To besedilo je zgolj informativne narave in nima pravnega učinka. Institucije Unije za njegovo vsebino ne prevzemajo nobene odgovornosti. Verodostojne različice zadevnih aktov, vključno z uvodnimi izjavami, so objavljene v Uradnem listu Evropske unije. Na voljo so na portalu EUR-Lex. Uradna besedila so neposredno dostopna prek povezav v tem dokumentu

►B

IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2017/2470

z dne 20. decembra 2017

o oblikovanju seznama Unije novih živil v skladu z Uredbo (EU) 2015/2283 Evropskega parlamenta in Sveta o novih živilih

(Besedilo velja za EGP)

(UL L 351, 30.12.2017, str. 72)

spremenjena z:

		Uradni list		
		št.	stran	datum
►M1	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/460 z dne 20. marca 2018	L 78	2	21.3.2018
►M2	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/461 z dne 20. marca 2018	L 78	7	21.3.2018
►M3	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/462 z dne 20. marca 2018	L 78	11	21.3.2018
►M4	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/469 z dne 21. marca 2018	L 79	11	22.3.2018
►M5	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/991 z dne 12. julija 2018	L 177	9	13.7.2018
►M6	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/1011 z dne 17. julija 2018	L 181	4	18.7.2018
►M7	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/1018 z dne 18. julija 2018	L 183	9	19.7.2018
►M8	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/1032 z dne 20. julija 2018	L 185	9	23.7.2018
►M9	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/1023 z dne 23. julija 2018	L 187	1	24.7.2018
►M10	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/1122 z dne 10. avgusta 2018	L 204	36	13.8.2018
►M11	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/1123 z dne 10. avgusta 2018	L 204	41	13.8.2018
►M12	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/1132 z dne 13. avgusta 2018	L 205	15	14.8.2018
►M13	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/1133 z dne 13. avgusta 2018	L 205	18	14.8.2018
►M14	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/1293 z dne 26. septembra 2018	L 243	2	27.9.2018

▼B

IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2017/2470

z dne 20. decembra 2017

o oblikovanju seznama Unije novih živil v skladu z Uredbo (EU) 2015/2283 Evropskega parlamenta in Sveta o novih živilih

(Besedilo velja za EGP)

Člen 1

Seznam Unije odobrenih novih živil

Seznam Unije novih živil, odobrenih za dajanje na trg v Uniji iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2015/2283 se oblikuje s to uredbo in določi v Prilogi k tej uredbi.

Člen 2

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

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

▼M9

PRILOGA

SEZNAM UNIJE NOVIH ŽIVIL

Vsebina seznama

1. Seznam Unije je sestavljen iz tabel 1 in 2.
2. Tabela 1 vključuje odobrena nova živila in zajema naslednje informacije:

   stolpec 1: odobreno novo živilo;

   stolpec 2: pogoji za uporabo novih živil. Ta stolpec je nadalje razdeljen na dva stolpca: določena kategorija živil in najvišje dovoljene ravni;

   stolpec 3: dodatne posebne zahteve za označevanje;

   stolpec 4: druge zahteve.
3. Tabela 2 vključuje specifikacije za nova živila in zajema naslednje informacije:

   stolpec 1: odobreno novo živilo;

   stolpec 2: specifikacije.

▼M9

Tabela 1: Odobrena nova živila

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
***N*-acetil-D-nevraminska kislina**	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „*N*-acetil-D-nevraminska kislina“. Označevanje prehranskih dopolnilih, ki vsebujejo *N*-acetil-D-nevraminsko kislino, vključuje izjavo, da se prehransko dopolnilo ne sme dajati dojenčkom, majhnim otrokom in otrokom, mlajšim od 10 let, kadar uživajo materino mleko ali druga živila z dodano *N*-acetil-D-nevraminsko kislino v istem 24-urnem obdobju.		
	začetne formule za dojenčke in nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013 ([1])	0,05 g/L rekonstituirane formule			
	živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,05 g/kg za trdna živila			
	živila za posebne zdravstvene namene za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	V skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami dojenčkov in majhnih otrok, ki so jim ti proizvodi namenjeni, vendar v nobenem primeru ne višje od najvišjih dovoljenih ravni, določenih za kategorijo iz tabele, ki ustreza proizvodom.			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,2 g/L (pijače) 1,7 g/kg (ploščice)			
	živila, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014 ([2])	1,25 g/kg			
	nearomatizirani pasterizirani in sterilizirani (vključno z UHT) izdelki na osnovi mleka	0,05 g/L			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
	nearomatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka, toplotno obdelani po fermentaciji, aromatizirani fermentirani mlečni izdelki, vključno s toplotno obdelanimi izdelki	0,05 g/L (pijače) 0,4 g/kg (trdne snovi)			
	mlečnim izdelkom podobni izdelki, vključno z mlečnimi nadomestki	0,05 g/L (pijače) 0,25 g/kg (trdne snovi)			
	žitne ploščice	0,5 g/kg			
	namizna sladila	8,3 g/kg			
	sadni in zelenjavni napitki	0,05 g/L			
	aromatizirane pijače	0,05 g/L			
	posebna kava, čaj, zeliščni in sadni poparki, cikorija; pravi čaj, zeliščni in sadni poparki ter izvlečki cikorije; pravi čaj, rastlinski, sadni in žitni pripravki za poparke	0,2 g/kg			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES ([3])	300 mg/dan za splošno populacijo, starejšo od 10 let 55 mg/dan za dojenčke 130 mg/dan za majhne otroke 250 mg/dan za otroke od 3 do 10 let			
Posušena sadna pulpa *Adansonia digitata* (baobaba)	ni opredeljeno		Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „sadna pulpa baobaba“.		

