хляб, хлебчета и сладки бисквити)	200 mg/100 g		
	Зърнени блокчета	500 mg/100 g		
	Мазнини за готвене	360 mg/100 g		
	Безалкохолни напитки (включително аналози на млечни напитки и напитки на млечна основа)	80 mg/100 ml		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
Масло от *Schizochytrium* sp. (T18)	*Посочена категория храни*	*Максимални нива на DHA*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „масло от микроводорасли *Schizochytrium* sp.“.	
	Млечни продукти, с изключение на напитки на млечна основа	200 mg/100 g или 600 mg/100 g за продукти от сирене		
	Млечни аналози, с изключение на напитки	200 mg/100 g или 600 mg/100 g за аналози на продукти от сирене		
	Мазнини за мазане и заливки	600 mg/100 g		
	Зърнени закуски	500 mg/100 g		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	250 mg DHA/ден за населението като цяло		
		450 mg DHA/ден за бременни жени и кърмачки		
	Заместители на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013, и заместители на хранения за регулиране на телесното тегло	250 mg/ястие		
	Напитки на млечна основа и подобни продукти, предназначени за малки деца	200 mg/100 g		
	Храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, особено при спортисти			
	Храни с обозначение за отсъствие или за намалено съдържание на глутен в съответствие с изискванията на Регламент за изпълнение (ЕС) № 828/2014 на Комисията			
	Храни за специални медицински цели по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	В съответствие със специалните хранителни потребности на лицата, за които са предназначени продуктите		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
	Посочена категория храни	*Максимални нива на DHA*		
	Хлебни изделия (хляб, хлебчета и сладки бисквити)	200 mg/100 g		
	Зърнени блокчета	500 mg/100 g		
	Мазнини за готвене	360 mg/100 g		
	Безалкохолни напитки (включително аналози на млечни напитки и напитки на млечна основа)	80 mg/100 ml		
	Храни за кърмачета и преходни храни по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	В съответствие с Регламент (ЕС) № 609/2013		
	Преработени храни на зърнена основа и детски храни за кърмачета и малки деца по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 609/2013	200 mg/100 g		
Екстракт от ферментирала соя	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	1. Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „екстракт от ферментирала соя“. 2. При етикетиране на хранителните добавки, съдържащи екстракт от ферментирала соя, се посочва, че лицата, приемащи лекарства, следва да консумират продукта само под лекарско наблюдение.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО (във формата на капсули, таблетки или прах), предназначени за възрастни, с изключение на бременни жени и кърмачки	100 mg/ден		
Екстракт от пшеничен зародиш (*Triticum aestevium*), богат на спермидин	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните добавки, в които се съдържа, е „екстракт от пшеничен зародиш, богат на спермидин“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО, предназначени за възрастни	Равняващи са на максимум 6 mg/ден спермидин		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
Sucromalt	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	1. Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „Sucromalt“. 2. Означението на новата храна при етикетиране се придружава от указанието, че продуктът е източник на глюкоза и фруктоза.	
	Не е посочено			
Влакнини от захарна тръстика	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*		
	Хляб	8 %		
	Хлебни изделия	5 %		
	Месни продукти и продукти от мускулна тъкан	3 %		
	Подправки	3 %		
	Настъргано сирене	2 %		
	Храни за специален хранителен режим	5 %		
	Сосове	2 %		
	Напитки	5 %		
Екстракт от слънчогледово масло	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „екстракт от слънчогледово масло“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	1,1 g/ден		
Сушени микроводорасли *Tetraselmis chuii*	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „сушени микроводорасли *Tetraselmis chuii*“ или „сушени микроводорасли *T. chuii*“. Върху хранителните добавки, в които се съдържат сушени микроводорасли *Tetraselmis chuii,* се посочва, че „съдържа незначителни количества йод“.	
	Сосове	20 % или 250 mg/ден		
	Специални видове сол	1 %		
	Подправка	250 mg/ден		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	250 mg/ден		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
***Therapon barcoo*/Scortum**	Предвидената употреба е идентична с тази на сьомгата, а именно приготвяне на готварски рибни продукти и ястия, включително готвени, сурови, пушени или печени рибни продукти.			
D-тагатоза	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	1. Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „D-тагатоза“. 2. При етикетиране на всеки един продукт, в който нивото на D-тагатоза надвишава 15 g на порция, и на всички напитки, в които се съдържа над 1 % D-тагатоза (във вида, в който се консумират), се посочва, че „прекомерната консумация може да предизвика слабителен ефект“.	
	Не е посочено			
Богат на таксифолин екстракт	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „богат на таксифолин екстракт“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО, предназначени за населението като цяло, с изключение на кърмачета, малки деца, деца и юноши на възраст под 14 години	100 mg/ден		
Трехалоза	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	1. Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „трехалоза“ и се посочва при етикетиране на продукта като такъв или в списъка на съставките на хранителните продукти, в които се съдържа. 2. Означението на новата храна при етикетиране се придружава от указанието, че „трехалозата е източник на глюкоза“.	
	Не е посочено			

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
Обработени с UV лъчи гъби (*Agaricus bisporus*)	*Посочена категория храни*	*Максимални нива на витамин D_2*		
	Гъби (*Agaricus bisporus*)	10 μg витамин D_2/100 g маса в свежо състояние	1. Означението върху етикета на новата храна като такава или на хранителните продукти, в които се съдържа, е „обработени с UV лъчи гъби (*Agaricus bisporus*)“. 2. Означението върху етикета на новата храна като такава или на хранителните продукти, в които се съдържа, се придружава от указание „използвана е контролирана обработка със светлина за повишаване на нивата на витамин D“ или „използвана е обработка с UV лъчи за повишаване на нивата на витамин D_2“.	
Обработена с UV лъчи мая за хляб (*Saccharomyces cerevisiae*)	*Посочена категория храни*	*Максимални нива на витамин D_2*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „мая със съдържание на витамин D“ или „мая със съдържание на витамин D_2“.	
	Заквасени с мая хлябове и хлебчета	5 μg витамин D_2/100 g		
	Заквасени с мая фини печива	5 μg витамин D_2/100 g		
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	5 μg витамин D_2/ден		
Обработен с UV лъчи хляб	*Посочена категория храни*	*Максимални нива на витамин D_2*	Означението върху етикета на новата храна се придружава от указанието „съдържа витамин D, получен при обработка с UV лъчи“.	
	Заквасени с мая хлябове и хлебчета (без заливка)	3 μg витамин D_2/100 g		

<table>
<tr><th>Разрешена нова храна</th><th colspan="2">Условия, при които новата храна може да се употребява</th><th>Допълнителни специфични изисквания за етикетиране</th><th>Други изисквания</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Обработено с UV лъчи мляко</td><td>Посочена категория храни</td><td>Максимални нива на витамин D_3</td><td rowspan="3">1. Означението върху етикета на новата храна е „обработено с UV лъчи“.
2. Когато количеството витамин D в обработеното с ултравиолетови лъчи мляко се счита за значително в съответствие с част А, точка 2 от приложение XIII към Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета, към означението при етикетирането се добавя „съдържа витамин D, получен чрез обработка с UV лъчи“, или „мляко, съдържащо витамин D, получен чрез обработка с UV лъчи“.</td><td rowspan="3"></td></tr>
<tr><td>Пастьоризирано пълномаслено мляко по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 1308/2013, за консумация като такова</td><td>5—32 μg/kg за населението като цяло, с изключение на кърмачета</td></tr>
<tr><td>Пастьоризирано полуобезмаслено мляко по смисъла на определението в Регламент (ЕС) № 1308/2013, за консумация като такова</td><td>1—15 μg/kg за населението като цяло, с изключение на кърмачета</td></tr>
<tr><td>Витамин K_2 (менахинон)</td><td colspan="2">Да се използва в съответствие с Директива 2002/46/ЕО, Регламент (ЕС) № 609/2013 и/или Регламент (ЕО) № 1925/2006.</td><td>Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, в които се съдържа, е „менахинон“ или „витамин K_2“.</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="8">Екстракт от пшенични трици</td><td>Посочена категория храни</td><td>Максимални нива</td><td rowspan="8">Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, които я съдържат, е „екстракт от пшенични трици“.</td><td rowspan="8">Екстрактът от пшенични трици не може да бъде въвеждан на пазара като хранителна добавка или съставка на хранителна добавка. Той не може да бъде добавян към храни за кърмачета.</td></tr>
<tr><td>Бира и заместители</td><td>0,4 g/100 g</td></tr>
<tr><td>Готови за консумация зърнени култури</td><td>9 g/100 g</td></tr>
<tr><td>Млечни продукти</td><td>2,4 g/100 g</td></tr>
<tr><td>Плодови и зеленчукови сокове</td><td>0,6 g/100 g</td></tr>
<tr><td>Безалкохолни напитки</td><td>0,6 g/100 g</td></tr>
<tr><td>Месни заготовки</td><td>2 g/100 g</td></tr>
</table>

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
Бета-глюкани от дрожди	*Посочена категория храни*	*Максимални нива на чисти бета-глюкани от дрожди (Saccharomyces cerevisiae)*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, които я съдържат, е „бета-глюкани от дрожди (*Saccharomyces cerevisiae*)“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО, с изключение на хранителните добавки за кърмачета и малки деца	1,275 g/ден за деца над 12 години и за възрастни като цяло 0,675 g/ден за деца под 12 години		
	Заместители на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло по смисъла на Регламент (ЕС) № 609/2013	1,275 g/ден		
	Храни за специални медицински цели по смисъла на Регламент (ЕС) № 609/2013, с изключение на храните за специални медицински цели, предназначени за кърмачета и малки деца	1,275 g/ден		
	Напитки на основата на плодови и/или зеленчукови сокове, включително концентрати и дехидратирани сокове	1,3 g/kg		
	Плодово ароматизирани напитки	0,8 g/kg		
	Прахообразна маса за приготовление на какаови напитки	38,3 g/kg (на прах)		
	Други напитки	0,8 g/kg (готови за консумация)		
		7 g/kg (на прах)		
	Зърнени блокчета	6 g/kg		
	Зърнени закуски	15,3 g/kg		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
	Посочена категория храни	*Максимални нива на чисти бета-глюкани от дрожди (Saccharomyces cerevisiae)*		
	Разтворими зърнени закуски за консумация с горещи течности — пълнозърнести и с високо съдържание на влакнини	1,5 g/kg		
	Сладки бисквити	6,7 g/kg		
	Солени бисквити	6,7 g/kg		
	Напитки на млечна основа	3,8 g/kg		
	Ферментирали млечни продукти	3,8 g/kg		
	Аналози на млечни продукти	3,8 g/kg		
	Сухо мляко/мляко на прах	25,5 g/kg		
	Супи и супи на прах	0,9 g/kg (готови за консумация)		
		1,8 g/kg (кондензирани)		
		6,3 g/kg (на прах)		
	Шоколад и сладкарски изделия	4 g/kg		
	Белтъчни блокчета и белтъци на прах	19,1 g/kg		
	Конфитюр, мармалад и други плодови пасти за мазане	11,3 g/kg		
Зеаксантин	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, които я съдържат, е „синтетичен зеаксантин“.	
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО	2 mg/ден		

Разрешена нова храна	Условия, при които новата храна може да се употребява		Допълнителни специфични изисквания за етикетиране	Други изисквания
Цинков L-пидолат	*Посочена категория храни*	*Максимални нива*	Означението на новата храна при етикетиране на хранителните продукти, които я съдържат, е „цинков L-пидолат“.	
	Храни, попадащи в обхвата на Регламент (ЕС) № 609/2013	3 g/ден		
	Напитки на млечна основа и подобни продукти, предназначени за малки деца			
	Заместител на хранения за регулиране на телесното тегло			
	Храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, особено при спортисти			
	Храни с обозначение за отсъствие или за намалено съдържание на глутен в съответствие с изискванията на Регламент за изпълнение (ЕС) № 828/2014 на Комисията			
	Хранителни добавки по смисъла на определението в Директива 2002/46/ЕО			

(1) Регламент (ЕС) № 609/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 12 юни 2013 г. относно храните, предназначени за кърмачета и малки деца, храните за специални медицински цели и заместителите на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло и за отмяна на Директива 92/52/ЕИО на Съвета, директиви 96/8/ЕО, 1999/21/ЕО, 2006/125/ЕО и 2006/141/ЕО на Комисията, Директива 2009/39/ЕО на Европейския парламент и на Съвета и регламенти (ЕО) № 41/2009 и (ЕО) № 953/2009 на Комисията (ОВ L 181, 29.6.2013 г., стр. 35).

(2) Регламент за изпълнение (ЕС) № 828/2014 на Комисията от 30 юли 2014 г. относно изискванията за предоставяне на информация на потребителите относно отсъствието или намаленото съдържание на глутен в храните (ОВ L 228, 31.7.2014 г., стр. 5).

(3) Директива 2002/46/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 10 юни 2002 г. за сближаване на законодателствата на държавите членки по отношение на добавките към храни (ОВ L 183, 12.7.2002 г., стр. 51)

(4) Регламент (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета от 20 декември 2006 г. относно влагането на витамини, минерали и някои други вещества в храните (ОВ L 404, 30.12.2006 г., стр. 26)

(5) Директива 2001/113/ЕО на Съвета от 20 декември 2001 г. относно плодови конфитюри, желета и мармалади и подсладено пюре от кестени, предназначени за консумация от човека (ОВ L 10, 12.1.2002 г., стр. 67).

(6) Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007 (ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671)

Таблица 2: Спецификации

Разрешена нова храна	Спецификации
N-Ацетил-D-невраминова киселина	**Описание:** N-Ацетил-D-невраминовата киселина е бял до белезникав кристален прах. **Определение:** **Химично наименование:** Наименования по IUPAC: N-Ацетил-D-невраминова киселина (дихидрат) 5-Ацетамидо-3,5-дидеокси-D-глицеро-D-галактонон-2-улопиранозонова киселина (дихидрат) Синоними: сиалова киселина (дихидрат) **Химична формула:** $C_{11}H_{19}NO_9$ (киселина) $C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9$ * $2H_2O$) (дихидрат) **Молекулна маса:** 309,3 Da (киселина) 345,3 (309,3 + 36,0) (дихидрат) **CAS №:** 131-48-6 (свободна киселина) 50795-27-2 (дихидрат) **Спецификации:** Описание: бял до белезникав кристален прах pH (20 °C, 5 % разтвор): 1,7—2,5 N-Ацетил-D-невраминова киселина (дихидрат): > 97,0 % Вода (дихидратът се изчислява до 10,4 %): ≤ 12,5 % (w/w) Сулфатна пепел: < 0,2 % (w/w) Оцетна киселина (като свободна киселина и/или натриев ацетат) < 0,5 % (w/w) **Тежки метали:** Желязо: < 20,0 mg/kg Олово: < 0,1 mg/kg Остатъчни белтъци: < 0,01 % (w/w)

Разрешена нова храна	Спецификации
	Остатъчни разтворители: 2-Пропанол: < 0,1 % (w/w) Ацетон: < 0,1 % (w/w) Етилов ацетат: < 0,1 % (w/w) **Микробиологични критерии:** *Salmonella:* да не се открива в 25 g Общ брой колонии от аеробни мезофилни бактерии: < 500 CFU/g Enterobacteriaceae: да не се откриват в 10 g *Cronobacter (Enterobacter) sakazakii:* да не се открива в 10 g *Listeria monocytogenes:* да не се открива в 25 g *Bacillus cereus:* < 50 CFU/g Дрожди: < 10 CFU/g Плесени: < 10 CFU/g Остатъчни ендотоксини: < 10 EU/mg CFU: образуващи колония единици; EU: ендотоксинни единици.
Изсушен плодов пулп от *Adansonia digitata* (баобаб)	**Описание/определение:** Плодовете на баобаба (*Adansonia digitata*) се берат от дърветата. Твърдите черупки се чупят и пулпът се отделя от семената и черупката. Пулпът се смила, като се разделя на грубо и на фино смлени партиди (размер на частиците от 3 до 600 μ), след което се пакетира. **Основни хранителни вещества:** Влажност (намаление на масата след изсушаване) (g/100 g): 4,5—13,7 Белтъци (g/100 g): 1,8—9,3 Мазнини (g/100 g): 0—1,6 Общо въглехидрати (g/100 g): 76,3—89,5 Общо захари (като глюкоза): 15,2—36,5 Натрий (g/100 g): 0,1—25,2 **Аналитични спецификации:** Чужди вещества: не повече от 0,2 % Влажност (намаление на масата след изсушаване) (g/100 g): 4,5—13,7 Пепел (g/100 g): 3,8—6,6

Разрешена нова храна	Спецификации
Екстракт от *Ajuga reptans*, получен от клетъчни култури	**Описание/определение:** Водно-алкохолен екстракт от тъканни култури на *Ajuga reptans* L., който по същество е еквивалентен на екстрактите от цъфтящите въздушни части на *Ajuga reptans*, получавани от традиционните култури.
L-аланил-L-глутамин	**Описание/определение:** L-аланил-L-глутаминът се произвежда чрез ферментация с генетично модифициран щам на *Escherichia coli*. По време на процеса на ферментация съставката се секретира в средата на растеж, от която впоследствие се отделя и се пречиства до концентрация > 98 %. Външен вид: бял кристален прах Чистота: > 98 % Инфрачервена спектроскопия: в съответствие с референтния стандарт Външен вид на разтвора: безцветен и бистър Изследване (отнесено към сухо вещество): 98—102 % Структурно подобни вещества (всяко): ≤ 0,2 % Остатък при накаляване: ≤ 0,1 % Намаление на масата след изсушаване: ≤ 0,5 % Оптична ротация: от + 9,0 до + 11,0° pH (1 %; H_2O): 5,0—6,0 Амониев йон (NH_4): ≤ 0,020 % Хлорид (Cl): ≤ 0,020 % Сулфат (SO_4): ≤ 0,020 % **Микробиологични критерии:** *Escherichia coli*: да не се открива/g
Масло от водорасли, получено от микроводорасли *Ulkenia* sp.	**Описание/определение:** Масло, получено от микроводорасли *Ulkenia* sp. Киселинност: ≤ 0,5 mg KOH/g Пероксидно число (ПЧ): ≤ 5,0 meq/kg масло Влажност и летливи вещества: ≤ 0,05 % Неосапуняеми вещества: ≤ 4,5 % Трансмастни киселини: ≤ 1,0 % Съдържание на DHA: ≥ 32 %

Разрешена нова храна	Спецификации
Масло от семена на Allanblackia	**Описание/определение:** Маслото от семена на *Allanblackia* се получава от семената на следните видове *Allanblackia*: *A. floribunda* (синоним на *A. parviflora*) и *A. stuhlmannii*. **Съдържание на мастни киселини:** Лауринова киселина (C12:0): < 1,0 % Миристинова киселина (C14:0): < 1,0 % Палмитинова киселина (C16:0): < 2,0 % Палмитолеинова киселина (C16:1): < 1,0 % Стеаринова киселина (C18:0): 45—58 % Олеинова киселина (C18:1): 40—51 % Линолова киселина (C18:2): < 1,0 % γ-линоленова киселина (C18:3): < 1,0 % Арахинова киселина (C20:0): < 1,0 % Свободни мастни киселини: максимум 0,1 % **Характеристики:** Трансмастни киселини: максимум 0,5 % Пероксидно число: максимум 0,8 meq/kg Йодно число: < 46 g/100 g Неосапуняеми вещества: максимум 1,0 % Осапунително число: 185—198 mg KOH/g
Екстракт от листа на *Aloe macroclada* Baker	**Описание/определение:** Прахообразен екстракт от гел, получен от листата на *Aloe macroclada* Baker, който по същество е еквивалентен на същия гел, получен от листата на *Aloe vera* L. Burm. Пепел: 25 % Хранителни влакнини: 28,6 % Мазнини: 2,7 % Влажност: 4,7 % Полизахариди: 9,5 % Белтъци: 1,63 % Глюкоза: 8,9 %