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Izvleček *Ajuga reptans* iz celičnih kultur	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo podobnega izvlečka cvetočih nadzemnih delov *Ajuga reptans* v prehranskih dopolnilih			
L-alanil-L-glutamin	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES				
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013, razen živil za dojenčke in majhne otroke				
	pijače, namenjene osebam z veliko energijsko porabo, predvsem športnikom				
Olje iz mikroalg *Ulkenia* sp.	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni DHA*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz mikroalg *Ulkenia* sp.“.		
	pekovski izdelki (kruh, štručke in sladki piškoti)	200 mg/100 g			
	žitne ploščice	500 mg/100 g			
	brezalkoholne pijače (vključno s pijačami na osnovi mleka)	60 mg/100 ml			
Olje iz semen *Allanblackia*	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz semen *Allanblackia*“.		
	rumeni maščobni namazi in kremni namazi	20 g/100 g			
Izvleček iz listov *Aloe macroclada* Baker	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo podobnega gela, pridobljenega iz *Aloe vera* (L.) Burm., v prehranskih dopolnilih			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Olje iz krila vrste *Euphausia superba*	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni DHA in EPA skupaj*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „lipidni izvleček iz krila vrste *Euphausia superba*“.		
	mlečni izdelki, razen pijač na osnovi mleka	200 mg/100 g ali, za sirne izdelke, 600 mg/100 g			
	mlečnim izdelkom podobni izdelki, razen pijač	200 mg/100 g ali, za siru podobne izdelke, 600 mg/100 g			
	brezalkoholne pijače pijače na osnovi mleka pijače iz mlečnim izdelkom podobnih izdelkov	80 mg/100 ml			
	mazave maščobe in prelivi	600 mg/100 g			
	maščobe za kuhanje	360 mg/100 ml			
	žitni kosmiči za zajtrk	500 mg/100 g			
	pekovski izdelki (kruh, štručke in sladki piškoti)	200 mg/100 g			
	hranilne ploščice/žitne ploščice	500 mg/100 g			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	3 000 mg/dan za splošno populacijo 450 mg/dan za nosečnice in doječe matere			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	250 mg/obrok			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
	živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so zajeti v Uredbi (EU) št. 609/2013	200 mg/100 ml			
	živila, namenjena osebam z visoko energijsko porabo, predvsem športnikom				
	živila, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014				
Olje iz krila vrste *Euphausia superba*, bogato s fosfolipidi	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni DHA in EPA skupaj*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „lipidni izvleček iz krila vrste *Euphausia superba*“.		
	mlečni izdelki, razen pijač na osnovi mleka	200 mg/100 g ali, za sirne izdelke, 600 mg/100 g			
	mlečnim izdelkom podobni izdelki, razen pijač	200 mg/100 g ali, za siru podobne izdelke, 600 mg/100 g			
	brezalkoholne pijače pijače na osnovi mleka pijače iz mlečnim izdelkom podobnih izdelkov	80 mg/100 ml			
	mazave maščobe in prelivi	600 mg/100 g			
	maščobe za kuhanje	360 mg/100 ml			
	žitni kosmiči za zajtrk	500 mg/100 g			
	pekovski izdelki (kruh, štručke in sladki piškoti)	200 mg/100 g			
	hranilne ploščice/žitne ploščice	500 mg/100 g			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	3 000 mg/dan za splošno populacijo 450 mg/dan za nosečnice in doječe matere			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	250 mg/obrok			
	živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so zajeti v Uredbi (EU) št. 609/2013	200 mg/100 ml			
	živila, namenjena osebam z visoko energijsko porabo, predvsem športnikom				
	živila, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014				
Olje iz glive *Mortierella alpina*, bogato z arahidonsko kislino	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz *Mortierella alpina*“.		
	začetne formule za dojenčke in nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013			
	živila za posebne zdravstvene namene, namenjena nedonošenčkom, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Arganovo olje iz *Argania spinosa*	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „arganovo olje“, če pa se uporablja kot začimba, se na oznaki navede „rastlinsko olje samo kot začimba“.		
	kot začimbe	ni opredeljeno			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo rastlinskih olj v živilih			
Terpentin iz alg *Haematococcus pluvialis*, bogat z astaksantinom	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „astaksantin“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	40–80 mg terpentina/dan, kar znaša ≤ 8 mg astaksantina na dan			
Seme bazilike (*Ocimum basilicum*)	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*			
	sadni sok in pijače iz mešanice sadja/zelenjave	3 g/200 ml, če se dodajo cela semena bazilike (*Ocimum basilicum*)			
Izvleček iz fermentiranih črnih zrn soje	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz fermentiranih črnih zrn (soje)“ ali „izvleček iz fermentirane soje“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	4,5 g/dan			
Goveji laktoferin	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „laktoferin iz kravjega mleka“.		
	začetne formule za dojenčke in nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013 (pripravljene za uživanje)	100 mg/100 ml			
	živila na osnovi mleka, namenjena malim otrokom (pripravljena za uživanje)	200 mg/100 g			
	predelana živila iz žit (v trdni obliki)	670 mg/100 g			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	glede na potrebe posameznika do 3 g/dan			
	pijače na osnovi mleka	200 mg/100 g			
	pripravki v prahu za pripravo pijač na osnovi mleka (pripravljeni za uživanje)	330 mg/100 g			
	pijače na osnovi fermentiranega mleka (vključno s pijačami na osnovi jogurta)	50 mg/100 g			
	brezalkoholne pijače	120 mg/100 g			
	izdelki na osnovi jogurta	80 mg/100 g			
	izdelki na osnovi sira	2 000 mg/100 g			
	sladoled	130 mg/100 g			
	torte in pecivo	1 000 mg/100 g			
	bonboni	750 mg/100 g			
	žvečilni gumi	3 000 mg/100 g			
Olje iz semena *Buglossoides arvensis*	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni stearinske kisline (STA)*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „rafinirano olje *Buglossoides*“.		
	mlečni izdelki in podobni izdelki	250 mg/100 g			
		75 mg/100 g za pijače			
	sir in sirni izdelki	750 mg/100 g			
	maslo ter druge emulzije masti in olj, vključno z namazi (ne za kuhanje ali cvrtje)	750 mg/100 g			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
	žitni kosmiči za zajtrk	625 mg/100 g			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen prehranskih dopolnil za dojenčke in majhne otroke	500 mg/dan			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013, razen živil za posebne zdravstvene namene, namenjenih dojenčkom in majhnim otrokom	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	250 mg/obrok			
Olje, pridobljeno iz *Calanus finmarchicus*	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz *Calanus finmarchicus* (rak)“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	2,3 g/dan			
Baza za žvečilni gumi (monometoksi-polietilenglikol)	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „gumijeva baza (z 1,3-butadien, 2-metilhomopolimer, maleiran, estri s polietilenglikolom mono-Me etrom)“ ali „gumijeva baza (vključuje št. CAS: 1246080-53-4)“.		
	žvečilni gumi	8 %			
Baza za žvečilni gumi (kopolimer metil vinil etra in anhidrida maleinske kisline)	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „gumijeva baza (s kopolimerom metil vinil etra in anhidrida maleinske kisline)“ ali „gumijeva baza (vključuje št. CAS: 9011-16-9)“.		
	žvečilni gumi	2 %			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Olje iz oljne kadulje (*Salvia hispanica)*	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje oljne kadulje (*Salvia hispanica*)“.		
	maščobe in olja	10 %			
	čisto olje oljne kadulje	2 g/dan			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	2 g/dan			
Seme oljne kadulje (*Salvia hispanica*)	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „seme oljne kadulje (*Salvia hispanica*)“. 2. Na predpakiranih semenih oljne kadulje (*Salvia hispanica*) je dodano označevanje, s katerim se potrošnika obvešča, da je dnevni vnos največ 15 g.		
	kruh	5 % (cela ali mleta semena oljne kadulje)			
	pekovski izdelki	10 % celih semen oljne kadulje			
	žitni kosmiči za zajtrk	10 % celih semen oljne kadulje			
	mešanice sadja, oreškov in semen	10 % celih semen oljne kadulje			
	sadni sok in pijače iz mešanice sadja/zelenjave	15 g/dan, če se dodajo cela, drobljena ali mleta semena oljne kadulje			
	predpakirana semena oljne kadulje	15 g/day celih semen oljne kadulje			
	sadni namazi	1 % celih semen oljne kadulje			
	jogurt	1,3 g celih semen oljne kadulje na 100 g jogurta ali 4,3 g celih semen oljne kadulje na 330 g jogurta (porcija)			
	sterilizirane jedi, pripravljene za uživanje, na osnovi žitnih zrn, zrn nepravih žit in/ali stročnic	5 % celih semen oljne kadulje			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Hitin-glukan iz *Aspergillus niger*	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „hitin-glukan iz *Aspergillus niger*“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	5 g/dan			
Kompleks hitin-glukana iz *Fomes fomentarius*	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „hitin-glukan iz *Fomes fomentarius*“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	5 g/dan			
Izvleček hitosana iz gliv (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*)	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček hitosana iz *Agaricus bisporus*“ ali „izvleček hitosana iz *Aspergillus niger*“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo hitosana iz rakov v prehranskih dopolnilih			
Hondroitin sulfat	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „hondroitin sulfat, pridobljen z mikrobno fermentacijo in sulfacijo“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo, razen nosečnic in doječih mater	1 200 mg/dan			
Kromov pikolinat	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni celotnega kroma*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „kromov pikolinat“.		
	živila, zajeta v Uredbi (EU) št. 609/2013	250 µg/dan			
	obogatena živila v skladu z Uredbo (ES) št. 1925/2006 ([4])				
zelišče *Cistus incanus* L. Pandalis	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „zelišče *Cistus incanus* L. Pandalis“.		
	zeliščni čaji	predviden dnevni vnos: 3 g zelišč/dan (2 skodelici/dan)			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Citikolin	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „citikolin“. 2. Označevanje živil, ki vsebujejo citikolin, vključuje izjavo, da proizvod ni namenjen otrokom.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	500 mg/dan			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	250 mg na obrok, najvišja dovoljena dnevna količina pa je 1 000 mg			
Clostridium butyricum	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „*Clostridium butyricum* MIYAIRI 588 (CBM 588)“ ali „*Clostridium butyricum* (CBM 588)“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	$1{,}35 \times 10^8$ CFU/dan			
Izvleček razmaščenega kakava v prahu	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Potrošnike se obvesti, naj ne zaužijejo več kot 600 mg polifenolov, kar ustreza 1,1 g izvlečka razmaščenega kakava v prahu na dan.		
	hranilne ploščice	1 g/dan in 300 mg polifenolov, kar ustreza največ 550 mg izvlečka razmaščenega kakava v prahu v eni porciji živila (ali prehranskega dopolnila)			
	pijače na osnovi mleka				
	vsa druga živila (vključno s prehranskimi dopolnili, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES), ki so postala nosilci za funkcionalne sestavine in ki jih običajno uživajo zdravstveno ozaveščeni odrasli				
Izvleček kakava z nizko vsebnostjo maščob	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Potrošnike se obvesti, naj ne zaužijejo več kot 600 mg kakavovih flavaolov na dan.		
	živila, vključno s prehranskimi dopolnili, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	730 mg na obrok in okrog 1,2 g/dan			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Olje iz semen koriandra (*Coriandrum sativum)*	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz semen koriandra“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	600 mg/dan			
Posušeni sadeži *Crataegus pinnatifida*	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „posušeni sadeži *Crataegus pinnatifida*“.		
	zeliščni čaji	v skladu z običajno uporabo *Crataegus laevigata* v živilih			
	džemi in želeji v skladu z Direktivo 2001/113/ES ([5])				
	kompoti				
α-ciklodekstrin	ni opredeljeno		Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „alfa-ciklodekstrin“ ali „α-ciklodekstrin“.		
γ-ciklodekstrin	ni opredeljeno		Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „gama-ciklodekstrin“ ali „γ-ciklodekstrin“.		
Pripravek dekstrana, ki ga proizvaja *Leuconostoc mesenteroides*	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „dekstran“.		
	pekovski izdelki	5 %			
Diacilglicerolno olje rastlinskega izvora	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „diacilglicerolno olje rastlinskega izvora (vsaj 80 % diacilglicerolov)“.		
	olja za kuhanje				
	maščobni namazi				
	solatni prelivi				
	majoneza				
	nadomestni obrok za nadzor nad telesno težo (v obliki pijače)				
	pekovski izdelki				
	jogurtu podobni izdelki				