Разрешена нова храна	Спецификации
Масло от антарктически крил, получено от *Euphausia superba*	**Описание/определение:** Липидният екстракт от антарктически крил (*Euphausia superba*) се произвежда от дълбоко замразен смачкан крил или изсушено месо на крил чрез екстракция на липидите с одобрен екстракционен разтворител (съгласно Директива 2009/32/ЕО). Белтъците и следите от тъкани се отстраняват от липидния екстракт посредством филтруване. Екстракционните разтворители и остатъчната вода се отстраняват посредством изпаряване. Осапунително число: ≤ 230 mg KOH/g Пероксидно число (ПЧ): ≤ 3 meq O_2/kg масло Влажност и летливи вещества: ≤ 3 % или 0,6 изразено като активност на водата при 25 °C Фосфолипиди: 35—50 % Трансмастни киселини: ≤ 1 % EPA (ейкозапентаенова киселина): ≥ 9 % DHA (докозахексаенова киселина): ≥ 5 %
Масло от антарктически крил, богато на фосфолипиди, получено от *Euphausia superba*	**Описание/определение:** Маслото, богато на фосфолипиди, се произвежда от антарктически крил (*Euphausia superba*) чрез многократни промивания с разтворител, като се използва одобрен екстракционен разтворител (съгласно Директива 2009/32/ЕО), за повишаване на фосфолипидното съдържание на маслото. Разтворителите се отстраняват от крайния продукт посредством изпаряване. Осапунително число: ≤ 230 mg KOH/g Пероксидно число (ПЧ): ≤ 3 meq O_2 /kg масло Устойчивост на окисляване: Всички хранителни продукти, съдържащи масло от антарктически крил, богато на фосфолипиди, получено от *Euphausia superba*, следва да докажат устойчивост на окисляване чрез подходяща и национално/международно призната методология на изпитване (напр. AOAC). Влажност и летливи вещества: ≤ 3 % или 0,6 изразено като активност на водата при 25 °C Фосфолипиди: ≥ 60 % Трансмастни киселини: ≤ 1 % EPA (ейкозапентаенова киселина): ≥ 9 % DHA (докозахексаенова киселина): ≥ 5 %
Масло от гъбата *Mortierella alpina* с богато съдържание на арахидонова киселина	**Описание/определение:** Бледожълтото масло с богато съдържание на арахидонова киселина се получава чрез ферментация на генетично немодифицирани щамове IS-4, I49-N18 и FJRK-MA01 на гъбата *Mortierella alpina*, като се използва подходяща течност. След това маслото се екстрахира от биомасата и се пречиства. Арахидонова киселина: ≥ 40 % тегловно от общото съдържание на мастни киселини Свободни мастни киселини: ≤ 0,45 % от общото съдържание на мастни киселини Трансмастни киселини: ≤ 0,5 % от общото съдържание на мастни киселини Неосапуняеми вещества: ≤ 1,5 %

Разрешена нова храна	Спецификации
	Пероксидно число: ≤ 5 meq/kg Анизидиново число: ≤ 20 Киселинност: ≤ 1,0 KOH/g Влажност: ≤ 0,5 %
Арганово масло, получено от *Argania spinosa*	**Описание/определение:** Аргановото масло се получава чрез студено пресоване на наподобяващите бадем ядки на плодовете на *Argania spinosa* (L.) Skeels. Преди пресоване ядките може да се изпекат, но без да влизат в директен контакт с пламъка. **Състав:** Палмитинова киселина (C16:0): 12—15 % Стеаринова киселина (C18:0): 5—7 % Олеинова киселина (C18:1): 43—50 % Линолова киселина (C18:2): 29—36 % Неосапуняеми вещества: 0,3—2 % Общо стероли: 100—500 mg/100 g Общо токофероли: 16—90 mg/100 g Киселинност на маслото: 0,2—1,5 % Пероксидно число: <10 meq O_2/kg
Олеорезин, богат на астаксантин, получен от водораслото *Haematococcus pluvialis*	**Описание/определение:** Астаксантинът представлява каротеноид, получен от водораслото *Haematococcus pluvialis*. Производствените методи за постигане на растежа на водораслите са различни; може да се използват затворени системи, изложени на слънчева светлина или на строго контролирано изкуствено осветление, или като алтернатива — отворени водоеми. Клетките на водораслите се събират и изсушават; екстрахира се олеорезинът, като се използва свръхкритичен CO_2 или разтворител (етилов ацетат). Астаксантинът се разрежда и се приготвят стандартизирани концентрации от 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % или 20 %, като се използва маслиново масло, масло от шафранка, слънчогледово масло или триглицериди със средна дължина на веригата. **Състав на олеорезина:** Мазнини: 42,2—99 % Белтъци: 0,3—4,4 % Въглехидрати: 0—52,8 % Влакнини: < 1,0 % Пепел: 0,0—4,2 % Спецификация на каротеноидите (w/w %) Общо астаксантини: 2,9—11,1 %

Разрешена нова храна	Спецификации
	9-*цис*-астаксантин: 0,3—17,3 % 13-*цис*-астаксантин: 0,2—7,0 % Моноестери на астаксантин: 79,8—91,5 % Диестери на астаксантин: 0,16—19,0 % β-каротен: 0,01—0,3 % Лутеин: 0—1,8 % Кантаксантин: 0—1,30 % **Микробиологични критерии:** Общо аеробни бактерии: < 3 000 CFU/g Дрожди и плесени: < 100 CFU/g Колиформи: < 10 CFU/g *E. coli*: отрицателен резултат *Salmonella*: отрицателен резултат *Staphylococcus*: отрицателен резултат
Семена от босилек (*Ocimum basilicum*)	**Описание/определение:** Босилекът (*Ocimum basilicum* L.) принадлежи към семейство *Lamiaceae* от разред *Lamiales*. След като бъдат събрани, семената се почистват механично. Цветовете, листата и другите части на растението се отстраняват. Чрез филтруване (оптично, механично) трябва да се гарантира най-високата степен на чистота на семената от босилек. Процесът на производство на плодови сокове и на напитки от смеси от плодове/зеленчуци, съдържащи семена от босилек (*Ocimum basilicum* L.), включва етапи на предварително хидратиране на семената и пастьоризиране. Въвеждат се системи за микробиологичен контрол и наблюдение. Сухо вещество: 94,1 % Белтъци: 20,7 % Мазнини: 24,4 % Въглехидрати: 1,7 % Хранителни влакнини: 40,5 % (метод: AOAC 958.29) Пепел: 6,78 %
Екстракт от ферментирали соеви зърна	**Описание/определение:** Екстрактът от ферментирали соеви зърна (екстракт от тучи) е фин светлокафяв прах с богато съдържание на белтъци, получен чрез екстракция с вода от дребни зърна соя (*Glycine max* (L.) Merr.), ферментирали с помощта на *Aspergillus oryzae*. Екстрактът съдържа инхибитор на α-глюкозидазата. **Характеристики:** Мазнини: ≤ 1,0 % Белтъци: ≥ 55 %

Разрешена нова храна	Спецификации
	Вода: ≤ 7,0 % Пепел: ≤ 10 % Въглехидрати: ≥ 20 % Инхибиращо действие върху α-глюкозидазата: IC_{50} минимум 0,025 mg/ml Соев изофлавон: ≤ 0,3 g/100 g
Говежди лактоферин	**Описание/определение:** Говеждият лактоферин е белтък, който се среща в естествен вид в кравето мляко. Той е желязосвързващ гликопротеин с приблизително 77 kDa и се състои от една-единствена полипептидна верига, съставена от 689 аминокиселини. Производствен процес: говеждият лактоферин се изолира от обезмаслено мляко или суроватка чрез йонообмен, последван от няколко етапа на ултрафилтруване. Накрая се подлага на сушене чрез замразяване или пулверизиране, като едрите частици се пресяват. Той представлява прах, на практика без мирис, с леко розовеещ оттенък. **Физични и химични свойства на говеждия лактоферин:** Влажност: < 4,5 % Пепел: < 1,5 % Арсен: < 2,0 mg/kg Желязо: < 350 mg/kg Белтъци: > 93 % от които говежди лактоферин: > 95 % от които други белтъци: < 5,0 % pH (2 % разтвор, 20 °C): 5,2—7,2 Разтворимост (2 % разтвор, 20 °C): пълна
Масло от семената на *Buglossoides arvensis*	**Описание/определение:** Рафинираното масло от *Buglossoides* е извлечено от семената на *Buglossoides arvensis* (L.) I.M. Johnst. Алфа-линоленова киселина: ≥ 35 % w/w от общо мастни киселини Стеаридонова киселина: ≥ 15 % w/w от общо мастни киселини Линолова киселина: ≥ 8,0 % w/w от общо мастни киселини Трансмастни киселини: ≤ 2,0 % w/w от общо мастни киселини Киселинност: ≤ 0,6 mg KOH/g Пероксидно число: ≤ 5,0 meq O_2/kg Неосапуняемо съдържание: ≤ 2,0 % Съдържание на белтъци (общо количество азот): ≤ 10 µg/ml Пиролизидинови алкалоиди: да не се откриват при граница на откриване от 4,0 µg/kg

Разрешена нова храна	Спецификации
Масло от *Calanus finmarchicus*	**Описание/определение:** Новата храна представлява рубиненочервено леко вискозно масло със слаб мирис на черупкови организми, извлечен от ракообразното (морски зоопланктон) *Calanus finmarchicus*. Съставката се състои предимно от естери на мастни киселини и мастни алкохоли (> 85 %) с минимални количества триглицериди и други неутрални липиди. **Спецификации:** Вода: < 1,0 % Естери на мастни киселини и мастни алкохоли: > 85 % Общо мастни киселини: > 46 % Ейкозапентаеноева киселина (EPA): > 3,0 % Докозахексаенова киселина (DHA): > 4,0 % Общо мастни алкохоли: > 28 % C20:1 n-9 мастен алкохол: > 9,0 % C22:1 n-11 мастен алкохол: > 12 % Трансмастни киселини: < 1,0 % Астаксантинови естери: < 0,1 % Пероксидно число: < 3,0 meq. O_2/kg
Основа за дъвки (монометоксиполиетиленгликол)	**Описание/определение:** Новата хранителна съставка е синтетичен полимер (патент № WO2006016179). Състои се от разклонени полимери на монометоксиполиетиленгликол (MPEG), присаден върху полиизопрен-*прис*-малеинов анхидрид (PIP-g-MA), и нереагирал MPEG (по-малко от 35 % от теглото). Бял до белезникав цвят. CAS №: 1246080-53-4 **Характеристики:** Влажност: < 5,0 % Алуминий: < 3,0 mg/kg Литий: < 0,5 mg/kg Никел: < 0,5 mg/kg Остатъчен анхидрид: < 15 µmol/g Показател за полидисперсност: < 1,4 Изопрен: < 0,05 mg/kg Етиленов оксид: < 0,2 mg/kg Свободен малеинов анхидрид: < 0,1 %

Разрешена нова храна	Спецификации
	Общо олигомери (под 1 000 Da): ≤ 50 mg/kg Етиленгликол: < 200 mg/kg Диетиленгликол: < 30 mg/kg Метилов етер на моноетиленгликола: < 3,0 mg/kg Метилов етер на диетиленгликола: < 4,0 mg/kg Метилов етер на триетиленгликола: < 7,0 mg/kg 1,4-Диоксан: < 2,0 mg/kg Формалдехид: < 10 mg/kg
Основа за дъвки (съполимер на винилметилов етер и малеинов анхидрид)	**Описание/определение:** Съполимерът на винилметиловия етер и малеиновия анхидрид е безводен съполимер на винилметилов етер и малеинов анхидрид. Неслепнал, бял до белезникав прах. CAS №: 9011-16-9 **Чистота:** стойност при изследване: най-малко 99,5 % в сухото вещество Специфичен вискозитет (1 % МЕК): 2—10 Остатъчен винилметилов етер: ≤ 150 ppm Остатъчен малеинов анхидрид: ≤ 250 ppm Ацеталдехид: ≤ 500 ppm Метанол: ≤ 500 ppm Дилауроилпероксид: ≤ 15 ppm Общо тежки метали: ≤ 10 ppm **Микробиологични критерии:** Общ брой аеробни микроорганизми: ≤ 500 CFU/g Плесени/дрожди: ≤ 500 CFU/g *Escherichia coli*: отрицателен резултат при изпитване *Salmonella*: отрицателен резултат при изпитване *Staphylococcus aureus:* отрицателен резултат при изпитване *Pseudomonas aeruginosa*: отрицателен резултат при изпитване

Разрешена нова храна	Спецификации
Масло от чиа, получено от *Salvia hispanica*	**Описание/определение:** Маслото от чиа се произвежда от семена от чиа (*Salvia hispanica* L.) (с 99,9 % чистота) посредством студено пресоване. Не се използват разтворители; след като бъде пресовано, маслото се държи в резервоари за декантиране и се прилага процес на филтруване за отстраняване на онечистванията. То може да се произвежда и посредством екстрахиране със свръхкритичен CO_2. **Производствен процес:** Произведено посредством студено пресоване. Не се използват разтворители; след като бъде пресовано, маслото се държи в резервоари за декантиране и се прилага процес на филтруване за отстраняване на онечистванията. Киселинност, изразена като олеинова киселина: ≤ 2,0 % Пероксидно число: ≤ 10 meq/kg Неразтворими онечиствания: ≤ 0,05 % Алфа-линоленова киселина: ≥ 60 % Линолова киселина: 15—20 %
Семена от чиа (*Salvia hispanica*)	**Описание/определение:** Чиата (*Salvia hispanica* L.) е лятно едногодишно тревисто растение, принадлежащо към семейство Устноцветни. След като бъдат събрани, семената се почистват механично. Цветовете, листата и другите части на растението се отстраняват. Сухо вещество: 90—97 % Белтъци: 15—26 % Мазнини: 18—39 % Въглехидрати (*): 18—43 % Сурови влакнини (**): 18—43 % Пепел: 3—7 % (*) Въглехидратите включват стойността на влакнините (EU: налични са въглехидрати = захар + нишесте). (**) Суровите влакнини представляват частта от влакнините, съставена от несмилаеми целулоза, пентозани и лигнин. **Производствен процес:** Процесът на производство на плодови сокове и на напитки от смеси от плодови сокове, съдържащи семена от чиа, включва етапи на предварително хидратиране на семената и пастьоризиране. Въвеждат се системи за микробиологичен контрол и наблюдение.
Хитин-глюкан, получен от *Aspergillus niger*	**Описание/определение:** Хитин-глюканът се получава от мицела на *Aspergillus niger*; представлява жълтеникав свободно изтичащ прах без миризма. Съдържанието на сухо вещество е 90 % или повече. Хитин-глюканът се състои главно от два вида полизахариди: — хитин, състоящ се от повтарящи се единици *N*-ацетил-D-глюкозамин (CAS №: 1398-61-4), — бета-(1,3)-D-глюкан, състоящ се от повтарящи се единици D-глюкоза (CAS №: 9041-22-9).

Разрешена нова храна	Спецификации
	Намаление на масата след изсушаване: ≤ 10 % Хитин-глюкан: ≥ 90 % Съотношение на хитина към глюкана: 30:70 до 60:40 Пепел: ≤ 3,0 % Липиди: ≤ 1,0 % Белтъци: ≤ 6,0 %
Хитин-глюканов комплекс, получен от *Fomes fomentarius*	**Описание/определение:** Хитин-глюкановият комплекс се получава от клетъчните стени на плодното тяло на гъбата *Fomes fomentarius*. Той се състои предимно от два вида полизахариди: — хитин, състоящ се от повтарящи се единици *N*-ацетил-D-глюкозамин (CAS №: 1398-61-4); — Бета-(1,3)(1,6)-D-глюкан, състоящ се от повтарящи се единици D-глюкоза (CAS №: 9041-22-9). Производственият процес се състои от няколко стъпки, сред които: почистване, намаляване на размера и смилане, размекване във вода и загряване в алкален разтвор, промиване, сушене. По време на производствения процес не се прилага хидролиза. Външен вид: кафяв прах без мирис и без вкус **Чистота:** Влажност: ≤ 15 % Пепел: ≤ 3,0 % Хитин-глюкан: ≥ 90 % Съотношение на хитина към глюкана: 70:20 Общо въглехидрати, с изключение на глюкани: ≤ 0,1 % Белтъци: ≤ 2,0 % Липиди: ≤ 1,0 % Меланини: ≤ 8,3 % Добавки: няма pH: 6,7—7,5 **Тежки метали:** Олово (ppm): ≤ 1,00 Кадмий (ppm): ≤ 1,00 Живак (ppm): ≤ 0,03 Арсен (ppm): ≤ 0,20

Разрешена нова храна	Спецификации
	Микробиологични критерии: Общо мезофилни бактерии: ≤ 10^3/g Плесени и дрожди: ≤ 10^3/g Колиформи при 30 °C: ≤ 10^3/g *E. coli*: ≤ 10/g *Salmonella* и други патогенни бактерии: да не се откриват в 25 g
Хитозанов екстракт, получен от гъби (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*)	**Описание/определение:** Хитозановият екстракт (съдържащ основно поли(D-глюкозамин)) се получава от пънчетата на *Agaricus bisporus* или от мицела на *Aspergillus niger*. Патентованият производствен процес се състои от няколко стъпки, сред които: екстракция и деацитилиране (хидролиза) в алкална среда, разтваряне в киселинна среда, утаяване в алкална среда, промиване и сушене. Синоним: поли(D-глюкозамин) CAS № на хитозана: 9012-76-4 Формула на хитозана: $(C_6H_{11}NO_4)_n$ Външен вид: фин свободно изтичащ прах Изглед: белезникав до леко кафеникав Мирис: без мирис **Чистота:** Съдържание на хитозан (% w/w маса в сухо състояние): 85 Съдържание на глюкан (% w/w маса в сухо състояние): ≤ 15 Намаление на масата след изсушаване (% w/ w маса в сухо състояние): ≤ 10 Вискозитет (1 % в оцетна киселина 1 %): 1—15 Степен на ацетилиране (в % mol/маса във влажно състояние): 0—30 Вискозитет (1 % в оцетна киселина 1 %) (mPa.s): 1—14 за хитозан, получен от *Aspergillus niger*; 12—25 за хитин, получен от *Agaricus bisporus* Пепел (% w/маса в сухо състояние): ≤ 3,0 Белтъци (% w/маса в сухо състояние): ≤ 2,0 Размер на частиците: > 100 nm Плътност след стръскване (g/cm^3): 0,7—1,0 Способност за свързване на мазнини 800 × 9 w/маса във влажно състояние: зачита се