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Dihidrokapsiat (DHC)	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „dihidrokapsiat“. 2. Prehranska dopolnila, ki vsebujejo sintetični dihidrokapsiat, se označijo z navedbo „ni namenjeno otrokom do 4,5 leta“.		
	žitne ploščice	9 mg/100 g			
	keksi, piškoti in krekerji	9 mg/100 g			
	prigrizki na osnovi riža	12 mg/100 g			
	gazirane pijače, pijače za redčenje, pijače na osnovi sadnih sokov	1,5 mg/100 ml			
	zelenjavne pijače	2 mg/100 ml			
	pijače na osnovi kave, pijače na osnovi čaja	1,5 mg/100 ml			
	aromatizirana voda – negazirana	1 mg/100 ml			
	predkuhani ovseni kosmiči	2,5 mg/100 g			
	druga žita	4,5 mg/100 g			
	sladoledi, mlečni deserti	4 mg/100 g			
	pripravki za puding (pripravljeni za uživanje)	2 mg/100 g			
	izdelki na osnovi jogurta	2 mg/100 g			
	čokoladni konditorski izdelki	7,5 mg/100 g			
	trdi bonboni	27 mg/100 g			
	žvečilni gumi brez sladkorja	115 mg/100 g			
	nadomestek mleka/smetane v prahu	40 mg/100 g			
	sladila	200 mg/100 g			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
	juha (pripravljena za uživanje)	1,1 mg/100 g			
	solatni preliv	16 mg/100 g			
	rastlinske beljakovine	5 mg/100 g			
	obroki hrane, pripravljeni za uživanje	3 mg/obrok			
	nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	3 mg/obrok			
	nadomestni obrok za nadzor nad telesno težo (v obliki pijače)	1 mg/100 ml			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	3 mg/enkratni vnos 9 mg/dan			
	pripravki v prahu za pripravo brezalkoholnih pijač	14,5 mg/kg, kar ustreza 1,5 mg/100 ml			

▼M13

Posušeni nadzemni deli *Hoodia parviflora*	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „posušeni nadzemni deli *Hoodia parviflora*“.		Odobreno 3. septembra 2018. Ta vključitev temelji na pravno zaščitenih znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, zaščitenih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Desert Labs, Ltd. Kibbutz Yotvata, 88820 Izrael. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila posušeni nadzemni deli *Hoodia parviflora* na trg v
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo	9,4 mg/dan			

▼M13

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
					Uniji odobreno le družbi Desert Labs, Ltd., razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe „Desert Labs“, Ltd. Končni datum obdobja varstva podatkov: 3. september 2023.