Разрешена нова храна	Спецификации
	Тежки метали: Живак (ppm): ≤ 0,1 Олово (ppm): ≤ 1,0 Арсен (ppm): ≤ 1,0 Кадмий (ppm): ≤ 0,5 **Микробиологични критерии:** Брой на аеробните микроорганизми (CFU/g): ≤ 10^3 Брой на дрождите и плесените (CFU/g): ≤ 10^3 *Escherichia coli* (CFU/g): ≤ 10 Enterobacteriaceae (CFU/g): ≤ 10 *Salmonella*: да не се открива в 25 g *Listeria monocytogenes*: да не се открива в 25 g
Хондроитинсулфат	**Описание/определение:** Хондроитинсулфатът (натриева сол) е биосинтетичен продукт. Получава се чрез химично сулфатиране на хондроитин, получен от ферментация с бактерията *Escherichia coli* O5:K4:H4, щам U1-41 (ATCC 24502). Хондроитинсулфат (натриева сол) (% отнесено към сухо вещество): 95—105 MWw (средна тегловна молекулна маса) (kDa): 5—12 MWn (средна бройна молекулна маса) (kDa): 4—11 Дисперсност ($w_h/w_{0.05}$): ≤ 0,7 Модел на сулфатиране (ΔDi-6S) (%): ≤ 85 Намаление на масата след изсушаване (%) (при 105 °C до постоянна маса) ≤ 10,0 Остатък при накаляване (% отнесено към сухо вещество): 20—30 Белтъци (% отнесено към сухо вещество): ≤ 0,5 Ендотоксини (EU/mg): ≤ 100 Общо органични онечиствания (mg/kg): ≤ 50
Хромен пиколинат	**Описание/определение:** Хромният пиколинат е червеникав свободно изтичащ прах, слабо разтворим във вода с pH 7. Солта също е разтворима в полярни органични разтворители. Химично наименование: трис(2-пиридинкарбоксилат-*N*,*O*)хром(III) или хромна(III) сол на 2-пиридинкарбоксилната киселина CAS №: 14639-25-9

Разрешена нова храна	Спецификации
	Химична формула: $Cr(C_6H_4NO_2)_3$ Химични характеристики: хромен пиколинат: ≥ 95 % хром(III): 12—13 % хром(VI): не се открива вода: ≤ 4,0 %
Билка *Cistus incanus* L. Pandalis	**Описание:** Билка *Cistus incanus* L. Pandalis; вид, който принадлежи към семейство *Cistaceae* и е местен за региона на Средиземноморието, Халкидическия полуостров. **Състав:** Влажност: 9–10 g/100 g билки Белтъци: 6,1 g/100 g билки Мазнини: 1,6 g/100 g билки Въглехидрати: 50,1 g/100 g билки Влакнини: 27,1 g/100 g билки Неорганични вещества: 4,4 g/100 g билки Натрий: 0,18 g Калий: 0,75 g Магнезий: 0,24 g Калций: 1,0 g Желязо: 65 mg Витамин B1: 3,0 μg Витамин B2: 30 μg Витамин B6: 54 μg Витамин C: 28 mg Витамин A: под 0,1 mg Витамин E: 40—50 mg α-токоферол: 20—50 mg β- и γ-токофероли: 2—15 mg δ-токоферол: 0,1—2 mg

Разрешена нова храна	Спецификации
Цитиколин	***Цитиколин (синтетичен)***
	Описание/определение:
	Цитиколин се състои от цитозин, рибоза, пирофосфат и холин.
	Бял кристален прах.
	Химично наименование: холинов цитидинов 5′-пирофосфат, цитидинов 5′-(трихидрогендифосфат), P′-[2-(триметиламонио)етилов] естер, вътрешнокомплексна сол
	Химична формула: $C_{14}H_{26}N_4O_{11}P_2$
	Моларна маса: 488,32 g/mol
	CAS №: 987-78-0
	pH (разтвор на пробата от 1 %): 2,5—3,5
	Чистота:
	стойност при изследване: ≥ 98 % сухо вещество
	Намаление на масата след изсушаване (100 °C за 4 часа): ≤ 5,0 %
	Амониев йон: ≤ 0,05 %
	Арсен: не повече от 2 ppm
	Свободни фосфорни киселини: ≤ 0,1 %
	5′-цитидилова киселина: ≤ 1,0 %
	Микробиологични критерии:
	Общ брой на микроорганизмите: ≤ 10^3 CFU/g
	Плесени и дрожди: ≤ 10^2 CFU/g
	Escherichia coli: да не се открива в 1 g
	Цитиколин (с източник от микроорганизми)
	Описание/определение:
	Произвежда се чрез ферментация с генетично модифициран щам на *E. coli* (BCT19/p40k)
	Спецификацията на цитиколин с източник от микроорганизми е идентична с тази на разрешения синтетичен цитиколин.
Clostridium butyricum	**Описание/определение:**
	Clostridium butyricum (CBM-588) е грам-положителна, образуваща спори непатогенна бактерия, облигатен анаероб, без генетични модификации. Депозитарен номер: FERM BP-2789
	Микробиологични критерии:
	Общ брой на жизнеспособните аеробни микроорганизми: ≤ 10^3 CFU/g
	Escherichia coli: не се откриват в 1 g

Разрешена нова храна	Спецификации
	Staphilococcus aureus: не се откриват в 1 g *Pseudomonas aeruginosa*: не се откриват в 1 g Плесени и дрожди: ≤ 10^2 CFU/g
Екстракт от обезмаслено какао на прах	Екстракт от какао (*Theobroma cacao* L.) Външен вид: тъмнокафяв прах без видими онечиствания Физични и химични свойства: Съдържание на полифеноли: минимум 55,0 % GAE Съдържание на теобромин: максимум 10,0 % Съдържание на пепел: максимум 5,0 % Влажност: максимум 8,0 % Насипна плътност: 0,40—0,55 g/cm^3 pH: 5,0—6,5 Остатъчен разтворител: максимум 500 ppm
Нискомаслен екстракт от какао	Нискомаслен екстракт от какао (*Theobroma cacao* L.) Външен вид: Тъмночервен до пурпурен прах Екстракт от какао, концентрат: минимум 99 % Силициев диоксид (технологично помощно вещество): максимум 1,0 % Какаови флаваноли: минимум 300 mg/g (-) Епикатехин: минимум 45 mg/g Намаление на масата след изсушаване: максимум 5,0 %
Масло от семена на кориандър, получено от *Coriandrum sativum*	**Описание/определение:** Маслото от семена на кориандър е масло, съдържащо глицериди на мастните киселини, което е произведено от семената на растението кориандър *Coriandrum sativum* L. Леко жълт цвят, деликатен вкус. CAS №: 8008-52-4 Състав на мастните киселини: Палмитинова киселина (C16:0): 2—5 % Стеаринова киселина (C18:0): < 1,5 % Петрозелинова киселина (*цис*-C18:1(n-12)): 60—75 % Олеинова киселина (*цис*-C18:1(n-9)): 8—15 %

Разрешена нова храна	Спецификации
	Линолова киселина (C18:2): 12—19 % α-Линоленова киселина (C18:3): < 1,0 % Трансмастни киселини: ≤ 1,0 % **Чистота:** Индекс на рефракция (20 °C): 1,466—1,474 Киселинност: ≤ 2,5 mg KOH/g Пероксидно число: ≤ 5,0 meq/kg Йодно число: 88—110 единици Осапунително число: 186—200 mg KOH/g Неосапуняеми вещества: ≤ 15 g/kg
Изсушени плодове от *Crataegus pinnatifida*	**Описание/определение:** Изсушени плодове от вида *Crataegus pinnatifida*, който принадлежи към семейство *Rosaceae* и е местен за Северен Китай и за Корея. **Състав:** Сухо вещество: 80 % Въглехидрати: 55 g/kg маса в свежо състояние Фруктоза: 26,5—29,3 g/100 g Глюкоза: 25,5—28,1 g/100 g Витамин C: 29,1 mg/100 g маса в свежо състояние Натрий: 2,9 g/100 g маса в свежо състояние Компотите са продукти, получени чрез термична обработка на годните за консумация части на един или няколко вида плодове, цели или на парчета, прекарани през сито или не, с неголяма концентрация. Може да се добавят захари, вода, сайдър, подправки и лимонов сок.
α-циклодекстрин	**Описание/определение:** Нередуциращ цикличен захарид, състоящ се от шест α-1,4-свързани D-глюкопиранозилови единици, получен чрез действието на циклодекстринглюкозилтрансфераза (CGT-аза, ЕС 2.4.1.19) върху хидролизирано нишесте. Възстановяването и пречистването на α-циклодекстрин може да се извършват посредством една от следните процедури: утаяване на комплекс от α-циклодекстрин с 1-деканол, разтваряне във вода при висока температура и повторно утаяване, парна дестилация на комплексообразувателя и кристализация на α-циклодекстрин от разтвора; или йонообменна хроматография или гел-филтруване с последваща кристализация на α-циклодекстрин от пречистения първичен разтвор; или мембранно-базирани методи за разделяне като ултрафилтруване и обратна осмоза. Описание: На практика без мирис, бяло или почти бяло кристално твърдо вещество. Синоними: α-циклодекстрин, α-декстрин, циклохексаамилоза, цикломалтохексаоза, α-циклоамилоза Химично наименование: циклохексаамилоза

Разрешена нова храна	Спецификации
	CAS №: 10016-20-3 Химична формула: $(C_6H_{10}O_5)_6$ Относителна молекулна маса по формулата на съединението: 972,85 Изследване: ≥ 98 % (отнесено към сухо вещество) **Идентификация:** Температурен интервал на топене: разлага се при температура над 278 °C Разтворимост: свободно разтворим във вода; много слабо разтворим в етанол Специфична ротация: [α]D 25: между + 145° и + 151° (1 % разтвор) Хроматография: времето на задържане на основния пик при течна хроматография на пробата съответства на това на α-цилкодекстрин в хроматограма на референтния α-циклодекстрин (предоставен от *Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH*, Мюнхен, Германия, или *Wacker Biochem Group*, Адриън, Мичиган, САЩ) използвайки условията, описани в метода на изследване. **Чистота:** Вода: ≤ 11 % (определена по метода на Karl Fischer): Остатъчен комплексообразувател: ≤ 20 mg/kg (1-деканол) Редуциращи вещества: ≤ 0,5 % (като глюкоза) Сулфатна пепел: ≤ 0,1 % Олово: ≤ 0,5 mg/kg **Метод на изследване:** Определяне с течна хроматография при следните условия: Разтвор на пробата: претеглят се с точност около 100 mg проба за изпитване в 10-милиметрова мерителна колба и се добавят 8 ml дейонизирана вода. Пробата се разтваря напълно, като се използва ултразвукова водна баня (10—15 минути), и се разрежда до мерителния знак с пречистена дейонизирана вода. Филтрува се през 0,45-микрометров филтър. Референтен разтвор: претеглят се с точност около 100 mg α-циклодекстрин в 10-милиметрова мерителна колба и се добавят 8 ml дейонизирана вода. Пробата се разтваря напълно, като се използва ултразвукова водна баня, и се разрежда до мерителния знак с пречистена дейонизирана вода. Хроматография: течен хроматограф с рефрактометричен детектор и вградено записващо устройство. Колона и пълнеж: Nucleosil-100-NH_2 (10 μm) (*Macherey & Nagel Co. Düren*, Германия) или подобен. Дължина: 250 mm Диаметър: 4 mm Температура: 40 °C Подвижна фаза: ацетонитрил/вода (67/33, v/v) Скорост на потока: 2,0 ml/минута Обем на инжектиране: 10 μl

Разрешена нова храна	Спецификации
	Процедура: инжектира се разтворът с пробата в хроматографа, записва се хроматограмата и се измерва площта на α-CD пика. Изчислява се процентът на α-циклодекстрин в пробата за изпитване, както следва: % α-циклодекстрин (отнесено към сухо вещество) = 100 × (AS/AR) (WR/WS), където: AS и AR са площите на пиковете, дължащи се на α-циклодекстрина в разтвора с пробата и съответно в референтния разтвор, WS и WR са теглата (в mg) на пробата за изпитване и съответно на референтния α-циклодекстрин след корекции за водното съдържание.
γ-циклодекстрин	**Описание/определение:** Нередуциращ цикличен захарид, състоящ се от осем α-1,4-свързани D-глюкопиранозилови единици, получен чрез действието на циклодекстринглюкозилтрансфераза (CGT-аза, ЕС 2.4.1.19) върху хидролизирано нишесте. Възстановяването и пречистването на γ-циклодекстрин може да се извършват чрез утаяване на комплекс на γ-циклодекстрин с 8-циклохексадецен-1-он, разтваряне на комплекса във вода и n-декан, парна дестилация на водната фаза и възстановяване на γ-циклодекстрин от разтвора чрез кристализация. На практика без мирис, бяло или почти бяло кристално твърдо вещество Синоними: γ-циклодекстрин, γ-декстрин, циклооктаамилоза, цикломалтооктаоза, γ-циклоамилоза Химично наименование: циклооктаамилоза CAS №: 17465-86-0 Химична формула: $(C_6H_{10}O_5)_8$ Изследване: ≥ 98 % (отнесено към сухо вещество) **Идентификация:** Температурен интервал на топене: Разлага се при температура над 285 °C Разтворимост: свободно разтворим във вода; много слабо разтворим в етанол Специфична ротация: [α]D 25: между + 174 ° и + 180 ° (1 % разтвор) **Чистота:** Вода: ≤ 11 % Остатъчен комплексообразувател (8-циклохексадецен-1-он (CHDC): ≤ 4 mg/kg Остатъчен разтворител (n-декан): ≤ 6 mg/kg Редуциращи вещества: ≤ 0,5 % (като глюкоза) Сулфатна пепел: ≤ 0,1 %
Препарат от декстран, получен от *Leuconostoc mesenteroides*	1. **Прахообразна форма:** Въглехидрати: 60 % със: (декстран: 50 %, манитол: 0,5 %, фруктоза: 0,3 %, леукроза: 9,2 %) Белтъци: 6,5 % Липиди: 0,5 %

Разрешена нова храна	Спецификации
	Млечна киселина: 10 % Етанол: следи Пепел: 13 % Влажност: 10 % 2. **Течна форма:** Въглехидрати: 12 % със: (декстран: 6,9 %, манитол: 1,1 %, фруктоза: 1,9 %, леукроза: 2,2 %) Белтъци: 2,0 % Липиди: 0,1 % Млечна киселина: 2,0 % Етанол: 0,5 % Пепел: 3,4 % Влажност: 80 %
Диацилглицеролово масло от растителен произход	**Описание/определение:** Произведено от глицерол и мастни киселини, получени от годни за консумация растителни масла, по-специално от соево масло (*Glycine max*) или рапично масло (*Brassica campestris, Brassica napus*), при използване на специфичен ензим. **Разпределение на ацилглицеролите:** Диацилглицероли (DAG): ≥ 80 % 1,3-Диацилглицероли (1,3-DAG): ≥ 50 % Триацилглицероли (TAG): ≤ 20 % Моноацилглицероли (MAG): ≤ 5,0 % **Състав на мастните киселини (MAG, DAG, TAG):** Олеинова киселина (C18:1): 20—65 % Линолова киселина (C18:2): 15—65 % Линоленова киселина (C18:3): ≤ 15 % Наситени мастни киселини: ≤ 10 % **Други:** Киселинност: ≤ 0,5 mg KOH/g Влага и летливи вещества: ≤ 0,1 % Пероксидно число: ≤ 1,0 meq/kg Неосапуняеми вещества: ≤ 2,0 % Трансмастни киселини: ≤ 1,0 % MAG = моноацилглицероли, DAG = диацилглицероли, TAG = триацилглицероли

Разрешена нова храна	Спецификации
Дихидрокапсиат (DHC)	**Описание/определение:** Дихидрокапсиатът се синтезира чрез естерификация на ванилилов алкохол и 8-метилнонанова киселина с катализатор ензим. След естерификацията с помощта на n-хексан се извлича дихидрокапсиат. Вискозна, безцветна до жълтеникава течност Химична формула: C_{18} H_{28} O_4 CAS №: 205687-03-2 **Физични и химични свойства:** Дихидрокапсиат: > 94 % 8-метилнонанова киселина: < 6,0 % Ванилилов алкохол: < 1,0 % Други свързани със синтеза вещества: < 2,0 %
Изсушен екстракт от *Lippia citriodora*, получен от клетъчни култури	**Описание/определение:** Изсушен екстракт от клетъчни култури HTN®Vb от *Lippia citriodora* (Palau) Kunth.
Екстракт от *Echinacea angustifolia*, получен от клетъчни култури	Екстрактът от корените на *Echinacea angustifolia*, получен от растителни тъканни култури, който по същество е еквивалентен на екстракт от корен на *Echinacea angustifolia*, получен в етанол-вода при титруване до 4 % ехинакозид.
Масло от *Echium plantagineum*	**Описание/определение:** Маслото от Echium е бледожълт продукт, получен след рафиниране на масло, извлечено от семената на *Echium plantagineum* L. Стеаридонова киселина: ≥ 10 % w/w от общо мастни киселини Трансмастни киселини: ≤ 2,0 % (w/w от общо мастни киселини) Киселинност: ≤ 0,6 mg KOH/g Пероксидно число: ≤ 5,0 meq O_2/kg Неосапуняемо съдържание: ≤ 2,0 % Съдържание на белтъци (общо количество азот): ≤ 20 µg/ml Пиролизидинови алкалоиди: да не се откриват при граница на откриване от 4,0 µg/kg
Епигалокатехинов галат като пречистен екстракт от листа на зелен чай (*Camellia sinensis*)	**Описание/определение:** Високо пречистен екстракт от листата на зелен чай (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) под формата на фин белезникав до бледорозов прах. Състои се от минимум 90 % епигалокатехинов галат (EGCG) и има точка на топене между приблизително 210 и 215 °C. Външен вид: белезникав до бледорозов прах

Разрешена нова храна	Спецификации
	Химично наименование: полифенол (-) епигалокатехин-3-галат Синоними: епигалокатехинов галат (EGCG) CAS №: 989-51-5 Наименование по INCI: epigallocatechin gallate Моларна маса: 458,4 g/mol Намаление на масата след изсушаване: максимум 5,0 % **Тежки метали:** Арсен: максимум 3,0 ppm Олово: максимум 5,0 ppm **Изследване:** минимум 94 % EGCG (като сух материал) максимум 0,1 % кофеин Разтворимост: EGCG е умерено разтворим във вода, етанол, метанол и ацетон.
L-ерготионеин	**Определение** Химично наименование (съгласно IUPAC): (2*S*)-3-(2-тиоксо-2,3-дихидро-1*H*-имидазол-4-ил)-2-(триметиламонио) пропаноат Химична формула: $C_9H_{15}N_3O_2S$ Молекулна маса: 229,3 Da CAS №: 497-30-3

Параметър	**Спецификация**	**Метод**
Външен вид	Бял прах	Визуален
Оптична ротация	$[\alpha]_D \geq (+)\ 122°$ (c = 1, H_2O)[a)]	Поляриметрия
Химическа чистота	≥ 99,5 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29]
	≥ 99,0 %	1H-NMR
Идентификация	Съответствие със структурата	1H-NMR
	C: 47,14 ± 0,4 % H: 6,59 ± 0,4 % N: 18,32 ± 0,4 %	Елементен анализ
Общо количество остатъчни разтворители (метанол, етилов ацетат, изопропанол, етанол)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] < 1 000 ppm	Газова хроматография [Eur. Ph. 01/2008:20424]
Намаление на масата след изсушаване	Вътрешен стандарт < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]
Онечиствания	< 0,8 %	HPLC/GPC или 1H-NMR

Разрешена нова храна	Спецификации		
	Параметър	**Спецификация**	**Метод**
	Тежки метали[б) в)]		
	Олово	< 3,0 ppm	ICP/AES
	Кадмий	< 1,0 ppm	(Pb, Cd)
	Живак	< 0,1 ppm	Атомнофлуоресцентна спектрометрия (Hg)
	Микробиологични спецификации[б)]		
	Общ брой на жизнеспособните аеробни микроорганизми (TVAC)	≤ 1×10^3 CFU/g	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
	Общ брой на дрождите и плесените (TYMC)	≤ 1×10^2 CFU/g	
	Escherichia coli	да не се открива в 1 g	
	Eur. Ph.: Европейска фармакопея; 1H-NMR: протонен ядрено-магнитен резонанс; HPLC: високоефективна течна хроматография; GPC: гел проникваща хроматография; ICP/AES: атомноемисионна спектроскопия с индуктивно свързана плазма; CFU: образуващи колония единици.		
	а) Lit. $[\alpha]_D$ = (+) 126,6° (c = 1, H_2O)		
	б) Анализи, извършени върху всяка партида		
	в) Максимално допустими количества в съответствие с Регламент (ЕО) № 1881/2006		
Железен(III) натриев етилендиаминтетраацетат (EDTA)	**Описание/определение:**		
	Железният(III) натриев етилендиаминтетраацетат (EDTA) (етилендиаминтетраоцетна киселина) е жълт до кафяв на цвят сипкав прах без мирис, с химическа чистота, надвишаваща 99 % (w/w). Свободно разтворим във вода.		
	Химична формула: $C_{10}H_{12}FeN_2NaO_8 \cdot 3H_2O$		
	Химични характеристики:		
	pH на 1 % разтвор: 3,5—5,5		
	Желязо: 12,5—13,5 %		
	Натрий: 5,5 %		
	Вода: 12,8 %		
	Органично вещество (CHNO): 68,4 %		
	EDTA: 65,5—70,5 %		
	Неразтворимо във вода вещество: ≤ 0,1 %		
	Нитрилотриоцетна киселина: ≤ 0,1 %		
Амониев железен(II) фосфат	**Описание/определение:**		
	Амониевият железен(II) фосфат е сиво/зелено фино прахообразно вещество, практически неразтворимо във вода и разтворимо в разредени минерални киселини.		
	CAS №: 10101-60-7		

Разрешена нова храна	Спецификации
	Химична формула: $FeNH_4PO_4$ Химични характеристики: pH на 5 % суспензия във вода: 6,8—7,8 Желязо (общо): ≥ 28 % Желязо(II): 22—30 % (w/w) Желязо(III) ≤ 7,0 % (w/w) Амоняк: 5—9 % (w/w) Вода: ≤ 3,0 %
Пептиди от риба, получени от *Sardinops sagax*	**Описание/определение:** Новата хранителна съставка е пептидна смес, получена от катализирана с протеаза алкална хидролиза на мускулна тъкан от риба (*Sardinops sagax*), последващо изолиране на пептидната фракция чрез колонна хроматография, концентриране под вакуум и сушене чрез пулверизиране. Жълтеникавобял прах Пептиди (*) (пептиди, дипептиди и трипептиди с къса верига с молекулна маса, по-малка от 2 kDa): ≥ 85 g/100 g Val-Tyr (дипептид): 0,1—0,16 g/100 g Пепел: ≤ 10 g/100 g Влажност: ≤ 8 g/100 g (*) Метод на Келдал
Флавоноиди от *Glycyrrhiza glabra*	**Описание/определение:** Флавоноидите, получени от корените или ризомите на *Glycyrrhiza glabra* L., са екстрахирани с етанол и последващо екстрахиране на този етанолов екстракт с триглицериди със среднодълги вериги. Той представлява тъмнокафява течност, съдържаща от 2,5 % до 3,5 % глабридин. Влажност: < 0,5 % Пепел: < 0,1 % Пероксидно число: < 0,5 meq/kg Глабридин: 2,5—3,5 % мазнини Глициризинова киселина: < 0,005 % Мазнини, включително вещества от полифенолов тип: ≥ 99 % Белтъци: < 0,1 % Въглехидрати: да не се откриват

Разрешена нова храна	Спецификации
Екстракт от фукоидан, получен от морските водорасли *Fucus vesiculosus*	**Описание/определение:** Фукоиданът, получен от морските водорасли *Fucus vesiculosus*, е получен чрез водно екстрахиране в киселинен разтвор и процес на филтруване без използване на органични разтворители. Полученият екстракт се концентрира и изсушава за получаване на екстракт от фукоидан с посочените по-долу спецификации. Белезникав до кафяв на цвят прах Мирис и вкус: слабо изразени мирис и вкус Влажност: < 10 % (при 105 °C за 2 часа) Стойност на pH: 4,0—7,0 (1 % суспензия при 25°C) **Тежки метали:** Арсен (неорганичен): < 1,0 ppm Кадмий: < 3,0 ppm Олово: < 2,0 ppm Живак: < 1,0 ppm **Микробиологични критерии:** Общ брой аеробни микроорганизми: < 10 000 CFU/g Дрожди и плесени: < 100 CFU/g Общ брой ентеробактерии: да не се откриват/g *Escherichia coli*: да не се открива/g *Salmonella*: да не се открива в 10 g *Staphylococcus aureus*: да не се открива/g Състав на двата разрешени вида екстракт въз основа на нивото на фукоидан: Екстракт 1: Фукоидан: 75—95 % Алгинат: 2,0—5,5 % Полифлороглюцинол: 0,5—15 % Манитол: 1—5 % Естествени соли/свободни неорганични вещества: 0,5—2,5 % Други въглехидрати: 0,5—1,0 % Белтъци: 2,0—2,5 % Екстракт 2: Фукоидан: 60—65 % Алгинат: 3,0—6,0 %

Разрешена нова храна	Спецификации
	Полифлороглюцинол: 20—30 % Манитол: < 1,0 % Естествени соли/свободни неорганични вещества: 0,5—2,0 % Други въглехидрати: 0,5—2,0 % Белтъци: 2,0—2,5 %
Екстракт от фукоидан, получен от морските водорасли *Undaria pinnatifida*	**Описание/определение:** Фукоиданът, получен от морските водорасли *Undaria pinnatifida*, е получен чрез водно екстрахиране в киселинен разтвор и процес на филтруване без използване на органични разтворители. Полученият екстракт се концентрира и изсушава за получаване на екстракт от фукоидан с посочените по-долу спецификации. Белезникав до кафяв на цвят прах Мирис и вкус: слабо изразени мирис и вкус Влажност: < 10 % (при 105 °C за 2 часа) Стойност на pH: 4,0—7,0 (1 % суспензия при 25°C) **Тежки метали:** Арсен (неорганичен): < 1,0 ppm Кадмий: < 3,0 ppm Олово: < 2,0 ppm Живак: < 1,0 ppm **Микробиологични критерии:** Общ брой аеробни микроорганизми: < 10 000 CFU/g Дрожди и плесени: < 100 CFU/g Общ брой ентеробактерии: да не се открива/g *Escherichia coli*: да не се открива/g *Salmonella*: да не се открива в 10 g *Staphylococcus aureus*: да не се открива/g Състав на двата разрешени вида екстракт въз основа на нивото на фукоидан: Екстракт 1: Фукоидан: 75—95 % Алгинат: 2,0—6,5 % Полифлороглюцинол: 0,5—3,0 % Манитол: 1—10 %

Разрешена нова храна	Спецификации
	Естествени соли/свободни неорганични вещества: 0,5—1,0 % Други въглехидрати: 0,5—2,0 % Белтъци: 2,0—2,5 % Екстракт 2: Фукоидан: 50—55 % Алгинат: 2,0—4,0 % Полифлороглюцинол: 1,0—3,0 % Манитол: 25—35 % Естествени соли/свободни неорганични вещества: 8—10 % Други въглехидрати: 0,5—2,0 % Белтъци: 1,0—1,5 %
2′-фукозиллактоза (синтетична)	**Определение:** Химично наименование: α-l-фукопиранозил-(1→2)-β-D-галактопиранозил-(1→4)-D-глюкопираноза Химична формула: $C_{18}H_{32}O_{15}$ CAS №: 41263-94-9 Моларна маса: 488,44 g/mol **Описание:** 2′-фукозиллактозата представлява бял до белезникав прах, който се произвежда чрез процес на химичен синтез и се изолира чрез кристализация. **Чистота:** 2′-фукозиллактоза: ≥ 95 % D-лактоза: ≤ 1,0 w/w % L-фукоза: ≤ 1,0 w/w % Изомери на дифукозил-D-лактоза: ≤ 1,0 w/w % 2′-фукозил-D-лактулоза: ≤ 0,6 w/w % pH (20 °C, 5 % разтвор): 3,2—7,0 Вода (%): ≤ 9,0 % Сулфатна пепел: ≤ 0,2 % Оцетна киселина: ≤ 0,3 % Остатъчни разтворители (метанол, 2-пропанол, метилов ацетат, ацетон): ≤ 50,0 mg/kg поотделно, ≤ 200,0 mg/kg в комбинация Остатъчни белтъци: ≤ 0,01 %

<table>
<tr><th>Разрешена нова храна</th><th colspan="2">Спецификации</th></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Тежки метали:
Паладий: ≤ 0,1 mg/kg
Никел: ≤ 3,0 mg/kg
Микробиологични критерии:
Общ брой аеробни мезофилни бактерии: ≤ 500 CFU/g
Дрожди и плесени: ≤ 10 CFU/g
Остатъчни ендотоксини: ≤ 10 EU/mg</td></tr>
<tr><td rowspan="3">2′-фукозиллактоза
(с източник от микроорганизми)</td><td colspan="2">Определение:
Химично наименование: α-L-фукопиранозил-(1→2)-β-D-галактопиранозил-(1→4)- D-глюкопираноза
Химична формула: $C_{18}H_{32}O_{15}$
CAS №: 41263-94-9
Моларна маса: 488,44 g/mol</td></tr>
<tr><td>Източник:
генетично модифициран щам на Escherichia coli K-12</td><td>Източник:
генетично модифициран щам на Escherichia coli BL21</td></tr>
<tr><td>Описание:
2′-фукозиллактозата представлява бял до белезникав кристален прах, който се произвежда чрез микробиологичен процес. 2′-фукозиллактозата се изолира чрез кристализация.
Чистота:
2′-фукозиллактоза: ≥ 94 %
D-лактоза: ≤ 3,0 %
L-фукоза: ≤ 1,0
Дифукозил- D-лактоза: ≤ 1,0 %
2′-фукозил-D-лактулоза: ≤ 1,0 %
pH (при 20 °C, 5 % разтвор): 3,2—5,0
Вода: ≤ 5,0 %
Сулфатна пепел: ≤ 1,5 %
Оцетна киселина: ≤ 1,0 %
Остатъчни белтъци: ≤ 0,01 %</td><td>Описание:
2′-фукозиллактозата представлява бял до белезникав прах, а водният разтвор на течния концентрат (45 % ± 5 % w/v) представлява безцветен до бледожълт бистър воден разтвор. 2′-фукозиллактозата се произвежда чрез микробиологичен процес. 2′-фукозиллактозата се изолира чрез сушене чрез пулверизиране.
Чистота:
2′-фукозиллактоза: ≥ 90 %
Лактоза: ≤ 5,0 %
Фукоза: ≤ 3,0 %
3-фукозиллактоза: ≤ 5,0 %
Фукозилгалактоза: ≤ 3,0 %
Дифукозиллактоза: ≤ 5,0 %
Глюкоза: ≤ 3,0 %
Галактоза: ≤ 3,0 %
Вода: ≤ 9,0 % (прах)
Сулфатна пепел: ≤ 0,5 % (прах и течност)
Остатъчни белтъци: ≤ 0,01 % (прах и течност)</td></tr>
</table>

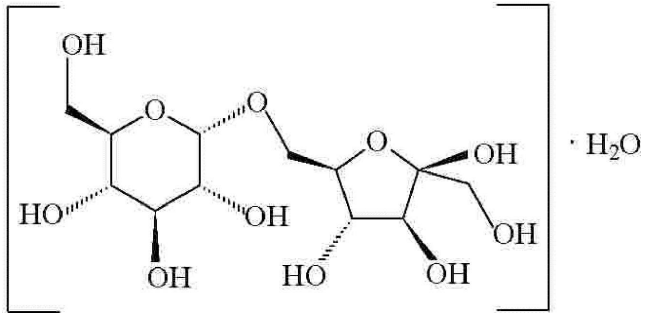
Разрешена нова храна	Спецификации	
	Микробиологични критерии: Общ брой аеробни мезофилни бактерии: ≤ 500 CFU/g Дрожди: ≤ 10 CFU/g Плесени: ≤ 100 CFU/g Ендотоксини: ≤ 10 EU/mg	**Тежки метали:** Олово: ≤ 0,02 mg/kg (прах и течност) Арсен: ≤ 0,2 mg/kg (прах и течност) Кадмий: ≤ 0,1 mg/kg (прах и течност) Живак: ≤ 0,5 mg/kg (прах и течност) **Микробиологични критерии:** Общ брой на микроорганизмите: ≤ 10^4 CFU/g (прах), ≤ 5 000 CFU/g (течност) Дрожди и плесени: ≤ 100 CFU/g (прах) ≤ 50 CFU/g (течност) Enterobacteriaceae/колиформи: да не се откриват в 11 g (прах и течност) *Salmonella*: отрицателен резултат/100 g (прах), отрицателен резултат/200 ml (течност) *Cronobacter*: отрицателен резултат/100 g (прах), отрицателен резултат/200 ml (течност) Ендотоксини: ≤ 100 EU/g (прах), ≤ 100 EU/ml (течност) Афлатоксин M_1: ≤ 0,025 μg/kg (прах и течност)
Галактоолигозахарид	**Описание/определение:** **Галактоолигозахарид (GOS) се произвежда от млечна лактоза чрез ензимен процес с използване на β-галактозидаза от *Aspergillus oryzae, Bifidobacterium bifidum* и *Bacillus circulans*.** GOS: минимум 46 % сухо вещество Лактоза: максимум 40 % сухо вещество Глюкоза: максимум 22 % сухо вещество Галактоза: минимум 0,8 % сухо вещество Пепел: максимум 4,0 % сухо вещество Белтъци: максимум 4,5 % сухо вещество Нитрити: максимум 2 mg/kg	
Глюкозамин HCl, получен от *Aspergillus niger* и от генетично модифициран щам на *E. coli* K12	Бял кристален прах без мирис Молекулна формула: $C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl$ Моларна маса: 215,63 g/mol D-глюкозамин HCl: 98,0—102,0 % от референтния стандарт (BETX) Специфична ротация: от + 70,0° до + 73,0°	

Разрешена нова храна	Спецификации
Глюкозаминсулфат KCl, получен от *Aspergillus niger* и от генетично модифициран щам на *E. coli* K12	Бял кристален прах без мирис Молекулна формула: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Моларна маса: 605,52 g/mol D-глюкозаминсулфат 2KCl: 98,0 – 102,0 % от референтния стандарт (BETX) Специфична ротация: от + 50,0° до + 52,0°
Глюкозаминсулфат NaCl, получен от *Aspergillus niger* и от генетично модифициран щам на *E. coli* K12	Бял кристален прах без мирис Молекулна формула: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NACL$ Моларна маса: 573,31 g/mol D-глюкозамин HCl: 98—102 % от референтния стандарт (HPLC) Специфична оптична ротация: от + 52° до + 54°
Гума гуар	**Описание/определение:** Естествената гума гуар е стрита ендосперма на семената на натурални видове от растението гуар *Cyamopsis tetragonolobus* L. Taub. (семейство *Leguminosae*). Състои се от високомолекулен полизахарид, съставен главно от галактопиранозни и манопиранозни единици, свързани чрез гликозидни връзки, който може химично да се опише като галактоманан (съдържание на галактоманан не по-ниско от 75 %). Външен вид: бял до жълтеникав прах Молекулна маса: 50 000—8 000 000 Da CAS №: 9000-30-0 EINECS номер: 232-536-8 Чистота: както е посочено в Регламент (ЕС) № 231/2012 на Комисията за определяне на спецификации на добавките в храните, включени в списъците в приложения II и III към Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) и в Регламент за изпълнение (ЕС) 2015/175 на Комисията от 5 февруари 2015 г. за определяне на специални условия, приложими към вноса на гума гуар с произход или изпратена от Индия, поради риска от замърсяване с пентахлорфенол и диоксини ([2]). **Физични и химични свойства:** **Прах** Срок на съхранение: 2 години Цвят: бял Мирис: лек Среден диаметър на частиците: 60—70 μm Влажност: максимум 15 % Вискозитет (*) след 1 час: —

Разрешена нова храна	Спецификации
	Вискозитет (*) след 2 часа: минимум 3 600 mPa.s Вискозитет (*) след 24 часа: минимум 4 000 mPa.s Разтворимост: разтворим в студена и в топла вода pH за 10 g/l, при 25 °C: 6—7,5 **Люспи** Срок на годност: 1 година Цвят: бял/белезникав с липсващи или присъстващи в минимално количество черни точки Мирис: лек Среден диаметър на частиците: 1—10 mm Влажност: максимум 15 % Вискозитет (*) след 1 час: минимум 3 000 mPa.s Вискозитет (*) след 2 часа: — Вискозитет (*) след 24 часа: — Разтворимост: разтворими в студена и в топла вода pH за 10 g/l, при 25 °C: 5—7,5 (*) Измерванията на вискозитета се извършват при следните условия: 1 %, 25 °C, 20 оборота в минута
Топлинно обработени млечни продукти, подложени на ферментация с *Bacteroides xylanisolvens*	**Описание/определение:** Топлинно обработените ферментирали млечни продукти са получени с *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) като закваска. Преди началото на ферментацията с *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) полуобезмасленото мляко (със съдържание на мазнини между 1,5 % и 1,8 %) или обезмасленото мляко (със съдържание на мазнини 0,5 % или по-малко) се пастьоризира или се подлага на обработка при свръхвисока температура. Полученият продукт от ферментирало мляко се хомогенизира, след което се подлага на топлинна обработка, за да бъдат инактивирани *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Крайният продукт не съдържа жизнеспособни клетки от *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) (*). (*) Изменен DIN EN ISO 21528-2.
Хидрокситирозол	**Описание/определение:** Хидрокситирозолът е бледожълта вискозна течност, получена чрез химичен синтез Молекулна формула: $C_8H_{10}O_3$ Моларна маса: 154,6 g/mol CAS №: 10597-60-1 Влажност: ≤ 0,4 % Мирис: характерен