▼M9

Posušeni izvleček *Lippia citriodora* iz celičnih kultur	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „posušeni izvleček *Lippia citriodora* iz celičnih kultur HTN[®]Vb“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo podobnega izvlečka iz listov *Lippia citriodora* v prehranskih dopolnilih			
Izvleček *Echinacea angustifolia* iz celičnih kultur	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo podobnega izvlečka iz korenine *Echinacea angustifolia* v prehranskih dopolnilih			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Izvleček *Echinacea purpurea* iz celičnih kultur	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „posušeni izvleček *Echinacea purpurea* iz celičnih kultur HTN®Vb“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo podobnega izvlečka iz cvetov cvetne glavice *Echinacea purpurea* v prehranskih dopolnilih			
Olje iz *Echium plantagineum*	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni stearinske kisline (STA)*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „rafinirano olje Echium“.		
	izdelki na osnovi mleka in pitni jogurtni izdelki v samostojni embalaži	250 mg/100 g; 75 mg/100 g za pijače			
	sirni pripravki	750 mg/100 g			
	mazave maščobe in prelivi	750 mg/100 g			
	žitni kosmiči za zajtrk	625 mg/100 g			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	500 mg/dan			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	250 mg/obrok			
Epigalokatehin galat kot prečiščen izvleček iz listov zelenega čaja (*Camellia sinensis*)	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Označevanje vključuje izjavo, naj potrošniki ne zaužijejo več kot 300 mg izvlečka na dan.		
	živila, vključno s prehranskimi dopolnili, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	150 mg izvlečka v eni porciji živila ali prehranskega dopolnila			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
L-ergotionein	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „L-ergotionein“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	30 mg/dan za splošno populacijo (razen za nosečnice in doječe matere) 20 mg/dan za otroke, starejše od 3 let			
Natrijev železov EDTA	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni (izraženo kot brezvodni EDTA)*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „natrijev železov EDTA“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	18 mg/dan za otroke 75 mg/dan za odrasle			
	živila, zajeta v Uredbi (EU) št. 609/2013	12 mg/100 g			
	obogatena živila v skladu z Uredbo (ES) št. 1925/2006				
Železov amonijev fosfat	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „železov amonijev fosfat“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	Uporablja se v skladu z Direktivo 2002/46/ES, Uredbo (EU) št. 609/2013 in/ali Uredbo (ES) št. 1925/2006.			
	živila, zajeta v Uredbi (EU) št. 609/2013				
	obogatena živila v skladu z Uredbo (ES) št. 1925/2006				
Peptidi iz rib vrste *Sardinops sagax*	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni proizvoda s peptidi iz rib*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „peptidi iz rib (*Sardinops sagax*)“.		
	živila na osnovi jogurta, pijače iz jogurta, fermentirani mlečni izdelki in mleko v prahu	0,48 g/100 g (v živilih, pripravljenih za uživanje)			
	aromatizirana voda in pijače na osnovi zelenjave	0,3 g/100 g (v živilih, pripravljenih za živanje)			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
	žitni kosmiči za zajtrk	2 g/100 g			
	juhe, enolončnice in juhe v prahu	0,3 g/100 g (v živilih, pripravljenih za uživanje)			
Flavonoidi iz *Glycyrrhiza glabra*	*Določena kategorija živil*	Najvišje dovoljene ravni flavonoidov iz *Glycyrrhiza glabra*	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „flavonoidi iz *Glycyrrhiza glabra* L.“. 2. Označevanje živil, ki jim je bil proizvod dodan kot nova živilska sestavina, vključuje naslednje izjave: (a) proizvoda ne smejo uživati nosečnice, doječe matere, otroci in mladostniki ter (b) osebe, ki jemljejo zdravila na recept, proizvod lahko uživajo le pod nadzorom zdravnika; (c) lahko se zaužije največ 120 mg flavonoidov dnevno. 3. Količina flavonoidov v končnem živilu se navede na oznaki živila, ki ga vsebuje.	Pijače, ki vsebujejo flavonoide, se za končnega potrošnika pakirajo kot enojne porcije.	
	pijače na osnovi mleka	120 mg/dan			
	pijače na osnovi jogurta				
	pijače na osnovi sadja ali zelenjave				
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	120 mg/dan			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	120 mg/dan			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	120 mg/dan			
Izvleček fukoidana iz morske alge *Fucus vesiculosus*	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček fukoidana iz morske alge *Fucus vesiculosus*“.		
	živila, vključno s prehranskimi dopolnili, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za splošno populacijo	250 mg/dan			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Izvleček fukoidana iz morske alge *Undaria pinnatifida*	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček fukoidana iz morske alge *Undaria pinnatifida*“.		
	živila, vključno s prehranskimi dopolnili, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za splošno populacijo	250 mg/dan			
2’-fukozillaktoza	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „2’-fukozillaktoza“. 2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo 2’-fukozillaktozo, vključuje izjavo, da se dopolnila ne smejo uporabljati, če se isti dan zaužijejo druga živila z dodano 2’-fukozillaktozo. 3. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo 2’-fukozillaktozo in so namenjena majhnim otrokom, vključuje izjavo, da se dopolnila ne smejo uporabljati, če se isti dan zaužije materino mleko ali druga živila z dodano 2’-fukozillaktozo.		
	nearomatizirani pasterizirani in sterilizirani (vključno z UHT) izdelki na osnovi mleka	1,2 g/l			
	nearomatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka	1,2 g/l pijač			
		19,2 g/kg izdelkov, razen pijač			
	aromatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka, vključno s toplotno obdelanimi izdelki	1,2 g/l pijač			
		19,2 g/kg izdelkov, razen pijač			
	mlečnim izdelkom podobni izdelki, vključno z mlečnimi nadomestki	1,2 g/l pijač			
		12 g/kg za izdelke, razen pijač			
		400 g/kg za mlečne nadomestke			
	žitne ploščice	12 g/kg			
	namizna sladila	200 g/kg			
	začetne formule za dojenčke, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	1,2 g/l v samostojni obliki ali v kombinaciji z do 0,6 g/l lakto-N-neotetraoze v razmerju 2:1 v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
	nadaljevanje formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	1,2 g/l v samostojni obliki ali v kombinaciji z do 0,6 g/l lakto-N-neotetraoze v razmerju 2:1 v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	12 g/kg za izdelke, razen pijač			
		1,2 g/l za tekoča živila, ki so pripravljena za uporabo in se kot taka tržijo ali se pripravijo po navodilu proizvajalca			
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom	1,2 g/l za pijače na osnovi mleka in podobne izdelke, dodane v samostojni obliki ali v kombinaciji z do 0,6 g/l lakto-*N*-neotetraoze v razmerju 2:1 v končnem izdelku, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	4,8 g/l za pijače			
		40 g/kg za ploščice			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
	kruh in testenine, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014	60 g/kg			
	aromatizirane pijače	1,2 g/l			
	kava, pravi čaj (razen črnega čaja), zeliščni in sadni poparki, cikorija; pravi čaj, zeliščni in sadni poparki ter izvlečki cikorije; čajni, zeliščni in sadni poparki, izdelki iz žit za poparke ter mešanice in instant mešanice teh izdelkov	9,6 g/l – najvišja dovoljena raven velja za proizvode, pripravljene za uporabo			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen prehranskih dopolnil za dojenčke	3,0 g/dan za splošno populacijo			
		1,2 g/dan za majhne otroke			
Galakto-oligosaharid	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni (izražene kot razmerje kg galakto-oligosaharida/kg končnega živila)*			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	0,333			
	mleko	0,020			
	mlečne pijače	0,030			
	nadomestni obrok za nadzor nad telesno težo (v obliki pijače)	0,020			
	pijače iz mlečnim izdelkom podobnih izdelkov	0,020			
	jogurt	0,033			
	mlečni deserti	0,043			
	zamrznjeni mlečni deserti	0,043			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
	sadne pijače in energijski napitki	0,021			
	pijače, ki nadomeščajo obrok hrane za dojenčke	0,012			
	sok za dojenčke	0,025			
	jogurtni napitki za dojenčke	0,024			
	deserti za dojenčke	0,027			
	prigrizki za dojenčke	0,143			
	žita za dojenčke	0,027			
	pijače, namenjene osebam z veliko energijsko porabo, predvsem športnikom	0,013			
	sok	0,021			
	nadevi za sadne pite	0,059			
	sadni pripravki	0,125			
	ploščice	0,125			
	žita	0,125			
	začetne formule za dojenčke in nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,008			
Glukozamin HCl	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo glukozamina iz lupinarjev v živilih			
	živila, zajeta v Uredbi (EU) št. 609/2013				
	nadomestni obrok za nadzor nad telesno težo				

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
	živila, namenjena osebam z visoko energijsko porabo, predvsem športnikom				
	živila, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014				
Glukozamin sulfat KCl	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo glukozamina iz lupinarjev v živilih			
Glukozamin sulfat NaCl	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo glukozamina iz lupinarjev v živilih			
Guar gumi	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „guar gumi“. 2. Na oznaki vsakega živila, ki vsebuje guar gumi, je treba na viden način navesti morebitna tveganja prebavnih motenj, povezana z izpostavljenostjo otrok, mlajših od 8 let, guar gumiju. Na primer: „Prekomerno uživanje teh proizvodov lahko povzroči prebavne motnje, zlasti pri otrocih, mlajših od 8 let.“ 3. Na navodilih za uporabo mlečno-žitnih proizvodov, pakiranih v dveh razdelkih, je treba jasno navesti, da je treba žitarice in mlečni proizvod pred zaužitjem zmešati, da se upošteva morebitno tveganje zaprtja.		
	sveži mlečni izdelki, kot so jogurt, fermentirano mleko, sveži siri in drugi mlečni deserti	1,5 g/100 g			
	tekoča živila na osnovi sadja ali zelenjave (vrste „smoothie“)	1,8 g/100 g			
	kompoti na osnovi sadja ali zelenjave	3,25 g/100 g			
	žita z mlečnim izdelkom v pakiranju z dvema razdelkoma	10 g/100 g v žitih 0 v priloženem mlečnem izdelku 1 g/100 g v proizvodu, pripravljenem za uživanje			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Toplotno obdelani mlečni izdelki, fermentirani z *Bacteroides xylanisolvens*	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*			
	fermentirani mlečni izdelki (v tekoči in poltekoči obliki in v obliki prahu, posušenega z razprševanjem)				
Hidroksitirozol	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „hidroksitirozol“. Na oznakah živil, ki vsebujejo hidroksitirozol, sta navedeni naslednji izjavi: (a) Tega živila ne smejo uživati otroci, mlajši od treh let, nosečnice in doječe matere. (b) To živilo se ne sme uporabljati za kuhanje, pečenje ali cvrtje.		
	ribja in rastlinska olja (razen oljčnih olj in olj iz oljčnih tropin, kot so opredeljena v delu VIII Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013 ([6])), dana na trg kot taka	0,215 g/kg			
	mazave maščobe, kot so opredeljene v delu VII Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013, dane na trg kot take	0,175 g/kg			
Beljakovina za oblikovanje ledu tipa III HPLC 12	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „beljakovina za oblikovanje ledu“.		
	sladoledi	0,01 %			
Vodni izvlečki posušenih listov *Ilex guayusa*	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvlečki posušenih listov *Ilex guayusa*“.		
	zeliščni čaji	v skladu z običajno uporabo podobnega vodnega izvlečka iz posušenih listov *Ilex paraguariensis* v zeliščnih čajih in prehranskih dopolnilih			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES				