Разрешена нова храна	Спецификации
	Вкус: леко горчив Разтворимост (във вода): податлив на смесване с вода pH: 3,5—4,5 Индекс на рефракция: 1,571—1,575 **Чистота:** Хидрокситирозол: ≥ 99 % Оцетна киселина: ≤ 0,4 % Хидрокситирозолов ацетат: ≤ 0,3 % Сбор от хомованилинова киселина, изохомованилинова киселина и 3-метокси-4хидроксифенилгликол: ≤ 0,3 % **Тежки метали:** Олово: ≤ 0,03 mg/kg Кадмий: ≤ 0,01 mg/kg Живак: ≤ 0,01 mg/kg **Остатъчни разтворители:** Етилов ацетат: ≤ 25,0 mg/kg Изопропанол: ≤ 2,50 mg/kg Метанол: ≤ 2,00 mg/kg Тетрахидрофуран: ≤ 0,01 mg/kg
Ледоструктуриращ белтък, вид III HPLC 12	**Описание/определение:** Препаратът „ледоструктуриращ белтък“ (ISP) е светлокафява течност, получена чрез дълбочинна ферментация на генетично модифициран щам на хлебната мая (*Saccharomyces cerevisiae*), при който в генома на маята е бил добавен синтетичен ген за ISP. Белтъкът се експресира и се секретира в средата на растеж, където се разделя от клетките на дрождите посредством микрофилтруване и се концентрира посредством ултрафилтруване. В резултат на това клетките на дрождите не се прехвърлят в препарата ISP като такива, нито в променена форма. Препаратът ISP се състои от естествен ISP, гликозилиран ISP и белтъци и пептиди от маята и захари, както и киселини и соли, които обикновено се съдържат в храните. Концентратът е стабилизиран с 10 mM буферен разтвор с лимонена киселина. Изследване: ≥ 5 g/l активен ISP pH: 2,5—3,5 Пепел: ≤ 2,0 % ДНК: да не се открива.
Воден екстракт от изсушени листа на *Ilex guayusa*	**Описание/определение:** Тъмнокафява течност. Водни екстракти от изсушени листа на *Ilex guayusa*

Разрешена нова храна	Спецификации
	Състав: Белтъци: < 0,1 g/100 ml Мазнини: < 0,1 g/100 ml Въглехидрати: 0,2—0,3 g/100 ml Общо захари: < 0,2 g/100 ml Кофеин: 19,8—57,7 mg/100 ml Теобромин: 0,14—2,0 mg/100 ml Хлорогенни киселини: 9,9—72,4 mg/100 ml
Изомалтоолигозахарид	**На прах:** Разтворимост (вода) (%): > 99 Глюкоза (% отнесено към сухо вещество): ≤ 5,0 Изомалтоза + DP3 до DP9 (%, отнесено към сухо вещество): ≥ 90 Влажност (%): ≤ 4,0 Сулфатна пепел (g/100 g): ≤ 0,3 **Тежки метали:** Олово (mg/kg): ≤ 0,5 Арсен (mg/kg): ≤ 0,5 **На сироп:** Сухо твърдо вещество (g/100 g): > 75 Глюкоза (% отнесено към сухо вещество): ≤ 5,0 Изомалтоза + DP3 до DP9 (%, отнесено към сухо вещество): ≥ 90 pH: 4 — 6 Сулфатна пепел (g/100 g): ≤ 0,3 **Тежки метали:** Олово (mg/kg): ≤ 0,5 Арсен (mg/kg): ≤ 0,5
Изомалтулоза	**Описание/определение:** Редуциращ дизахарид, който се състои от една част глюкоза и една част фруктоза, свързани с алфа-1,6-гликозидна връзка. Получава се от захароза чрез ензимен процес. Търговският продукт е монохидратът. Външен вид: на практика без мирис, бели или почти бели кристали със сладък вкус.

Разрешена нова храна	Спецификации
	Химично наименование: 6-O-α-D-глюкопиранозил-D-фруктофураноза, монохидрат CAS №: 13718-94-0 Химична формула: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$ Структурна формула  Относителна молекулна маса по формулата на съединението: 360,3 (монохидрат) **Чистота:** Изследване: ≥ 98 % отнесено към сухо вещество Намаление на масата след изсушаване: ≤ 6,5 % (60 °C, 5 часа) **Тежки метали:** Олово: ≤ 0,1 mg/kg Определя се чрез използване на подходяща за конкретното ниво атомноабсорбционна техника. Изборът на размера на пробата и на метода на подготовка на пробата може да се основава на принципите на метода, описан в изданието FNP 5 (*), „Instrumental methods“. (*) Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 — Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA), 1991 г., 322 стр., на английски език, ISBN 92-5-102991-1.
Лактитол	**Описание/определение:** Кристален прах или безцветен разтвор, получен чрез каталитично хидрогениране на лактоза. Кристалните продукти се срещат в безводни, монохидратни и дихидратни форми. Като катализатор се използва никел. Химично наименование: 4-O-β-D-галактопиранозил-D-глюцитол Химична формула: $C_{12}H_{24}O_{11}$ Моларна маса: 344,31 g/mol CAS №: 585-86-4

Разрешена нова храна	Спецификации
	Чистота: Разтворимост (във вода): силно разтворим във вода Специфична ротация: [α] D20 = от + 13° до + 16° Изследване: ≥ 95 % с.с. (с.с. — изразено на база маса в сухо състояние) Вода: ≤ 10,5 % Други полиоли: ≤ 2,5 % с.с. Редуциращи захари: ≤ 0,2 % с.с. Хлориди: ≤ 100 mg/kg с.с. Сулфати: ≤ 200 mg/kg с.с. Сулфатна пепел: ≤ 0,1 % с.с. Никел: ≤ 2,0 mg/kg с.с. Арсен: ≤ 3,0 mg/kg с.с. Олово: ≤ 1,0 mg/kg с.с.
Лакто-N-неотетраоза (синтетична)	**Определение:** Химично наименование: β-D-Галактопиранозил-(1→4)-2-ацетамидо-2-деокси-β-D-глюкопиранозил-(1→3)-β-D-галактопиранозил-(1→4)-D-глюкопираноза Химична формула: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ CAS №: 13007-32-4 Моларна маса: 707,63 g/mol **Описание:** Лакто-*N*-неотетраозата представлява бял до белезникав прах. Произвежда се чрез процес на химичен синтез и се изолира чрез кристализация. **Чистота:** Изследване (без вода): ≥ 96 % D-лактоза: ≤ 1,0 % Лакто-*N*-триоза II: ≤ 0,3 % Фруктозен изомер на лакто-*N*-неотетраозата: ≤ 0,6 % pH (при 20 °C, 5 % разтвор): 5,0—7,0 Вода: ≤ 9,0 % Сулфатна пепел: ≤ 0,4 % Оцетна киселина: ≤ 0,3 %

Разрешена нова храна	Спецификации
	Остатъчни разтворители (метанол, 2-пропанол, метилов ацетат, ацетон): ≤ 50 mg/kg поотделно, ≤ 200 mg/kg в комбинация Остатъчни белтъци: ≤ 0,01 % Паладий: ≤ 0,1 mg/kg Никел: ≤ 3,0 mg/kg **Микробиологични критерии:** Общ брой аеробни мезофилни бактерии: ≤ 500 CFU/g Дрожди: ≤ 10 CFU/g Плесени: ≤ 10 CFU/g Остатъчни ендотоксини: ≤ 10 EU/mg
Лакто-*N*-неотетраоза **(с източник от микроорганизми)**	**Определение:** Химично наименование: β-D-Галактопиранозил-(1→4)-2-ацетамидо-2-деокси-β-D-глюкопиранозил-(1→3)-β-D-галактопиранозил-(1→4)-D-глюкопираноза Химична формула: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ CAS №: 13007-32-4 Моларна маса: 707,63 g/mol **Източник:** генетично модифициран щам на *Escherichia coli* K-12 **Описание:** Лакто-*N*-неотетраозата представлява бял до белезникав кристален прах, който се произвежда чрез микробиологичен процес. Лакто-*N*-неотетраозата се изолира чрез кристализация. **Чистота:** Изследване (без вода): ≥ 92 % D-лактоза: ≤ 3,0 % Лакто-*N*-триоза II: ≤ 3,0 % пара-лакто-*N*-неохексаоза: ≤ 3,0 % Фруктозен изомер на лакто-*N*-неотетраозата: ≤ 1,0 % pH (при 20 °C, 5 % разтвор): 4,0—7,0 Вода: ≤ 9,0 % Сулфатна пепел: ≤ 0,4 % Остатъчен разтворител (метанол): ≤ 100 mg/kg Остатъчни белтъци: ≤ 0,01 %

Разрешена нова храна	Спецификации
	Микробиологични критерии: Общ брой аеробни мезофилни бактерии: ≤ 500 CFU/g Дрожди: ≤ 10 CFU/g Плесени: ≤ 10 CFU/g Остатъчни ендотоксини: ≤ 10 EU/mg
Екстракт от листа на люцерна, получен от *Medicago sativa*	**Описание/определение:** Люцерната (*Medicago sativa* L.) се обработва до 2 часа след като бъде окосена. Тя се нарязва и смачква. След като люцерната се прекара през преса, подобна на такава за маслодайни култури, от нея се получава влакнест остатък и сок от пресоването (10 % сухо вещество). Сухото вещество от този сок съдържа около 35 % суров белтък. Сокът, получен при пресоването (pH 5,8—6,2), се неутрализира. Чрез предварително загряване и впръскване на пара се постига коагулация на свързаните с каротеноидни и хлорофилни пигменти белтъци. Белтъчният преципитат се отделя чрез центрофугиране и впоследствие се изсушава. След като се добави аскорбинова киселина, белтъчният концентрат от люцерна се гранулира и съхранява в инертен газ или в хладилен склад. **Състав:** Белтъци: 45—60 % Мазнини: 9—11 % Свободни въглехидрати (разтворими влакнини): 1—2 % Полизахариди (неразтворими влакнини): 11—15 % включително целулоза: 2—3 % Неорганични вещества: 8—13 % Сапонини: ≤ 1,4 % Изофлавони: ≤ 350 mg/kg Куместрол: ≤ 100 mg/kg Фитати: ≤ 200 mg/kg L-канаванин: ≤ 4,5 mg/kg
Ликопен	**Описание/определение:** Синтетичният ликопен се получава чрез кондензация на Wittig на междинни синтетични продукти, широко използвани при производството на други каротеноиди, използвани в храните. Синтетичният ликопен съдържа ≥ 96 % ликопен и незначителни количества други сходни каротеноидни съставки. Ликопенът се предлага в прахообразна форма в подходяща матрица или като маслена дисперсия. На цвят е тъмночервен или червено-виолетов. Необходимо е да се осигури защита срещу окисление. Химично наименование: ликопен CAS №: 502-65-8 (*вс-транс*-ликопен) Химична формула: $C_{40}H_{56}$ Молекулна маса по формулата на съединението: 536,85 Da

Разрешена нова храна	Спецификации
Ликопен от *Blakeslea trispora*	**Описание/определение:** Пречистеният ликопен от *Blakeslea trispora* се състои от ≥ 95 % ликопен и ≤ 5 % други каротеноиди. Той се предлага в прахообразна форма в подходяща матрица или като маслена дисперсия. На цвят е тъмночервен или червено-виолетов. Необходимо е да се осигури защита срещу окисление. Химично наименование: ликопен CAS №: 502-65-8 (*вс-транс*-ликопен) Химична формула: $C_{40}H_{56}$ Молекулна маса по формулата на съединението: 536,85 Da
Ликопен от домати	**Описание/определение:** Пречистеният ликопен от домати (*Lycopersicon esculantum* L.) се състои от ≥ 95 % ликопен и ≤ 5 % други каротеноиди. Той се предлага в прахообразна форма в подходяща матрица или като маслена дисперсия. На цвят е тъмночервен или червено-виолетов. Необходимо е да се осигури защита срещу окисление. Химично наименование: ликопен CAS №: 502-65-8 (*вс-транс*-ликопен) Химична формула: $C_{40}H_{56}$ Молекулна маса по формулата на съединението: 536,85 Da
Ликопенов олеорезин от домати	**Описание/определение:** Ликопеновият олеорезин от домати се получава при екстракция с разтворител от зрели домати (*Lycopersicon esculentum* Mill.), с последващо отстраняване на разтворителя. Той представлява червена до тъмнокафява вискозна, прозрачна течност. Общо ликопен: 5—15 % От него *транс*-ликопен: 90—95 % Общо каротеноиди (изчислени като ликопен): 6,5—16,5 % Други каротеноиди: 1,75 % (Фитоен/фитофлуен/β-каротен): (0,5—0,75/0,4—0,65/0,2—0,35 %) Общо токофероли: 1,5—3,0 % Неосапуняеми вещества: 13—20 % Общо мастни киселини: 60—75 % Вода (определена по метода на Karl Fischer): ≤ 0,5 %
Магнезиев малат цитрат	**Описание/определение:** Магнезиевият малат цитрат е бял до жълтеникавобял аморфен прах.

Разрешена нова храна	Спецификации
	Химична формула: $Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_5)_2$ Химично наименование: пентамагнезиев ди(2-хидроксибутандиоат)ди(2-хидроксипропан-1,2,3-трикарбоксилат) CAS №: 1259381-40-2 Молекулна маса: 763,99 Da (безводен) Разтворимост: свободно разтворим във вода (около 20 g в 100 ml) Описание на физическото състояние: аморфен прах Изследване за магнезий: 12,0—15,0 % Намаление на масата след изсушаване (120 °C/4 часа): ≤ 15 % Цвят (на твърдата форма): бял до жълтеникавобял Цвят (на 20 % воден разтвор): без цвят до жълтеникав Външен вид (на 20 % воден разтвор): бистър разтвор pH (на 20 % воден разтвор): прибл. 6,0 **Онечиствания:** Хлорид: ≤ 0,05 % Сулфат: ≤ 0,05 % Арсен: ≤ 3,0 ppm Олово: ≤ 2,0 ppm Кадмий: ≤ 1 ppm Живак: ≤ 0,1 ppm
Екстракт от кора на магнолия	**Описание/определение:** Екстрактът от кора на магнолия се получава от кората на растението *Magnolia officinalis* L. и се произвежда със свръхкритичен въглероден диоксид. Кората се измива и изсушава в пещ за намаляване на съдържанието на влага, преди да се смачка и подложи на екстрахиране със свръхкритичен въглероден диоксид. Екстрактът се разтваря в етанол за медицински цели и се рекристализира за получаване на екстракт от кора на магнолия. Екстрактът от кора на магнолия се състои основно от две фенолни съединения: магнолол и хонокиол. Външен вид: светлокафеникав прах **Чистота:** Магнолол: ≥ 85,2 % Хонокиол: ≥ 0,5 % Магнолол и хонокиол: ≥ 94 % Общо евдесмол: ≤ 2 % Влажност: 0,50 %

Разрешена нова храна	Спецификации
	Тежки метали: Арсен (ppm): ≤ 0,5 Олово (ppm): ≤ 0,5 Метилевгенол (ppm): ≤ 10 Тубокурарин (ppm): ≤ 2,0 Общо алкалоиди (ppm): ≤ 100
Масло от царевичен зародиш с високо съдържание на неосапуняеми вещества	**Описание/определение:** Маслото от царевичен зародиш с високо съдържание на неосапуняеми вещества се произвежда чрез вакуумна дестилация и се различава от рафинираното масло от царевичен зародиш по концентрацията на неосапуняемата фракция (която е 1,2 g при рафинираното масло от царевичен зародиш и 10 g при маслото от царевичен зародиш с високо съдържание на неосапуняеми вещества). **Чистота:** Неосапуняеми вещества: > 9,0 g/100 g Токофероли: ≥ 1,3 g/100 g α-токоферол (%): 10—25 % β-токоферол (%): < 3,0 % γ-токоферол (%): 68—89 % δ-токоферол (%): < 7,0 % Стероли, тритерпенови алкохоли, метилстероли: > 6,5 g/100 g Мастни киселини в триглицеридите: палмитинова киселина: 10,0—20,0 % стеаринова киселина: < 3,3 % олеинова киселина: 20,0—42,2 % линолова киселина: 34,0—65,6 % линоленова киселина: < 2,0 % Киселинност: ≤ 6,0 mg KOH/g Пероксидно число: ≤ 10 mEq O_2/kg **Тежки метали:** Желязо (Fe): < 1 500 µg/kg Мед (Cu): < 100 µg/kg **Онечиствания:** Многопръстенни ароматни въглеводороди (PAH), бензо[*a*]пирен: < 2 µg/kg Изисква се обработка с активен въглен, за да се гарантира, че многопръстенните ароматни въглеводороди (PAH) не са били обогатени при производството на маслото от царевичен зародиш с високо съдържание на неосапуняеми вещества.

Разрешена нова храна	Спецификации
Метилцелулоза	**Описание/определение:** Метилцелулозата е целулоза, получена директно от натурални видове влакнест растителен материал, частично етерифицирана с метилови групи. Химично наименование: метилов етер на целулозата Химична формула: Полимерите съдържат заместени анхидроглюкозни единици със следната обща формула: $C_6H_7O_2(OR1)(OR2)(OR3)$, където всяко от R1, R2, R3 може да бъде едно от следните: — H — CH_3 или — CH_2CH_3 Моларна маса: макромолекули: от около 20 000 (n около 100) до около 380 000 g/mol (n около 2 000) Изследване: съдържание на метоксигрупи ($-OCH_3$) не по-малко от 25 % и не повече от 33 % и на хидроксиетоксигрупи ($-OCH_2CH_2OH$) не повече от 5 % Слабо хигроскопичен бял или леко жълтеникав или сивкав гранулиран или влакнест прах, без мирис и вкус Разтворимост: набъбва във вода, като се получава бистър до млечен вискозен колоиден разтвор. Неразтворима в етанол, етер и хлороформ. Разтворима в ледена оцетна киселина. **Чистота:** Намаление на масата след изсушаване: ≤ 10 % (при 105 °C, 3 часа) Сулфатна пепел: ≤ 1,5 %, определена при 800 ± 25 °C pH: ≥ 5,0 и ≤ 8,0 (1 % колоиден разтвор) **Тежки метали:** Арсен: ≤ 3,0 mg/kg Олово: ≤ 2,0 mg/kg Живак: ≤ 1,0 mg/kg Кадмий: ≤ 1,0 mg/kg
Глюкозаминова сол на (6*S*)-5-метилтетрахидрофолиевата киселина	**Описание/определение:** Химично наименование: глюкозаминова сол на *N*-[4-[[[(6S)-2-амино-1,4,5,6,7,8-хексахидро-5-метил-4-оксо-6-птеридинил]метил]амино]бензоил]-L-глутаминовата киселина Химична формула: $C_{32}H_{51}N_9O_{16}$ Моларна маса: 817,80 g/mol (безводна) CAS №: 1181972-37-1 Външен вид: прах с кремав до светлокафяв цвят

Разрешена нова храна	Спецификации
	Чистота: Диастереоизомерна чистота: най-малко 99 % от (6*S*)-5-метилтетрахидрофолиева киселина Изследване за глюкозамин: 34—46 % отнесено към сухо вещество Изследване за 5-метилтетрахидрофолиева киселина: 54—59 % отнесено към сухо вещество Вода: ≤8,0 % **Тежки метали:** Олово: ≤ 2,0 ppm Кадмий: ≤ 1,0 ppm Живак: ≤ 0,1 ppm Арсен: ≤ 2,0 ppm Бор: ≤ 10 ppm **Микробиологични критерии:** Общ брой аеробни микроорганизми: ≤ 100 CFU/g Дрожди и плесени: ≤ 100 CFU/g *Escherichia coli*: да не се открива в 10 g
Монометилсилантриол (органичен силиций)	**Описание/определение:** Химично наименование: 1-метилсилантриол Химична формула: CH_6O_3Si Моларна маса: 94,14 g/mol CAS №: 2445-53-6 **Чистота:** Препарат от органичен силиций (монометилсилантриол) (воден разтвор): Киселинност (pH) 6,4—6,8 Силиций: 100—150 mg Si/l **Тежки метали:** Олово: ≤ 1,0 µg/l Живак: ≤ 1,0 µg/l Кадмий: ≤ 1,0 µg/l Арсен: ≤ 3,0 µg/l **Разтворители:** Метанол: ≤ 5,0 mg/kg (остатъчно присъствие)

Разрешена нова храна	Спецификации
Екстракт от мицел на гъба Шиитаке (*Lentinula edodes*)	**Описание/определение:** Новата хранителна съставка е стерилен воден екстракт, получен от мицел от гъбата *Lentinula edodes*, култивирана чрез дълбочинна ферментация. Той представлява светлокафява, леко мътна течност. Лентинанът е β-(1-3)-β-(1-6)-D-глюкан с молекулна маса от приблизително 5×10^5 Da, степен на разклоненост 2/5 и тройно-спирална третична структура. **Чистота/състав на екстракта от мицел от *Lentinula edodes*:** Влажност: 98 % Сухо вещество: 2 % Свободна глюкоза < 20 mg/ml Общо белтъци (*): < 0,1 mg/ml N-съдържащи съставки (**): < 10 mg/ml Лентинан: 0,8—1,2 mg/ml (*) Метод на Брадфорд (**) Метод на Келдал
Сок от плодовете на нони (*Morinda citrifolia*)	**Описание/определение:** Плодовете на нони (плодове на *Morinda citrifolia* L.) се пресоват. Полученият сок се пастьоризира. Преди или след пресоването може да се приложи по желание ферментация. Рубиадин: ≤ 10 μg/kg Луцидин: ≤ 10 μg/kg
Сок на прах от плодове на нони (*Morinda citrifolia*)	**Описание/определение:** Семената и обвивката на изсушените на слънце плодове на *Morinda citrifolia* се отделят. Получената пулпа се филтрува, за да се отдели сокът от месестата част. Изсушаването на получения сок се извършва на един или два етапа: или чрез пулверизация с използване на царевични малтодекстрини, като по този начин сместа се получава чрез поддържане на постоянен входящ поток на сока и на малтодекстрините, или чрез дехидратация с използване на зеолити и след това смесване с ексципиент; този процес дава възможност сокът първоначално да се изсуши, а след това да се смеси с малтодекстрини (същото количество, както използваното при пулверизацията).
Пюре и концентрат от плодове на нони (*Morinda citrifolia*)	**Описание/определение:** Плодовете от *Morinda citrifolia* се берат ръчно. Семената и обвивката се отделят механично от направените на пюре плодове. След пастьоризация пюрето се пакетира в асептични контейнери и се съхранява на студено.

Разрешена нова храна	Спецификации
	Концентратът от *Morinda citrifolia* се приготвя от пюре от *Morinda citrifolia* чрез третиране с пектинолитични ензими (при 50—60 °C в продължение на 1—2 часа). След това пюрето се загрява, за да се инактивират пектиназите, и после незабавно се охлажда. Сокът се отделя в декантерна центрофуга. Впоследствие сокът се събира и пастьоризира, преди да бъде концентриран във вакуумен изпарител от 6—8 градуса по Брикс до 49—51 градуса по Брикс в крайния концентрат. **Състав:** **Пюре:** Влажност: 89—93 % Белтъци: < 0,6 g/100 g Мазнини: ≤ 0,4 g/100 g Пепел: < 1,0 g/100 g Общо въглехидрати: 5—10 g/100 g Фруктоза: 0,5—3,82 g/100 g Глюкоза: 0,5—3,14 g/100 g Хранителни влакнини: < 0,5—3 g/100 g 5,15-диметилморидол (*): ≤ 0,254 µg/ml Луцидин (*): не се открива Ализарин (*): не се открива Рубиадин (*): не се открива **Концентрат:** Влажност: 48—53 % Белтъци: 3—3,5 g/100 g Мазнини: < 0,04 g/100 g Пепел: 4,5—5,0 g/100 g Общо въглехидрати: 37—45 g/100 g Фруктоза: 9—11 g/100 g Глюкоза: 9—11 g/100 g Хранителни влакнини: 1,5—5,0 g/100 g 5,15-диметилморидол (*): ≤ 0,254 µg/ml (*) Определен с помощта на разработен и валидиран HPLC-UV метод за анализ на антрахинони в пюре и концентрат от *Morinda citrifolia*. Граници на откриване: 2,5 ng/ml (5,15-диметилморидол); 50,0 ng/ml (луцидин); 6,3 ng/ml (ализарин) и 62,5 ng/ml (рубиадин).

Разрешена нова храна	Спецификации
Листа на нони (*Morinda citrifolia*)	**Описание/определение:** След като се отрежат, листата на *Morinda citrifolia* се подлагат на сушене и печене. Размерът на частиците на продукта варира от начупени листа до едър прах с фини частици. Цветът му е от зеленикавокафяв до кафяв. **Чистота/състав:** Влажност: < 5,2 % Белтъци: 17—20 % Въглехидрати: 55—65 % Пепел: 10—13 % Мазнини: 4—9 % Оксалова киселина: < 0,14 % Танинова киселина: < 2,7 % 5,15-диметилмориндол: < 47 mg/kg Рубиадин: да не се открива, ≤10 μg/kg Луцидин: да не се открива, ≤10 μg/kg
Прах от плодове на нони (*Morinda citrifolia*)	**Описание/определение:** Прахът от плодове на нони се получава от плодове на нони (*Morinda citrifolia* L.) под формата на пулп посредством изсушаване чрез замразяване. Плодовете се преработват в пулп и семената се отстраняват. След изсушаването чрез замразяване, при което водата се отстранява от плодовете на нони, оставащият пулп от нони се смила на прах и се поставя в капсули. **Чистота/състав:** Влажност: 5,3—9 % Белтъци: 3,8—4,8 g/100 g Мазнини: 1—2 g/100 g Пепел: 4,6—5,7 g/100 g Общо въглехидрати: 80—85 g/100 g Фруктоза: 20,4—22,5 g/100 g Глюкоза: 22—25 g/100 g Хранителни влакнини: 15,4—24,5 g/100 g 5,15-диметилмориндол (*): ≤ 2,0 μg/ml (*) Определен с помощта на разработен и валидиран HPLC-UV метод за анализ на антрахинони в праха от плодове *Morinda citrifolia*. Граници на откриване: 2,5 ng/ml (5,15-диметилмориндол).

Разрешена нова храна	Спецификации
Микроводорасли *Odontella aurita*	Силиций: 3,3 % Кристален силициев диоксид: максимум 0,1—0,3 % като онечистване
Масло, обогатено с фитостероли/фитостаноли	**Описание/определение:** Маслото, обогатено с фитостероли/фитостаноли, е съставено от маслена фракция и фитостеролна фракция. **Разпределение на ацилглицеролите:** Свободни мастни киселини (изразени като олеинова киселина): ≤ 2,0 % Моноацилглицероли (MAG): ≤ 10 % Диацилглицероли (DAG): ≤ 25 % Триацилглицероли (TAG): останалите проценти **Фитостеролна фракция:** β-ситостерол: ≤ 80 % β-ситостанол: ≤ 15 % кампестерол: ≤ 40 % кампестанол: ≤ 5,0 % стигмастерол: ≤ 30 % брасикастерол: ≤ 3,0 % други стероли/станоли: ≤ 3,0 % **Други:** Влага и летливи вещества: ≤ 0,5 % Пероксидно число: < 5,0 meq/kg Трансмастни киселини: ≤ 1 % Замърсяване/чистота (GC-FID или еквивалентен метод) на фитостероли/фитостаноли: Фитостеролите и фитостанолите, извлечени от източници, различни от растително масло, подходящо за храна, трябва да са свободни от замърсители, което най-добре се гарантира посредством чистота повече от 99 %.
Масло, извлечено от калмари	Киселинност: ≤ 0,5 KOH/g масло Пероксидно число: ≤ 5 meq O_2 /kg масло Анизидиново число с използване на *p*-анизидин: ≤ 20 Изпитване на студено при 0 °C: ≤ 3 часа Влажност: ≤ 0,1 % (w/w) Неосапуняеми вещества: ≤ 5,0 %

Разрешена нова храна	Спецификации		
	Трансмастни киселини: ≤ 1,0 % Докозахексаенова киселина: ≥ 20 % Ейкозапентаенова киселина: ≥ 10 %		
Пастьоризирани продукти на плодова основа, произведени с използване на обработка под високо налягане	**Параметър**	**Цел**	**Забележки**
	Складиране на плодовете преди обработката под високо налягане	Минимум 15 дни при – 20 °C	Плодове, които са набрани и складирани при спазване на принципите на добрите селскостопански и производствени практики в областта на хигиената
	Добавяне на плодове	40 % до 60 % размразени плодове	Плодове, които са хомогенизирани и добавени към други съставки
	pH	3,2—4,2	
	° Brix	7—42	Осигурено чрез добавяне на захар
	a_w	< 0,95	Осигурено чрез добавяне на захар
	Окончателно складиране	Максимум 60 дни при максимум + 5 °C	Равностойно на режима на складиране на продуктите, преработени по класически метод
Фосфатирано царевично нишесте	**Описание/определение:** Фосфатираното царевично нишесте (фосфатиран динишестен фосфат) е модифицирано по химичен път устойчиво нишесте, извлечено от богато на амилоза нишесте чрез комбинирана химична обработка с цел създаването на фосфатни кръстосани връзки между остатъчните въглехидрати и естерифицираните хидроксилни групи. Новата хранителна съставка е прахообразна с бял или почти бял цвят. CAS №: 11120-02-8 Химична формула: $(C_6H_{10}O_5)_n$ $[(C_6H_9O_5)_2PO_2H]x$ $[(C_6H_9O_5)PO_3H_2]y$ n = брой глюкозни единици; x, y = степени на заместване Химични характеристики на фосфатирания динишестен фосфат: Намаление на масата след изсушаване: 10—14 % pH: 4,5—7,5 Хранителни влакнини: ≥ 70 % Нишесте: 7—14 % Белтъци: ≤ 0,8 % Липиди: ≤ 0,8 % Остатъчен свързан фосфор: ≤ 0,4 % (като фосфор) „царевица, богата на амилоза“ като източник		

Разрешена нова храна	Спецификации
Фосфатидилсерин от рибни фосфолипиди	**Описание/определение:** Новата хранителна съставка представлява прах с жълт до кафяв цвят. Фосфатидилсеринът се получава от рибни фосфолипиди чрез ензимно трансфосфорилиране с аминокиселината L-серин. **Спецификация на продукта фосфатидилсерин, произведен от от рибни фосфолипиди:** Влажност: < 5,0 % Фосфолипиди: ≥ 75 % Фосфатидилсерин: ≥ 35 % Глицериди: < 4,0 % Свободна форма на L-серин: < 1,0 % Токофероли: < 0,5 % (1) Пероксидно число: < 5,0 meq O_2/kg (1) Токоферолите може да се добавят като антиоксиданти съгласно Регламент (ЕС) № 1129/2011 на Комисията.
Фосфатидилсерин от соеви фосфолипиди	**Описание/определение:** Новата хранителна съставка представлява прах с белезникав до бледожълт цвят. Тя съществува и в течна форма със светлокафяв до оранжев цвят. Течната форма съдържа триглицериди със средна дължина на веригата (MCT) като носител. Тя съдържа по-ниски нива на фосфатидилсерин, тъй като включва значително количество масло (MCT). Фосфатидилсеринът от соеви фосфолипиди се получава чрез ензимно трансфосфатидилиране на богат на фосфатидилхолин соев лецитин с аминокиселината L-серин. Фосфатидилсеринът представлява скелетна структура на глицерофосфат, конюгирана с две мастни киселини и L-серин чрез фосфодиестерна връзка. **Характеристики на фосфатидилсерин от соеви фосфолипиди:** **Прахообразна форма:** Влажност: < 2,0 % Фосфолипиди: ≥ 85 % Фосфатидилсерин: ≥ 61 % Глицериди: < 2,0 % Свободна форма на L-серин: < 1,0 % Токофероли: < 0,3 % Фитостероли: < 0,2 % **Течна форма:** Влажност: < 2,0 % Фосфолипиди: ≥ 25 %

Разрешена нова храна	Спецификации
	Фосфатидилсерин: ≥ 20 % Глицериди: не е приложимо Свободна форма на L-серин: < 1,0 % Токофероли: < 0,3 % Фитостероли: < 0,2 %
Фосфолипиден продукт, съдържащ равни количества фосфатидилсерин и фосфатидна киселина	**Описание/определение:** Продуктът се произвежда чрез ензимно превръщане на соев лецитин. Фосфолипидният продукт е високо концентрирна, жълто-кафява прахообразна форма на фосфатидилсерин и фосфатидна киселина в еднакво количество. **Спецификация на продукта:** Влажност: ≤ 2,0 % Общо фосфолипиди: ≥ 70 % Фосфатидилсерин: ≥20 % Фосфатидна киселина: ≥ 20 % Глицериди: ≤ 1,0 % Свободна форма на L-серин: ≤ 1,0 % Токофероли: ≤ 0,3 % Фитостероли: ≤ 2,0 % Силициев диоксид се използва, като максималното му съдържание е 1,0 %.
Фосфолипиди от яйчен жълтък	85 % и 100 % чисти фосфолипиди от яйчен жълтък
Фитогликоген	**Описание:** полизахарид, представляващ бял до белезникав прах, без мирис, без цвят и без вкус, получен от генетично немодифицирана сладка царевица чрез традиционни техники за преработка на храните. **Определение:** глюкозен полимер $(C_6H_{12}O_6)n$ с линейно свързване с α-(1-4)-гликозидни връзки, разклонени на всеки 8—12 глюкозни единици с α-(1-6)-гликозидни връзки. **Спецификации:** Въглехидрати: 97 % Захари: 0,5 % Влакнини: 0,8 % Мазнини: 0,2 % Белтъци: 0,6 %

Разрешена нова храна	Спецификации
Фитостероли/фитостаноли	**Описание/определение:** Фитостеролите и фитостанолите представляват стероли и станоли, които са извлечени от растения и могат да бъдат представени като свободни стероли и станоли или да бъдат естерифицирани с хранителни мастни киселини. **Състав** (с използване на GC-FID или еквивалентен метод): β-ситостерол: < 81 % β-ситостанол: < 35 % кампестерол: < 40 % кампестанол: < 15 % стигмастерол: < 30 % брасикастерол: < 3,0 % други стероли/станоли: < 3,0 % **Замърсяване/чистота** (GC-FID или еквивалентен метод): Фитостеролите и фитостанолите, извлечени от източници, различни от растително масло, подходящо за храна, трябва да са свободни от замърсители, което най-добре се гарантира посредством чистота над 99 % на съставката фитостероли/фитостаноли.
Масло от ядки на слива	**Описание/определение:** Масло от ядки на слива е растително масло, получено чрез студено пресоване от ядките на слива (*Prunus domestica*). **Състав:** Олеинова киселина (C18:1): 68 % Линолова киселина (C18:2): 23 % γ-токоферол: 80 % от общо токоферолите β-ситостерол: 80—90 % от общо стеролите Триолеин: 40—55 % от триглицеридите Циановодородна киселина: максимум 5 mg/kg масло
Картофени белтъци (коагулирани) и техните хидролизати	Сухо вещество: ≥ 800 mg/g Белтък (N*6,25): ≥ 600 mg/g (сухо вещество) Пепел: ≤ 400 mg/g (сухо вещество) Гликоалкалоиди (общо): ≤ 150 mg/kg Лизиноаланин (общо): ≤ 500 mg/kg Лизиноаланин (свободна форма): ≤ 10 mg/kg

Разрешена нова храна	Спецификации
Пролилолигопептидаза (ензимен препарат)	**Спецификация на ензима:** Системно наименование: Пролилолигопептидаза Синоними: Пролилендопептидаза, пролинспецифична ендопептидаза, ендопролилпептидаза Молекулна маса: 66 kDa ЕС номер на ензима: EC 3.4.21.26 CAS №: 72162-84-6 Източник: генетично модифициран щам на *Aspergillus niger* (GEP-44) **Описание:** пролилолигопептидазата е налична под формата на ензимен препарат, съдържащ приблизително 30 % малтодкстрин. **Спецификации на ензимния препарат от пролилолигопептидаза:** Активност: > 580 000 PPI (*)/g (> 34,8 PPU (**)/g) Външен вид: микрогранули Цвят: белезникав до оранжево-жълтеникав. Цветът може да е различен в различните партиди. Сухо вещество: > 94 % Глутен: < 20 ppm **Тежки метали:** Олово: ≤ 1,0 mg/ kg Арсен: ≤ 1,0 mg/kg Кадмий: ≤ 0,5 mg/kg Живак: ≤ 0,1 mg/kg **Микробиологични критерии:** Общ брой аеробни микроорганизми: ≤ 10^3 CFU/g Общо дрожди и плесени: ≤ 10^2 CFU/g Сулфитредуциращи анаеробни микроорганизми: ≤ 30 CFU/g Enterobacteriaceae: < 10 CFU/g *Salmonella*: да не се открива в 25 g *Escherichia coli*: да не се открива в 25 g *Staphylococcus aureus*: да не се открива в 10 g *Pseudomonas aeruginosa*: да не се открива в 10 g *Listeria monocytogenes*: да не се открива в 25 g Антимикробно действие: няма