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Izomalto-oligosaharid	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izomaltooligosaharid“. 2. Živila, ki vsebujejo novo živilsko sestavino, je treba označiti kot „vir glukoze“.		
	brezalkoholne pijače z zmanjšano energijsko vrednostjo	6,5 %			
	energijske pijače	5,0 %			
	živila, namenjena osebam z visoko energijsko porabo, predvsem športnikom (vključno z izotoničnimi pijačami)	6,5 %			
	sadni sokovi	5 %			
	predelana zelenjava in zelenjavni sokovi	5 %			
	druge brezalkoholne pijače	5 %			
	žitne ploščice	10 %			
	piškoti, keksi	20 %			
	žitne ploščice za zajtrk	25 %			
	trdi bonboni	97 %			
	mehki bonboni/čokoladne tablice	25 %			
	nadomestni obrok za nadzor nad telesno težo (kot ploščice ali na osnovi mleka)	20 %			
Izomaltuloza	ni opredeljeno		1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izomaltuloza“. 2. Poimenovanju novega živila pri označevanju živil se doda navedba „Izomaltuloza je vir glukoze in fruktoze.“.		
▼M14 **Laktitol**	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju prehranskih dopolnil, ki ga vsebujejo, je „Laktitol“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES (v obliki kapsul, tablet ali prahu), namenjena odrasli populaciji	20 g/dan			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Lakto-N-neotetraoza	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „lakto-*N*-neotetraoza“. 2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo lakto-N-neotetraozo, vključuje izjavo, da se dopolnila ne smejo uporabljati, če se isti dan zaužijejo druga živila z dodano lakto-N-neotetraozo. 3. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo lakto-N-neotetraozo in so namenjena majhnim otrokom, vključuje izjavo, da se dopolnila ne smejo uporabljati, če se isti dan zaužije materino mleko ali druga živila z dodano lakto-N-neotetraozo.		
	nearomatizirani pasterizirani in sterilizirani (vključno z UHT) izdelki na osnovi mleka	0,6 g/l			
	nearomatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka	0,6 g/l za pijače 9,6 g/kg za izdelke, razen pijač			
	aromatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka, vključno s toplotno obdelanimi izdelki	0,6 g/l za pijače 9,6 g/kg za izdelke, razen pijač			
	mlečnim izdelkom podobni izdelki, vključno z mlečnimi nadomestki	0,6 g/l za pijače 6 g/kg za izdelke, razen pijač 200 g/kg za nadomestke mleka v prahu			
	žitne ploščice	6 g/kg			
	namizna sladila	100 g/kg			
	začetne formule za dojenčke, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,6 g/l v kombinaciji z do 1,2 g/l 2'-fukozillaktoze v razmerju 1:2 v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	nadaljevanje formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,6 g/l v kombinaciji z do 1,2 g/l 2'-fukozillaktoze v razmerju 1:2 v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
	živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	6 g/kg za izdelke, razen pijač 0,6 g/l za tekoča živila, ki so pripravljena za uporabo in se kot taka tržijo ali se pripravijo po navodilu proizvajalca			
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom	0,6 g/l za pijače na osnovi mleka in podobne izdelke, dodane v samostojni obliki ali v kombinaciji z 2'-fukozillaktozo v razmerju 1:2 v končnem izdelku, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	2,4 g/l za pijače 20 g/kg za ploščice			
	kruh in testenine, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014	30 g/kg			
	aromatizirane pijače	0,6 g/l			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
	kava, pravi čaj (razen črnega čaja), zeliščni in sadni poparki, cikorija; pravi čaj, zeliščni in sadni poparki ter izvlečki cikorije; čajni, zeliščni in sadni poparki, izdelki iz žit za poparke ter mešanice in instant mešanice teh izdelkov	4,8 g/l – najvišje dovoljena raven velja za proizvode, pripravljene za uporabo			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen prehranskih dopolnil za dojenčke	1,5 g/dan za splošno populacijo 0,6 g/dan za majhne otroke			
Izvleček iz listov lucerne (*Medicago sativa)*	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „beljakovina iz lucerne (*Medicago sativa*)“ ali „beljakovina iz alfalfe (*Medicago sativa*)“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	10 g/dan			
Likopen	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „likopen“.		
	pijače na osnovi sadnega/zelenjavnega soka (vključno s koncentrati)	2,5 mg/100 g			
	pijače, namenjene osebam z veliko energijsko porabo, predvsem športnikom	2,5 mg/100 g			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	8 mg/obrok			
	žitni kosmiči za zajtrk	5 mg/100 g			
	maščobe in prelivi	10 mg/100 g			
	juhe, razen paradižnikove juhe	1 mg/100 g			
	kruh (vključno s hrustljavim kruhom)	3 mg/100 g			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	15 mg/dan			
Likopen iz *Blakeslea trispora*	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „likopen“.		
	pijače na osnovi sadnega/zelenjavnega soka (vključno s koncentrati)	2,5 mg/100 g			
	pijače, namenjene osebam z veliko energijsko porabo, predvsem športnikom	2,5 mg/100 g			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	8 mg/obrok			
	žitni kosmiči za zajtrk	5 mg/100 g			
	maščobe in prelivi	10 mg/100 g			
	juhe, razen paradižnikove juhe	1 mg/100 g			
	kruh (vključno s hrustljavim kruhom)	3 mg/100 g			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	15 mg/dan			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Likopen iz paradižnikov	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „likopen“.		
	pijače na osnovi sadnega/zelenjavnega soka (vključno s koncentrati)	2,5 mg/100 g			
	pijače, namenjene osebam z veliko energijsko porabo, predvsem športnikom	2,5 mg/100 g			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	8 mg/obrok			
	žitni kosmiči za zajtrk	5 mg/100 g			
	maščobe in prelivi	10 mg/100 g			
	juhe, razen paradižnikove juhe	1 mg/100 g			
	kruh (vključno s hrustljavim kruhom)	3 mg/100 g			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	15 mg/dan			
Likopen oleorezin iz paradižnikov	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni likopena*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „likopen oleorezin iz paradižnikov“.		
	pijače na osnovi sadnega/zelenjavnega soka (vključno s koncentrati)	2,5 mg/100 g			
	pijače, namenjene osebam z veliko energijsko porabo, predvsem športnikom	2,5 mg/100 g			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, zajeti v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	8 mg/obrok			
	žitni kosmiči za zajtrk	5 mg/100 g			
	maščobe in prelivi	10 mg/100 g			
	juhe, razen paradižnikove juhe	1 mg/100 g			
	kruh (vključno s hrustljavim kruhom)	3 mg/100 g			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
Magnezijev citrat malat	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „magnezijev citrat malat“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES				
Izvleček iz lubja magnolije	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz lubja magnolije“.		
	mentolni bonboni (konditorski izdelki)	0,2 % za osvežitev daha Glede na najvišjo vsebnost 0,2 % in največjo velikost 1,5 g vsakega žvečilnega gumija/mentolnega bonbona, vsak žvečilni gumi ali mentonlni bonbon vsebuje največ 3 mg izvlečka iz lubja magnolije.			
	žvečilni gumi				
Olje iz koruznih kalčkov z visoko vsebnostjo neumiljive snovi	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz olja iz koruznih kalčkov“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	2 g/dan			
	žvečilni gumi	2 %			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Metilceluloza	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „metilceluloza“.	Metilceluloza se ne sme uporabljati v živilih, posebej pripravljenih majhne otroke.	
	sladoledi	2 %			
	aromatizirane pijače				
	aromatizirani ali nearomatizirani fermentirani mlečni izdelki				
	hladni deserti (proizvodi na osnovi mleka, maščobe, sadja, žitaric, jajc)				
	sadni pripravki (pulpe, kaše ali kompoti)				
	juhe in mesne juhe (bujoni)				