Разрешена нова храна	Спецификации
	Микотоксини: под границите на откриване: афлатоксин B1, B2, G1, G2 (< 0,25 μg/kg), общо афлатоксини (< 2,0 μg/kg), охратоксин A (< 0,20 μg/kg), T-2 токсин (< 5 μg/kg), зеараленон (< 2,5 μg/kg), фумонизин B1 и B2 (< 2,5 μg/kg) (*) PPI — Protease Picomole International (**) PPU — единици пролилпептидаза или единици пролинпротеаза (Prolyl Peptidase Units или Proline Protease Units)
Белтъчен екстракт от свински бъбреци	**Описание/определение:** Белтъчният екстракт се получава от хомогенизирани свински бъбреци чрез комбинация от утаяване със соли и висикоскоростно центрофугиране. Получената утайка съдържа основно белтъци със 7 % съдържание на ензима диаминоксидаза (с номер ЕС 1.4.3.22 в ензимната номенклатура) и се суспендира повторно във физиологична буферна система. Полученият екстракт от свински бъбреци се формулира като капсулирани стомашно-устойчиви пелети с покритие, за да може да достигне до активните места, в които се осъществява храносмилането. Базисен продукт: Спецификация: извлек от белтък от свински бъбреци с естествено съдържание на диаминоксидаза (DAO) Физическо състояние: течност Цвят: възкафяв Външен вид: леко мътна течност стойност на pH: 6,4—6,8 Ензимна активност: > 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (изследване на DAO с екстракция и сцинтилационен брояч)) Микробиологични критерии: *Brachyspira* spp.: отрицателен резултат (полимеразна верижна реакция в реално време) *Listeria monocytogenes*: отрицателен резултат (полимеразна верижна реакция в реално време) *Staphylococcus aureus*: < 100 CFU/g Грипен вирус A: отрицателен резултат (полимеразна верижна реакция в реално време с обратна транскрипция) *Escherichia coli*: < 10 CFU/g Общ брой аеробни микроорганизми: < 10^5 CFU/g Брой дрожди/плесени: < 10^5 CFU/g *Salmonella*: да не се открива в 10 g Устойчиви на жлъчни соли Enterobacteriaceae: < 10^4 CFU/g **Краен продукт:** Спецификация на извлека от белтък от свински бъбреци с естествено съдържание на DAO (ЕС 1.4.3.22) в стомашно-устойчива формулировка с покритие: Физическо състояние: твърдо Цвят: жълто-сив

Разрешена нова храна	Спецификации
	Външен вид: микропелети Ензимна активност: 110—220 kHDU DAO/g пелет (DAO REA (изследване на DAO с екстракция и сцинтилационен брояч)) Киселинна устойчивост при въздействие в продължение на 15 min с 0,1M HCl, а след това — 60 min с борат pH = 9,0: > 68 kHDU DAO/g пелет (DAO REA (изследване на DAO с екстракция и сцинтилационен брояч)) Влажност: < 10 % *Staphylococcus aureus*: < 100 CFU/g *Escherichia coli*: < 10 CFU/g Общ брой аеробни микроорганизми: < 10^4 CFU/g Общ брой комбинирани дрожди / плесени: < 10^3 CFU/g *Salmonella*: да не се открива в 10 g Устойчиви на жлъчни соли Enterobacteriaceae: < 10^2 CFU/g
Рапично масло с високо съдържание на неосапуняеми вещества	**Описание/определение:** Рапичното масло с високо съдържание на неосапуняеми вещества се произвежда чрез вакуумна дестилация и се различава от рафинираното рапично масло по концентрацията на неосапуняемата фракция (която е 1 g при рафинираното рапично масло и 9 g при рапичното масло с високо съдържание на неосапуняеми вещества). Има малко намаление на триглицеридите, съдържащи мононенаситени и полиненаситени мастни киселини. **Чистота:** Неосапуняеми вещества: > 7,0 g/100 g Токофероли: > 0,8 g/100 g α-токоферол (%): 30—50 % γ-токоферол (%): 50—70 % δ-токоферол (%): < 6,0 % Стероли, тритерпенови алкохоли, метилстероли: > 5,0 g/100 g **Мастни киселини в триглицеридите:** палмитинова киселина: 3—8 % стеаринова киселина: 0,8—2,5 % олеинова киселина: 50—70 % линолова киселина: 15—28 % линоленова киселина: 6—14 % ерукова киселина: < 2,0 % Киселинност: ≤ 6,0 mg KOH/g Пероксидно число: ≤ 10 mEq O_2/kg

Разрешена нова храна	Спецификации
	Тежки метали: Желязо (Fe): < 1 000 µg/kg Мед (Cu): < 100 µg/kg **Онечиствания:** Многопръстенни ароматни въглеводороди (PAH), бензо[*a*]пирен: < 2 µg/kg Изисква се обработка с активен въглен, за да се гарантира, че многопръстенните ароматни въглеводороди (PAH) не са били обогатени при производството на рапичното масло с високо съдържание на неосапуняеми вещества.
Белтък от рапично семе	**Определение:** Белтъкът от рапично семе представлява богат на белтъци воден екстракт от кюспе от рапично семе с произход от генетично немодифицирани *Brassica napus* L. и *Brassica rapa* L. **Описание:** Бял до белезникав прах, получен чрез пулверизационно сушене Общо белтъци: ≥ 90 % Разтворим белтък: ≥ 85 % Влажност: ≤ 7,0 % Въглехидрати: ≤ 7,0 % Мазнини: ≤ 2,0 % Пепел: ≤ 4,0 % Влакнини: ≤ 0,5 % Общо глюкозинолати: ≤ 1 mmol/kg **Чистота:** Общо фитати: ≤ 1,5 % Олово: ≤ 0,5 mg/kg **Микробиологични критерии:** Дрожди и плесени: ≤ 100 CFU/g Аеробни микроорганизми: ≤ 10 000 CFU/g Общ брой колиформи: ≤ 10 CFU/g *Escherichia coli*: да не се открива в 10 g *Salmonella*: да не се открива в 25 g

Разрешена нова храна	Спецификации
***транс*-Резвератрол**	**Описание/определение:** **Синтетичният** *транс*-Резвератрол представлява белезникави до бежови на цвят кристали. Химично наименование: 5-[(*E*)-2-(4-хидроксифенил)етенил]бензен-1,3-диол Химична формула: $C_{14}H_{12}O_3$ Молекулна маса: 228,25 Da CAS №: 501-36-0 **Чистота:** *транс*-Резвератрол: ≥ 98 %—99 % Общо странични продукти (структурно подобни вещества): ≤ 0,5 % Всяко отделно структурно подобно вещество: ≤ 0,1 % Сулфатна пепел: ≤ 0,1 % Намаление на масата след изсушаване: ≤ 0,5 % **Тежки метали:** Олово: ≤ 1,0 ppm Живак: ≤ 0,1 ppm Арсен: ≤ 1,0 ppm **Онечиствания:** Диизопропиламин: ≤ 50 mg/kg ***С източник от микроорганизми***: генетично модифициран щам на *Saccharomyces cerevisiae* Външен вид: белезникав до леко жълтеникав прах Размер на частиците: 100 % под 62,23 μm Съдържание на *транс*-Резвератрол: минимум 98 % w/w (отнесено към сухо вещество) Пепел: максимум 0,5 % w/w Влажност: максимум 3 % w/w
Екстракт от гребен на петел	**Описание/определение:** Екстрактът от гребен на петел се получава от птици от вида *Gallus gallus* чрез ензимна хидролиза на гребен на петел и последващи етапи на филтруване, концентриране и утаяване. Основните съставки на екстракта от гребен на петел са глюкозаминогликаните хиалуронова киселина, хондроитинсулфат А и дерматансулфат (хондроитинсулфат Б). Бял или почти бял хигроскопичен прах Хиалуронова киселина: 60—80 % Хондроитинсулфат А: ≤ 5,0 %

Разрешена нова храна	Спецификации
	Дерматансулфат (хондроитинсулфат Б): ≤ 25 % pH: 5,0—8,5 **Чистота:** Хлориди: ≤ 1,0 % Азот: ≤ 8,0 % Намаление на масата след изсушаване: (при 105 °C за 6 часа): ≤ 10 % **Тежки метали:** Живак: ≤ 0,1 mg/kg Арсен: ≤ 1,0 mg/kg Кадмий: ≤ 1,0 mg/kg Хром: ≤ 10 mg/kg Олово: ≤ 0,5 mg/kg **Микробиологични критерии:** Общ брой на жизнеспособните аеробни микроорганизми: ≤ 10^2 CFU/g *Escherichia coli*: да не се открива в 1 g *Salmonella*: да не се открива в 1 g *Staphylococcus aureus*: да не се открива в 1 g *Pseudomonas aeruginosa*: да не се открива в 1 g
Масло от саша инчи, получено от *Plukenetia volubilis*	**Описание/определение:** Маслото от саша инчи представлява 100 % студенопресовано растително масло, получено от семената на *Plukenetia volubiis* L. На стайна температура е прозрачно, течно и блестящо масло. Вкусът му е плодов, лек, напомнящ зеленина, без нежелан привкус. Изглед, бистрота, блясък, цвят: на стайна температура е течно, ясно, с блестящ златистожълт цвят. Аромат и вкус: плодов, растителен, без неприемлив аромат или вкус **Чистота:** Вода и летливи вещества: < 0,2 g/100 g Неразтворими в хексан онечиствания: < 0,05 g/100 g Киселинност на маслото: < 2,0 g/100 g Пероксидно число: < 15 meq O_2/kg Трансмастни киселини: < 1,0 g/100 g Общо ненаситени мастни киселини: > 90 %

Разрешена нова храна	Спецификации
	Омега-3 алфа-линоленова киселина (АЛК): > 45 % Наситени мастни киселини: < 10 % Без трансмастни киселини (< 0,5 %) Без ерукова киселина (< 0,2 %) Повече от 50 % триглицериди (трилиноленин и дилиноленин) Състав и ниво на фитостеролите: Без холестерол (< 5,0 mg/100 g)
Салатрими	**Описание/определение:** Салатрим е международно приетият акроним за триацилглицероли, съдържащи късоверижни и дълговерижни мастни киселини (Short And Long chain Acyl TRIglyceride Molecules). Салатримите се приготвят чрез неензимна интерестерификация на триацетин, трипропионин, трибутирин или на техните смеси с хидрогенирано масло от канола, от соеви зърна, от памуково семе или от слънчоглед. Описание: на стайна температура представлява от бистра светлокехлибарена течност до леко оцветено восъчноподобно вещество. Не съдържа частици и няма неприсъщ или гранив мирис. Разпределение на глицероловите естери: Триацилглицероли: > 87 % Диацилглицероли: ≤ 10 % Моноацилглицероли: ≤ 2,0 % Състав на мастните киселини: Mol % LCFA (дълговерижни мастни киселини): 33—70 % Mol % SCFA (късоверижни мастни киселини): 30—67 % Наситени дълговерижни мастни киселини: < 70 % тегл. Трансмастни киселини: ≤ 1,0 % Свободни мастни киселини като олеинова киселина: ≤ 0,5 % Триацилглицеролов профил: Триестери (късоверижни/дълговерижни от 0,5 до 2,0): ≥ 90 % Триестери (късоверижни/дълговерижни = 0): ≤ 10 % Неосапуняеми вещества: ≤ 1,0 % Влажност: ≤ 0,3 % Пепел: ≤ 0,1 % Цвят: ≤ 3,5 червен (Lovibond) Пероксидно число: ≤ 2,0 Meq/Kg

Разрешена нова храна	Спецификации
Богато на DHA и EPA масло от *Schizochytrium* sp.	Киселинност: ≤ 0,5 mg KOH/g Пероксидно число: ≤ 5,0 meq/kg масло Устойчивост на окисляване: всички хранителни продукти, съдържащи богато на DHA и EPA масло от *Schizochytrium* sp., следва да докажат устойчивост на окисляване чрез подходяща и национално/международно призната методология на изпитване (напр. AOAC). Влажност и летливи вещества: ≤ 0,05 % Неосапуняеми вещества: ≤ 4,5 % Трансмастни киселини: ≤ 1 % Съдържание на DHA: ≥ 22,5 % Съдържание на EPA: ≥ 10 %
Масло от *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)	Пероксидно число: ≤ 5,0 meq/kg масло Неосапуняеми вещества: ≤ 3,5 % Трансмастни киселини: ≤ 2,0 % Свободни мастни киселини: ≤ 0,4 % Докозапентаенова киселина (DPA) n-6: ≤ 7,5 % Съдържание на DHA: ≥ 35 %
Масло от *Schizochytrium* sp.	Киселинност: ≤ 0,5 mg KOH/g Пероксидно число (ПЧ): ≤ 5,0 meq/kg масло Влажност и летливи вещества: ≤ 0,05 % Неосапуняеми вещества: ≤ 4,5 % Трансмастни киселини: ≤ 1,0 % Съдържание на DHA: ≥ 32,0 %
Масло от *Schizochytrium* sp. (T18)	Киселинност: ≤ 0,5 mg KOH/g Пероксидно число: ≤ 5,0 meq/kg масло Влажност и летливи вещества: ≤ 0,05 % Неосапуняеми вещества: ≤ 3,5 % Трансмастни киселини: ≤ 2,0 % Свободни мастни киселини: ≤ 0,4 % Съдържание на DHA: ≥ 35 %

Разрешена нова храна	Спецификации
Екстракт от ферментирала соя	**Описание/определение:** Екстрактът от ферментирала соя е прах без мирис с млечнобял цвят. Той се състои от 30 % екстракт от ферментирала соя на прах и 70 % устойчив декстрин (като носител) от царевично нишесте, който се добавя в процеса на преработката. Витамин K2 се отстранява по време на производствения процес. Екстрактът от ферментирала соя съдържа натокиназа, изолирана от нато — храна, произведена чрез ферментация на генетично немодифицирана соя (*Glycine max* (L.) със селектиран щам на *Bacillus subtilis* var. *natto*. Активност на натокиназата: 20 000—28 000 фибринолитична единица/g (*) Идентичност: може да бъде потвърдена Състояние: без отблъскващ вкус или мирис Намаление на масата след изсушаване: ≤ 10 % Витамин K2: ≤ 0,1 mg/kg **Тежки метали:** Олово: ≤ 5,0 mg/kg Арсен: ≤ 3,0 mg/kg **Микробиологични критерии:** Общ брой на жизнеспособните аеробни микроорганизми: ≤ 10^3 CFU ([3])/g Плесени и дрожди: ≤ 10^2 CFU/g Колиформи: ≤ 30 CFU/g Образуващи спори бактерии: ≤ 10 CFU/g *Escherichia coli*: да не се открива в 25 g *Salmonella*: да не се открива в 25 g *Listeria*: да не се открива в 25 g (*) Метод за анализ, описан от Такаока и колеги (2010).
Екстракт от пшеничен зародиш (*Triticum aestevium*), богат на спермидин	**Описание/определение:** Екстрактът от пшеничен зародиш, богат на спермидин, се получава от неферментирали непокълнали пшенични зародиши (*Triticum aestevium*) чрез процес на твърдо-течна екстракция, насочена конкретно, но не само към полиамините. Спермидин: 0,8—2,4 mg/g Спермин: 0,4—1,2 mg/g Спермидинтрихлорид: < 0,1 μg/g

Разрешена нова храна	Спецификации
	Путресцин: < 0,3 mg/g Кадаверин: < 0,1 µg/g **Микотоксини:** Афлатоксини (общо): < 0,4 µg/kg **Микробиологични критерии:** Общо аеробни бактерии: < 10 000 CFU/g Плесени и дрожди: < 100 CFU/g *Escherichia coli:* < 10 CFU/g *Salmonella*: да не се открива в 25 g *Listeria monocytogenes:* да не се открива в 25 g
Sucromalt	**Описание/определение:** Sucromalt представлява сложна смес от захариди, произведена от захароза и хидролизат от нишесте посредством ензимна реакция. При този процес глюкозните единици се свързват със захаридите от хидролизата от нишесте посредством ензим, произвеждан от бактерията *Leuconostoc citreum*, или посредством рекомбинантен щам на произвеждащия организъм *Bacillus licheniformis*. За получените в резултат на това олигозахариди е характерно наличието на α-(1→6) и α-(1→3) гликозидни съединения. Цялостният продукт е сироп, който освен тези олигозахариди съдържа основно фруктоза, но също така дизахарида леукроза и други дизахариди. Общо твърди вещества: 75—80 % Влажност: 20—25 % Сулфатаза: максимум 0,05 % pH: 3,5—6,0 Проводимост: < 200 (30 %) Азот < 10 ppm Фруктоза: 35—45 % сухо вещество Леукроза: 7—15 % сухо вещество Други дизахариди: максимум 3 % Захариди с повече члена в пръстена: 40—60 % сухо вещество
Влакнини от захарна тръстика	**Описание/определение:** Влакнините от захарна тръстика са с произход от сухите клетъчни стени или влакнестите остатъци, оставащи след пресоване или екстракция на захарния сок от захарна тръстика от генотип *Saccharum*. Състои се предимно от целулоза и хемицелулоза. Производственият процес се състои от няколко стъпки, сред които: нарязване, алкално смилане, отстраняване на лигнина и на другите нецелулозни съставки, избелване на пречистените влакнини, киселинно промиване и неутрализиране.

Разрешена нова храна	Спецификации
	Влажност: ≤ 7,0 % Пепел: ≤ 0,3 % Общо хранителни влакнини (AOAC), отнесено към сухо вещество (всички неразтворими): ≥ 95 % От които: хемицелулоза (20—25 %) и целулоза (70—75 %) силициев диоксид (ppm): ≤ 200 Белтъци: 0,0 % Мазнини: следи pH: 4—7 **Тежки метали:** Живак (ppm): ≤ 0,1 Олово (ppm): ≤ 1,0 Арсен (ppm): ≤ 1,0 Кадмий (ppm): ≤ 0,1 **Микробиологични критерии:** Дрожди и плесени (CFU/g): ≤ 1 000 *Salmonella*: да не се открива *Listeria monocytogenes*: да не се открива
Екстракт от слънчогледово масло	**Описание/определение:** Екстрактът от слънчоглед се получава чрез коефициент на концентрация 10 от неосапуняемата фракция на рафинирано слънчогледово масло, извлечено от семената на слънчоглед — *Helianthus Annuus* L. **Състав:** Олеинова киселина (C18:1): 20 % Линолова киселина (C18:2): 70 % Неосапуняеми вещества: 8,0 % Фитостероли: 5,5 % Токофероли: 1,1 %
Сушени микроводорасли *Tetraselmis chuii*	**Описание/определение:** Сушеният продукт се получава от морските микроводорасли *Tetraselmis chuii*, принадлежащи към семейство *Chlorodendraceae*, култивирани в стерилна морска вода в затворени фотобиореактори, изолирани от въздуха извън тях.