▼M11

1-metilnikotinamid klorid	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „1-metilnikotinamid klorid“. Prehranska dopolnila, ki vsebujejo 1-metilnikotinamid, so označena z naslednjo izjavo: To prehransko dopolnilo lahko uživajo odrasli, pri čemer so izvzete nosečnice in doječe matere.		Odobreno 2. septembra 2018. Ta vključitev temelji na pravno zaščitenih znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Pharmena S.A., Wolczanska 178, 90 530 Lodz, Poljska. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila 1-metilnikotinamid klorid na trg v Uniji odobreno le družbi Pharmena S.A., razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo, razen nosečnic in doječih mater	58 mg/dan			

▼M11

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
					živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Pharmena S.A. Končni datum obdobja varstva podatkov: 2. september 2023.
▼M9 **(6S)-5-metiltetrahidrofolna kislina, sol glukozamina**	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „(6S)-5-metiltetrahidrofolna kislina, sol glukozamina“ ali „5MTHF-glukozamin“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, kot vir folata				
Monometilsilanetriol (organski silicij)	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni silicija*	Poimenovanje novega živila pri označevanju prehranskih dopolnil, ki ga vsebujejo, je „organski silicij (monometilsilanetriol)“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo (v tekoči obliki)	10,40 mg/dan			
Micelični izvleček iz gobe šitake (*Lentinula edodes*)	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz gobe *Lentinula edodes*“ ali „izvleček iz gobe šitake“.		
	kruh	2 ml/100 g			
	brezalkoholne pijače	0,5 ml/100 ml			
	pripravljeni obroki	2,5 ml na obrok			
	živila na osnovi jogurta	1,5 ml/100 ml			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	2,5 ml na dnevni odmerek			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Sok nonija (*Morinda citrifolia*)	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „sok nonija“ ali „sok iz sadežev *Morinda citrifolia*“.		
	pasterizirane sadne pijače in pijače iz sadnega nektarja	30 ml ob enem samem zaužitju (do 100 % soka nonija) ali 20 ml dvakrat na dan, ne več kot 40 ml na dan			
Sok nonija v prahu (*Morinda citrifolia*)	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	6,6 g/dan (kar ustreza 30 ml soka nonija)	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „sok nonija v prahu“ ali „sok v prahu iz sadežev *Morinda citrifolia*“.		
Kaša in koncentrat nonija (*Morinda citrifolia*)	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je: za sadno kašo: „sadna kaša *Morinda citrifolia*“ ali „sadna kaša nonija“; za sadni koncentrat: „sadni koncentrat *Morinda citrifolia*“ ali „sadni koncentrat nonija“.		
		Sadna kaša			
	bonboni/konditorski izdelki	45 g/100 g			
	žitne ploščice	53 g/100 g			
	mešanice hranilnih pijač v prahu (suha snov)	53 g/100 g			
	gazirane pijače	11 g/100 g			
	sladoled in sorbet	31 g/100 g			
	jogurt	12 g/100 g			
	keksi	53 g/100 g			
	štručke, torte in pecivo	53 g/100 g			
	žitni kosmiči za zajtrk (polnozrnati)	88 g/100 g			
	džemi in želeji v skladu z Direktivo 2001/113/ES	133 g/100 g na podlagi količin predhodne obdelave, iz katere nastane 100 g proizvoda			
	sladki namazi, nadevi in prelivi	31 g/100 g			

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
	začinjene omake, vložena zelenjava, omake iz mesnega soka in začimbe	88 g/100 g			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	26 g/dan			
		Sadni koncentrat			
	bonboni/konditorski izdelki	10 g/100 g			
	žitne ploščice	12 g/100 g			
	mešanice hranilnih pijač v prahu (suha snov)	12 g/100 g			
	gazirane pijače	3 g/100 g			
	sladoled in sorbet	7 g/100 g			
	jogurt	3 g/100 g			
	keksi	12 g/100 g			
	štručke, torte in pecivo	12 g/100 g			
	žitni kosmiči za zajtrk (polnozrnati)	20 g/100 g			
	džemi in želeji v skladu z Direktivo 2001/113/ES	30 g/100 g			
	sladki namazi, nadevi in prelivi	7 g/100 g			
	začinjene omake, vložena zelenjava, omake iz mesnega soka in začimbe	20 g/100 g			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	6 g/dan			
Listi nonija (*Morinda citrifolia*)	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „listi nonija“ ali „listi sadežev *Morinda citrifolia*“. 2. Potrošnika se opozori, da se skodelica poparka lahko pripravi z največ 1 g posušenih in praženih listov *Morinda citrifolia*.		
	za pripravo poparkov	Skodelica poparka za zaužitje se lahko pripravi z največ 1 g posušenih in praženih listov *Morinda citrifolia*.			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Sadež noni v prahu (*Morinda citrifolia*)	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „sadež *Morinda citrifolia* v prahu“ ali „sadež noni v prahu“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	2,4 g/dan			
Mikroalge *Odontella aurita*	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „mikroalge *Odontella aurita*“.		
	aromatizirane testenine	1,5 %			
	ribje juhe	1 %			
	terine iz morskih sadežev	0,5 %			
	pripravki za mesne juhe (bujone)	1 %			
	krekerji	1,5 %			
	zamrznjene panirane ribe	1,5 %			
Olje, obogateno s fitosteroli/fitostanoli	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni fitosterolov/fitostanolov*	v skladu s Prilogo III.5 k Uredbi (EU) št. 1169/2011		
	mazave maščobe, kot so opredeljene v delu VII Priloge VII ter točkah B in C Dodatka II k Uredbi (EU) št. 1308/2013, razen maščob za kuho in cvrtje ter namazov na osnovi masla ali drugih živalskih maščob	1. Proizvodi, ki vsebujejo novo živilsko sestavino, se ponudijo v takšni obliki, da se lahko zlahka razdelijo na porcije, ki vsebujejo največ 3 g (v primeru ene porcije na dan) ali največ 1 g (v primeru treh porcij na dan) dodanih fitosterolov/fitostanolov. 2. Količina fitosterolov/fitostanolov, dodanih na embalažno enoto pijače, ne presega 3 g. 3. Solatni prelivi, majoneza in začinjene omake se pakirajo kot enojne porcije.			
	izdelki na osnovi mleka, kot so izdelki na osnovi polposnetega in posnetega mleka, po možnosti z dodanim sadjem in/ali žiti, izdelki na osnovi fermentiranega mleka, kot je jogurt, ter izdelki na osnovi sira (vsebnost maščob ≤ 12 g na 100 g), v katerih je bila vsebnost mlečnih maščob po možnosti zmanjšana, maščobe ali beljakovine pa so bile deloma ali v celoti nadomeščene z rastlinskimi maščobami ali beljakovinami				
	pijače iz soje				
	solatni prelivi, majoneza in začinjene omake				

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Olje iz lignjev	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni DHA in EPA skupaj*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz lignjev“.		
	mlečni izdelki, razen pijač na osnovi mleka	200 mg/100 g ali, za sirne izdelke, 600 mg/100 g			
	mlečnim izdelkom podobni izdelki, razen pijač	200 mg/100 g ali, za siru podobne izdelke, 600 mg/100 g			
	mazave maščobe in prelivi	600 mg/100 g			
	žitni kosmiči za zajtrk	500 mg/100 g			
	pekovski izdelki (kruh in štručke)	200 mg/100 g			
	žitne ploščice	500 mg/100 g			
	brezalkoholne pijače (vključno s pijačami na osnovi mleka)	60 mg/100 ml			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	3 000 mg/dan za splošno populacijo 450 mg/dan za nosečnice in doječe matere			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	200 mg/obrok			
Pasterizirani pripravki na osnovi sadja, proizvedeni z obdelavo pod visokim tlakom	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Navedba „pasterizirano pod visokim tlakom“ se doda ob poimenovanju sadnega pripravka kot takega in na vsakem proizvodu, pri katerem je bila taka obdelava uporabljena.		
	vrste sadja: jabolka, marelice, banane, robidnice, borovnice, češnje, kokos, fige, grozdje, grenivke, mandarine, mango, melone, breskve, hruške, ananas, slive, maline, rabarbara, jagode				

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Fosforiliran koruzni škrob	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „fosforiliran koruzni škrob“.		
	pečeni pekovski izdelki	15 %			
	testenine				
	žitni kosmiči za zajtrk				
	žitne ploščice				
Fosfatidilserin iz ribjih fosfolipidov	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni fosfatidilserina*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „ribji fosfatidilserin“.		
	pijače na osnovi jogurta	50 mg/100 ml			
	praški na osnovi mleka v prahu	3 500 mg/100 g (kar ustreza 40 mg/100 ml živila, pripravljenega za uživanje)			
	živila na osnovi jogurta	80 mg/100 g			
	žitne ploščice	350 mg/100 g			
	konditorski izdelki na osnovi čokolade	200 mg/100 g			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	300 mg/dan			
Fosfatidilserin iz sojinih fosfolipidov	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni fosfatidilserina*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „sojin fosfatidilserin“.		
	pijače na osnovi jogurta	50 mg/100 ml			
	praški na osnovi mleka v prahu	3,5 g/100 g (kar ustreza 40 mg/100 ml živila, pripravljenega za uživanje)			
	živila na osnovi jogurta	80 mg/100 g			
	žitne ploščice	350 mg/100 g			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
	konditorski izdelki na osnovi čokolade	200 mg/100 g			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013			
Proizvod iz fosfolipidov, ki vsebuje enake količine fosfatidilserina in fosfatidne kisline	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni fosfatidilserina*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „sojin fosfatidilserin in fosfatidna kislina“.	Proizvod ni namenjen za trženje nosečnicam ali doječim materam.	
	žitni kosmiči za zajtrk	80 mg/100 g			
	žitne ploščice	350 mg/100 g			
	živila na osnovi jogurta	80 mg/100 g			
	jogurtu podobni izdelki na osnovi soje	80 mg/100 g			
	pijače na osnovi jogurta	50 mg/100 g			
	jogurtu podobne pijače na osnovi soje	50 mg/100 g			
	praški na osnovi mleka v prahu	3,5 g/100 g (kar ustreza 40 mg/100 ml živila, pripravljenega za uživanje)			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	800 mg/dan			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013			
Fosfolipidi iz jajčnega rumenjaka	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*			
	ni opredeljeno				
Fitoglikogen	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „fitoglikogen“.		
	predelana živila	25 %			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Fitosteroli/fitostanoli	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	v skladu s Prilogo III.5 k Uredbi (EU) št. 1169/2011		
	riževe pijače	1. Ponudijo se v takšni obliki, da se lahko zlahka razdelijo na porcije, ki vsebujejo največ 3 g (v primeru ene porcije na dan) ali največ 1 g (v primeru treh porcij na dan) dodanih fitosterolov/fitostanolov. Količina fitosterolov/fitostanolov, dodanih na embalažno enoto pijače, ne presega 3 g. Solatni prelivi, majoneza in začinjene omake se pakirajo kot enojne porcije.			
	rženi kruh iz moke, ki vsebuje ≥ 50 % rži (polnozrnate ržene moke, celega ali počenega rženega zrnja in rženih kosmičev), ≤ 30 % pšenice in ≤ 4 % dodanega sladkorja brez dodanih maščob				
	solatni prelivi, majoneza in začinjene omake				
	sojin napitek				
	mleku podobni izdelki, kot so polposnetemu in posnetemu mleku podobni izdelki, po možnosti z dodanim sadjem in/ali žiti, v katerih je bila vsebnost mlečnih maščob po možnosti zmanjšana ali pa so bile mlečne maščobe in/ali beljakovine deloma ali v celoti nadomeščene z rastlinskimi maščobami in/ali beljakovinami				
	izdelki na osnovi fermentiranega mleka, kot so jogurtu in siru podobni izdelki (vsebnost maščob < 12 % na 100 g), v katerih je bila vsebnost mlečnih maščob po možnosti zmanjšana ali pa so bile mlečne maščobe in/ali beljakovine deloma ali v celoti nadomeščene z rastlinskimi maščobami in/ali beljakovinami				
	mazave maščobe, kot so opredeljene v delu VII Priloge VII ter točkah B in C Dodatka II k Uredbi (EU) št. 1308/2013, razen maščob za kuho in cvrtje ter namazov na osnovi masla ali drugih živalskih maščob				
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	3 g/dan			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Olje iz slivovih jedrc	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*			
	za cvrtje in kot začimba	v skladu z običajno uporabo rastlinskih olj v živilih			
Krompirjeve beljakovine (koagulirane) in njihovi hidrolizati	ni opredeljeno		Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „krompirjeva beljakovina“.		
Prolil oligopeptidaza (encimski pripravek)	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „prolil oligopeptidaza“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za splošno odraslo populacijo	120 PPU/dan (2,7 g encimskega pripravka/dan) (2×10^6 PPI/dan) PPU – „Prolyl Peptidase Units“ ali „Proline Protease Units“ PPI – „Protease Picomole International“			
Izvleček beljakovin iz prašičjih ledvic	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	3 kapsule/dan; kar ustreza 12,6 mg izvlečka iz prašičjih ledvic na dan			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	vsebnost diamin oksidaze (DAO): 0,9 mg/dan (3 kapsule z vsebnostjo DAO 0,3 mg/kapsulo)			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
▼M10					
Pirolokinolin kinon dinatrijeva sol	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „pirolokinolin kinon dinatrijeva sol“. Prehranska dopolnila, ki vsebujejo pirolokinolin kinon dinatrijevo sol, so označena z naslednjo izjavo: To prehransko dopolnilo lahko uživajo odrasli, pri čemer so izvzete nosečnice in doječe matere.		Odobreno 2. septembra 2018. Ta vključitev temelji na pravno zaščitenih znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc., Mitsubishi Building 5-2 Marunouchi 2-chome, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8324, Japonska. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila pirolokinolin kinon dinatrijeva sol na trg v Uniji odobreno le družbi Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc., razen če naknadni vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc. Končni datum obdobja varstva podatkov: 2. september 2023.
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, namenjena odrasli populaciji, razen nosečnic in doječih mater	20 mg/dan			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Olje oljne ogrščice z visoko vsebnostjo neumiljive snovi	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz olja oljne ogrščice“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	1,5 g na porcijo, priporočeno za dnevno uživanje			
Beljakovina oljne ogrščice	kot vir rastlinskih beljakovin v živilih, razen v začetnih formulah za dojenčke in nadaljevalnih formulah		1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „beljakovina oljne ogrščice“. 2. Označevanje vsakega živila, ki vsebuje „beljakovino oljne ogrščice“, vključuje izjavo, da lahko ta sestavina povzroči alergijsko reakcijo pri potrošnikih, ki so alergični na gorčico in proizvode iz nje. Ta izjava je, kadar je to ustrezno, navedena v neposredni bližini seznama sestavin.		
Trans-resveratrol	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju prehranskih dopolnil, ki ga vsebujejo, je „trans-resveratrol“. 2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo trans-resveratrol, vključuje izjavo, da lahko osebe, ki uporabljajo zdravila, proizvod uživajo le pod nadzorom zdravnika.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo (v obliki kapsul ali tablet)	150 mg/dan			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Trans-resveratrol (mikrobni vir)	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju prehranskih dopolnil, ki ga vsebujejo, je „trans-resveratrol“. 2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo trans-resveratrol, vključuje izjavo, da lahko osebe, ki uporabljajo zdravila, proizvod uživajo le pod nadzorom zdravnika.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo resveratrola iz japonskega dresnika (*Fallopia japonica*) v prehranskih dopolnilih			
Izvleček iz petelinjega grebena	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz petelinjega grebena“ ali „izvleček iz grebena mladega petelina“.		
	pijače na osnovi mleka	40 mg/100 g ali mg/100 ml			
	fermentirane pijače na osnovi mleka	80 mg/100 g ali mg/100 ml			
	jogurtu podobni izdelki	65 mg/100 g ali mg/100 ml			
	sveži sir	110 mg/100 g ali mg/100 ml			
Olje iz inkovskega oreška *Plukenetia volubilis*	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz inkovskega oreška (Plukenetia volubilis)“.		
	tako kot za laneno olje	v skladu z običajno uporabo lanenega olja v živilih			
Salatrimi	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „maščoba z zmanjšano energijsko vrednostjo (salatrimi)“. 2. Navede se izjava, da prekomerno uživanje lahko privede do prebavnih motenj. 3. Navede se izjava, da proizvodi niso namenjeni otrokom.		
	pekovski izdelki in konditorski izdelki				