Разрешена нова храна	Спецификации
	Чистота/състав: Идентифициран чрез ядрен маркер рибозомна ДНК 18 S (анализирана секвенция — не по-малко от 1 600 двойки бази) в базата данни на National Center for Biotechnology information (NCBI): не по-малко от 99,9 % Влажност: ≤ 7,0 % Белтъци: 35—40 % Пепел: 14—16 % Въглехидрати: 30—32 % Влакнини: 2—3 % Мазнини: 5—8 % Наситени мастни киселини: 29—31 % от общо мастни киселини Мононенаситени мастни киселини: 21—24 % от общо мастни киселини Полиненаситени мастни киселини: 44—49 % от общо мастни киселини Йод: ≤ 15 mg/kg
***Therapon barcoo*/Scortum**	**Описание/определение:** *Scortum/Therapon barcoo* е вид риба от семейство *Terapontidae*. Тя е ендемичен сладководен вид от Австралия. Понастоящем се отглежда в рибовъдните стопанства. Таксономична идентификация: клас: *Actinopterygii* > разред: *Perciformes* > семейство: *Terapontidae* > род: *Therapon* или *Scortum Barcoo* Състав на рибното месо: Белтъци (%): 18—25 Влажност (%): 65—75 Пепел (%): 0,5—2,0 Енергийна стойност (KJ/Kg): 6 000—11 500 Въглехидрати (%): 0,0 Мазнини (%) 5—15 Мастни киселини (mg мастни киселини/g филе): Σ полиненаситени мастни киселини n-3: 1,2—20,0 Σ полиненаситени мастни киселини n-6: 0,3—2,0 Полиненаситени мастни киселини n-3/n-6: 1,5—15,0 Общо омега-3 киселини: 1,6—40,0 Общо омега-6 киселини: 2,6—10,0

Разрешена нова храна	Спецификации
D-тагатоза	**Описание/определение:** Тагатозата се произвежда чрез изомеризация на галактоза чрез химично или ензимно превръщане, или чрез епимеризиране на фруктоза посредством ензимно превръщане. Тези превръщания са едностепенни. Външен вид: бели или почти бели кристали Химично наименование: D-тагатоза Синоним: D-*ликсо*-хексулоза CAS №: 87-81-0 Химична формула: $C_6H_{12}O_6$ Моларна маса по формулата на съединението: 180,16 (g/mol) **Чистота:** Изследване: ≥ 98 % отнесено към сухо вещество Намаление на масата след изсушаване: ≤ 0,5 % (при 102 °C, 2 часа) Специфична ротация: $[\alpha]20_D$: от - 4 до - 5,6° (1 % воден разтвор) (*) Температурен интервал на топене: 133—137 °C **Тежки метали:** Олово: ≤ 1,0 mg/kg (**) (*) Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 — Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA), 1991 г., 307 стр., на английски език, ISBN 92-5-102991-1. (**) Определя се чрез използване на подходяща за конкретното ниво атомноабсорбционна техника. Изборът на размера на пробата и на метода на подготовка на пробата може да се основава на принципите на метода, описан в изданието FNP 5. „Instrumental methods“ (*).
Богат на таксифолин екстракт	**Описание:** богатият на таксифолин екстракт, получен от дървесината на даурска лиственица [*Larix gmelinii* (Rupr.) Rupr], е бял до бледожълт прах, който кристализира от горещи водни разтвори. **Определение:** Химично наименование: [(2*R*,3*R*)-2-(3,4 дихидроксифенил)-3,5,7-трихидрокси-2,3-дихидрохромен-4-он, наричан също (+)-*транс*-(2*R*,3*R*)-дихидрокверцетин] Химична формула: $C_{15}H_{12}O_7$ Молекулна маса: 304,25 Da CAS №: 480-18-2 **Спецификации:** *Физичен параметър* Влажност: ≤ 10 %

Разрешена нова храна	Спецификации
	Анализ на съединението: Таксифолин (m/m): ≥ 90,0 % от масата в сухо състояние ***Тежки метали, пестициди*** Олово: ≤ 0,5 mg/kg Арсен: ≤ 0,02 mg/kg Кадмий: ≤ 0,5 mg/kg Живак: ≤ 0,1 mg/kg Дихлородифенилтрихлороетан (ДДТ): ≤ 0,05 mg/kg ***Остатъчни разтворители:*** Етанол: < 5 000 mg/kg ***Микробиологични критерии:*** Общ брой на микроорганизмите (ОБМ): ≤ 10^4 CFU/g Ентеробактерии: ≤ 100/g Дрожди и плесени: ≤ 100 CFU/g *Escherichia coli*: да не се открива в 1 g *Salmonella*: да не се открива в 10 g *Staphylococcus aureus*: да не се открива в 1 g *Pseudomonas*: да не се откриват в 1 g **Обичаен диапазон на компонентите на богатия на таксифолин екстракт (в сухо вещество)** *Компонент на екстракта* — *Съдържание, обичайно наблюдаван диапазон (в проценти)* Таксифолин — 90—93 Аромадендрин — 2,5—3,5 Ериодиктиол — 0,1—0,3 Кверцетин — 0,3—0,5 Наринген — 0,2—0,3 Кемпферол — 0,01—0,1 Пиноцембрин — 0,05—0,12 Неидентифицирани флавоноиди — 1—3 Вода (*) — 1,5 (*) В хидратирано състояние и по време на процеса на сушене таксифолинът е кристал. Това води до включване на кристализационна вода в количество от 1,5 %.

Разрешена нова храна	Спецификации
Трехалоза	**Описание/определение:** Нередуциращ дизахарид, който се състои от две части глюкоза, свързани с α-1,1-глюкозидна връзка. Получава се чрез многоетапен ензимен процес от частично хидролизирано нишесте с намален вискозитет. Търговският продукт е дихидратът. На практика без мирис, бели или почти бели кристали със сладък вкус. Синоними: α,α-трехалоза Химично наименование: α-D-глюкопиранозил-α-D-глюкопиранозид, дихидрат CAS №: 6138-23-4 (дихидрат) Химична формула: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (дихидрат) Относителна молекулна маса по формулата на съединението: 378,33 (дихидрат) Изследване: ≥ 98 % отнесено към сухо вещество Определя се чрез използване на подходяща за конкретното ниво атомноабсорбционна техника. Изборът на размера на пробата и на метода на подготовка на пробата може да се основава на принципите на метода, описан в изданието FNP 5 (*), „Instrumental methods“. **Метод на изследване:** Принцип: трехалозата се идентифицира чрез течна хроматография и количеството ѝ се определя чрез сравняване с референтен стандарт, съдържащ стандартно количество трехалоза. Приготвяне на разтвор на пробата: претеглят се точно около 3 g суха проба в 100-милиметрова мерителна колба и се добавят около 80 ml пречистена дейонизирана вода. Пробата се довежда до пълно разтваряне и се разрежда до мерителния знак с пречистена дейонизирана вода. Филтрува се през филтър 0,45 микрона. Приготвяне на стандартния разтвор: точно претеглените количества сух референтен стандарт трехалоза се разтварят във вода, за да се получи разтвор с известна концентрация от около 30 mg трехалоза на ml. Апаратура: течен хроматограф с рефрактометричен детектор и вградено записващо устройство Условия: Колона: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) или еквивалент — дължина: 300 mm — диаметър: 10 mm — температура: 50 °C Подвижна фаза: вода Скорост на потока: 0,4 ml/min Обем на инжектиране: 8 µl Процедура: в хроматографа поотделно се инжектират равни обеми от разтвора на пробата и от стандартния разтвор. Записват се хроматограмите и се измерва площта на отклик на пика на трехалоза. Изчислява се количеството, в mg, трехалоза в 1 ml от разтвора на пробата по следната формула: % трехалоза = $100 \times (R_U/R_S)\ (W_S/W_U)$

Разрешена нова храна	Спецификации
	където: R_S = площ на пика на трехалозата в стандартния препарат R_U = площ на пика на трехалозата в препарата от пробата W_S = тегло, в мг, на трехалозата в стандартния препарат W_U = тегло на суха проба в mg **Характеристики:** Идентификация: Разтворимост: свободно разтворима във вода, много слабо разтворима в етанол Специфична ротация: [α]D20 + 199° (5 % воден разтвор) Температура на топене: 97 °C (дихидрат) **Чистота:** Намаление на масата след изсушаване: ≤ 1,5 % (при 60 °C за 5 часа) Общо пепел: ≤ 0,05 % **Тежки метали:** Олово: ≤ 1,0 mg/kg
Обработени с UV лъчи гъби (*Agaricus bisporus*)	**Описание/определение:** Отглеждани с търговска цел гъби *Agaricus bisporus*, подложени на обработка с ултравиолетови лъчи, когато са набрани. Ултравиолетово лъчение: процес на облъчване с ултравиолетова светлина с дължина на вълната в диапазона 200—800 nm. **Витамин D_2:** Химично наименование: (3β,5*Z*,7*E*,22*E*)-9,10-секоергоста-5,7,10(19),22-тетраен-3-ол Синоним: ергокалциферол CAS №: 50-14-6 Моларна маса: 396,65 g/mol **Съдържание:** Витамин D_2 в крайния продукт: 5—10 μg/100 g маса в свежо състояние в края на срока на съхранение
Обработена с UV лъчи мая за хляб (*Saccharomyces cerevisiae*)	**Описание/определение:** Маята за хляб (*Saccharomyces cerevisiae*) е обработена с ултравиолетова светлина с цел да се предизвика преобразуването на ергостерола във витамин D_2 (ергокалциферол). Съдържанието на витамин D_2 в концентрираната мая варира от 1 800 000 до 3 500 000 IU витамин D/100 g (450—875 μg/g). Светлокафяви неслепнали гранули

Разрешена нова храна	Спецификации
	Витамин D_2: Химично наименование: (5*Z*,7*E*,22*E*)-(3*S*)-9,10-секоергоста-5,7,10(19),22-тетраен-3-ол Синоним: ергокалциферол CAS №: 50-14-6 Моларна маса: 396,65 g/mol **Микробилогични критерии по отношение на концентрираната мая:** Колиформи: ≤ 10^3/g *Escherichia coli*: ≤ 10/g *Salmonella*: да не се открива в 25 g
Обработен с UV лъчи хляб	**Описание/определение:** Обработеният с UV лъчи хляб представлява заквасени с мая хляб и хлебчета (без заливка), които след изпичане се подлагат на обработка с ултравиолетово лъчение с цел превръщане на ергостерола във витамин D_2 (ергокалциферол). Ултравиолетово лъчение: процес на облъчване с ултравиолетова светлина с дължина на вълната в диапазона 240—315 nm в продължение на най-много 5 секунди и входна енергия 10—50 mJ/cm^2. **Витамин D_2:** Химично наименование: (5*Z*,7*E*,22*E*)-3*S*-9,10-секоергоста-5,7,10(19),22-тетраен-3-ол Синоним: ергокалциферол CAS №: 50-14-6 Молекулна маса: 396,65 g/mol **Съдържание:** Витамин D_2 (ергокалциферол) в крайния продукт: 0,75—3 μg/100 g (*) Мая в тестото: 1—5 g/100 g (**) (*) EN 12821, 2009, Европейски стандарт. (**) Калкулация на рецептата.
Обработено с UV лъчи мляко	**Описание/определение:** Обработеното с UV лъчи мляко е краве мляко (пълномаслено и полуобезмаслено), което след пастьоризацията е било подложено на обработка с ултравиолетово (UV) лъчение чрез турбулентен поток. Обработката на пастьоризираното мляко с ултравиолетови лъчи води до увеличаване на концентрацията на витамин D_3 (холекалциферол) посредством трансформация на 7-дехидрохолестерол във витамин D_3. Ултравиолетово лъчение: процес на облъчване с ултравиолетова светлина с дължина на вълната в диапазона 200—310 nm и входна енергия 1 045 J/l.

Разрешена нова храна	Спецификации
	Витамин D_3: Химично наименование: (1*S*,3*Z*)-3-[(2*E*)-2-[(1*R*,3a*S*,7a*R*)-7a-метил-1-[(2*R*)-6-метилхептан-2-ил]-2,3,3a,5,6,7-хексахидро-1*H*-инден-4-илиден]етилиден]-4-метилиденциклохексан-1-ол Синоним: холекалциферол CAS №: 67-97-0 Моларна маса: 384,6377 g/mol **Съдържание:** Витамин D_3 в крайния продукт: Пълномаслено мляко (*): 0,5—3,2 µg/100 g (**) Полуобезмаслено мляко (*): 0,1—1,5 µg/100 g (**) (*) Съгласно определението в Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007 на Съвета (ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671). (**) HPLC
Витамин K_2 (менахинон)	Тази нова храна се произвежда чрез синтетичен или микробиологичен процес. ***Спецификация на синтетичния витамин K_2 (менахинон-7)*** Химично наименование: (*вс-Е*)-2-(3,7,11,15,19,23,27-хептаметил-2,6,10,14,18,22,26-октакозахептаенил)-3-метил-1,4-нафталендион CAS №: 2124-57-4 Молекулна формула: $C_{46}H_{64}O_2$ Моларна маса: 649 g/mol Външен вид: жълт прах Чистота: максимум 6,0 % *цис*-изомер, максимум 2,0 % други онечиствания Съдържание: 97—102 % менахинон-7 (включително най-малко 92 % *вс-транс*-менахинон-7) ***Спецификации на произведения с микробиологичен процес витамин K_2 (менахинон-7)*** Източник: *Bacillus subtilis* spp. (*natto*) Витамин K_2 (2-метил-3-*вс-транс*-полипренил-1,4-нафтохинони), или менахинонов ред, представлява група пренилирани нафтохинонови производни. За характеризиране на менахиноновите хомолози се използва броят на изопреновите остатъци, в които 1 изопренова единица се състои от 5 въглеродни атома, включително и тези от страничната верига. Веществото е налично под формата на маслена суспензия, която съдържа предимно МК-7 и в по-малка степен — МК-6. Редът на витамин K_2 (менахинони) включва менахинон-7 (МК-7)(n = 6), който отговаря на $C_{46}H_{64}O_2$, менахинон-6 (МК-6) (n = 5), който отговаря на $C_{41}H_{56}O_2$, и менахинон-4 (МК-4) (n = 3), който отговаря на $C_{31}H_{40}O_2$.

Разрешена нова храна	Спецификации
Екстракт от пшенични трици	**Описание/определение:** Бял кристален прах, получен от трици на *Triticum aestivum* L. чрез ензимна екстракция, богат на арабиноксиланови олигозахариди. Сухо вещество: минимум 94 % Арабиноксиланови олигозахариди: минимум 70 % от сухото вещество Средна степен на полимеризация на арабиноксилановите олигозахариди: 3—8 Ферулова киселина (свързана с арабиноксилановите олигозахариди): 1—3 % от сухото вещество Общо поли-/олигозахариди: минимум 90 % Белтъци: максимум 2 % от сухото вещество Пепел: максимум 2 % от сухото вещество **Микробиологични параметри:** Общ брой мезофилни бактерии: максимум 10 000/g Дрожди: максимум 100/g Гъбички: максимум 100/g *Salmonella*: да не се открива в 25 g *Bacillus cereus*: максимум 1 000/g *Clostridium perfringens*: максимум 1 000/g
Бета-глюкани от дрожди	**Описание/определение:** Бета-глюканите са сложни полизахариди с голяма молекулна маса (100–200 kDa), които се откриват в клетъчната стена на много дрожди и зърнени култури. Химичното наименование на бета-глюканите от дрожди е (1-3),(1-6)-β-D-глюкани. Бета-глюканите се състоят от основна структура от β-1-3-свързани глюкозни остатъци, разклонени с β-1-6-връзки, към които чрез β-1-4-връзки са свързани хитин и манопротеини. Бета-глюканите се изолират от дрожди *Saccharomyces cerevisiae*. Третичната структура на стената на глюкановата клетка на *Saccharomyces cerevisiae* е съставена от вериги β-1,3-свързани глюкозни остатъци, разклонени с β-1-6-връзки, образуващи скелетна структура, към която са свързани хитин чрез β-1,4-връзки, β-1,6-глюкани и някои манопротеини. Тази нова храна е достъпна в три различни форми: разтворима и неразтворима форма, както и във форма, която е неразтворима във вода, но е дисперги-руема в много течни матрици. **Химични характеристики на бета-глюканите от дрожди (*Saccharomyces cerevisiae*):** **Разтворима форма:** Общо въглехидрати: > 75 %

Разрешена нова храна	Спецификации
	Бета-глюкани (1,3/1,6): > 75 % Пепел: < 4,0 % Влажност: < 8,0 % Белтъци: < 3,5 % Мазнини: < 10 % **Неразтворима форма:** Общо въглехидрати: > 70 % Бета-глюкани (1,3/1,6): > 70 % Пепел: ≤ 12 % Влажност: < 8,0 % Белтъци: < 10 % Мазнини: < 20 % **Неразтворими във вода, но диспергируеми в много течни матрици:** (1,3)-(1,6)-β-D-глюкани: > 80 % Пепел: < 2,0 % Влажност: < 6,0 % Белтъци: < 4,0 % Общо мазнини: < 3,0 % **Микробиологични данни:** Общ брой на микроорганизмите: < 1 000 CFU/g Enterobacteriaceae: < 100 CFU/g Общо колиформи: < 10 CFU/g Дрожди: < 25 CFU/g Плесени: < 25 CFU/g *Salmonella*: да не се открива в 25 g *Escherichia coli*: да не се открива в 1 g *Bacillus cereus*: < 100 CFU/g *Staphylococcus aureus*: да не се открива в 1 g **Тежки метали:** Олово: < 0,2 mg/g Арсен: < 0,2 mg/g

Разрешена нова храна	Спецификации
	Живак: < 0,1 mg/g Кадмий: < 0,1 mg/g
Зеаксантин	**Описание/определение:** Зеаксантин е естествено срещащ се ксантофилен пигмент и представлява окислен каротеноид. Синтетичният зеаксантин съществува под формата на изсушен чрез пулверизация прахообразен желатин или нишестена база („гранулки“) с добавени α-токоферол и аскорбилов палмитат или като суспензия от царевично масло с добавен α-токоферол. Синтетичният зеаксантин се произвежда посредством многостадиен химичен синтез от по-малки молекули. Оранжево-червен кристален прах със слаба или никаква миризма. Химична формула: $C_{40}H_{56}O_2$ CAS №: 144-68-3 Молекулна маса: 568,9 Da **Физични и химични свойства:** Намаление на масата след изсушаване: < 0,2 % *вс-транс*-зеаксантин: > 96 % *цис*-зеаксантин: < 2,0 % Други каротеноиди: < 1,5 % Трифенилфосфиноксид (CAS № 791-28-6): < 50 mg/kg
Цинков L-пидолат	**Описание/определение:** Цинковият L-пидолат представлява бял до белезникав прах с характерен мирис. Международно непатентно наименование (INN): цинкова сол на L-пироглутамовата киселина Синоними: цинков 5-оксопролин, цинков пироглутамат, цинков пиролидонкарбоксилат, цинкова пиролидонкарбоксилна киселина, L-цинков пидолат CAS №: 15454-75-8 Молекулна формула: $(C_5\ H_6\ NO_3)_2\ Zn$ Относителна безводна молекулна маса: 321,4 Външен вид: бял до светлобелезникав прах **Чистота:** Цинков L-пидолат (чистота): ≥ 98 % pH (на 10 % воден разтвор): 5,0—6,0 Специфична ротация: 19,6°—22,8° Вода: ≤ 10,0 % Глутамова киселина: <2,0 %

Разрешена нова храна	Спецификации
	Тежки метали: Олово: ≤ 3,0 ppm Арсен: ≤ 2,0 ppm Кадмий: ≤ 1,0 ppm Живак: ≤ 0,1 ppm **Микробиологични критерии:** Общ брой на жизнеспособните мезофилни микроорганизми: ≤ 1 000 CFU/g Дрожди и плесени: ≤ 100 CFU/g Патоген: да не се открива

([1]) Регламент (ЕС) № 231/2012 на Комисията от 9 март 2012 г. за определяне на спецификации на добавките в храните, включени в списъците в приложения II и III към Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета (ОВ L 83, 22.3.2012 г., стр. 1).

([2]) Регламент за изпълнение (ЕС) 2015/175 на Комисията от 5 февруари 2015 г. за определяне на специални условия, приложими към вноса на гума гуар с произход или изпратена от Индия, поради риска от замърсяване с пентахлорфенол и диоксини (ОВ L 30, 6.2.2015 г., стр. 10)