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Olje iz *Schizochytrium* sp., bogato z DHA in EPA	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni DHA in EPA skupaj*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz mikroalg *Schizochytrium* sp., bogato z DHA in EPA“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo, razen nosečnic in doječih mater	3 000 mg/dan			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za nosečnice in doječe matere	450 mg/dan			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	250 mg/obrok			
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom	200 mg/100 g			
	živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013				
	živila, namenjena osebam z visoko energijsko porabo, predvsem športnikom				
	živila, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014				
	pekovski izdelki (kruh, štručke in sladki piškoti)	200 mg/100 g			
	žitni kosmiči za zajtrk	500 mg/100 g			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
	maščobe za kuhanje	360 mg/100 g			
	mlečnim izdelkom podobni izdelki, razen pijač	600 mg/100 g za sir; 200 mg/100 g za izdelke iz sojinega mleka in nadomestkov mleka (razen pijač)			
	mlečni izdelki, razen pijač na osnovi mleka	600 mg/100 g za sir; 200 mg/100 g za mlečne izdelke (vključno z izdelki iz mleka, svežega sira in jogurta; razen pijač)			
	brezalkoholne pijače (vključno s pijačami iz mlečnim izdelkom podobnih izdelkov in pijačami na osnovi mleka)	80 mg/100 g			
	žitne/hranilne ploščice	500 mg/100 g			
	mazave maščobe in prelivi	600 mg/100 g			
Olje iz *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni DHA*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz mikroalg Schizochytrium sp. (ATCC PTA-9695)“.		
	mlečni izdelki, razen pijač na osnovi mleka	200 mg/100 g ali, za sirne izdelke, 600 mg/100 g			
	mlečnim izdelkom podobni izdelki, razen pijač	200 mg/100 g ali, za siru podobne izdelke, 600 mg/100 g			
	mazave maščobe in prelivi	600 mg/100 g			
	žitni kosmiči za zajtrk	500 mg/100 g			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	250 mg DHA/dan za splošno populacijo			
		450 mg DHA/dan za nosečnice in doječe matere			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	250 mg/obrok			

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom	200 mg/100 g			
	živila, namenjena osebam z visoko energijsko porabo, predvsem športnikom				
	živila, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014				
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	pekovski izdelki (kruh, štručke in sladki piškoti)	200 mg/100 g			
	žitne ploščice	500 mg/100 g			
	maščobe za kuhanje	360 mg/100 g			
	brezalkoholne pijače (vključno s pijačami iz mlečnim izdelkom podobnih izdelkov in pijačami na osnovi mleka)	80 mg/100 ml			
	začetne formule za dojenčke in nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013			
	živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	200 mg/100 g			
Olje iz *Schizochytrium* sp.	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni DHA*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz mikroalg *Schizochytrium* sp.“.		
	mlečni izdelki, razen pijač na osnovi mleka	200 mg/100 g ali, za sirne izdelke, 600 mg/100 g			
	mlečnim izdelkom podobni izdelki, razen pijač	200 mg/100 g ali, za siru podobne izdelke, 600 mg/100 g			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
	mazave maščobe in prelivi	600 mg/100 g			
	žitni kosmiči za zajtrk	500 mg/100 g			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	250 mg DHA/dan za splošno populacijo			
		450 mg DHA/dan za nosečnice in doječe matere			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	250 mg/obrok			
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom	200 mg/100 g			
	živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013				
	živila, namenjena osebam z visoko energijsko porabo, predvsem športnikom				
	živila, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014				
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	pekovski izdelki (kruh, štručke in sladki piškoti)	200 mg/100 g			
	žitne ploščice	500 mg/100 g			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
	maščobe za kuhanje	360 mg/100 g			
	brezalkoholne pijače (vključno s pijačami iz mlečnim izdelkom podobnih izdelkov in pijačami na osnovi mleka)	80 mg/100 ml			
Olje iz *Schizochytrium* sp. (T18)	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni DHA*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz mikroalg *Schizochytrium* sp.“.		
	mlečni izdelki, razen pijač na osnovi mleka	200 mg/100 g ali, za sirne izdelke, 600 mg/100 g			
	mlečnim izdelkom podobni izdelki, razen pijač	200 mg/100 g ali, za siru podobne izdelke, 600 mg/100 g			
	mazave maščobe in prelivi	600 mg/100 g			
	žitni kosmiči za zajtrk	500 mg/100 g			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	250 mg DHA/dan za splošno populacijo			
		450 mg DHA/dan za nosečnice in doječe matere			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	250 mg/obrok			
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom	200 mg/100 g			
	živila, namenjena osebam z visoko energijsko porabo, predvsem športnikom				
	živila, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014				

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	pekovski izdelki (kruh, štručke in sladki piškoti)	200 mg/100 g			
	žitne ploščice	500 mg/100 g			
	maščobe za kuhanje	360 mg/100 g			
	brezalkoholne pijače (vključno s pijačami iz mlečnim izdelkom podobnih izdelkov in pijačami na osnovi mleka)	80 mg/100 ml			
	začetne formule za dojenčke in nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013			
	živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	200 mg/100 g			
Izvleček iz fermentirane soje	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz fermentirane soje“. 2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo izvleček iz fermentirane soje, vključuje izjavo, da lahko osebe, ki jemljejo zdravila, proizvod uživajo le pod nadzorom zdravnika.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES (v obliki kapsul, tablet ali praška), namenjena odrasli populaciji, razen nosečnic in doječih mater	100 mg/dan			
Izvleček iz pšeničnih kalčkov (*Triticum aestevium*), bogat s spermidinom	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju prehranskih dopolnil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz pšeničnih kalčkov, bogat s spermidinom“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, namenjena za odraslo populacijo, razen nosečnic in doječih mater	ustreza največ6 mg spermidina/dan			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Sukromalt	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „sukromalt“. 2. Poimenovanju novega živila pri označevanju živil se doda navedba, da je proizvod vir glukoze in fruktoze.		
	ni opredeljeno				
Vlakna sladkornega trsa	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*			
	kruh	8 %			
	pekovski izdelki	5 %			
	izdelki iz mesa in mišičevja	3 %			
	začimbe	3 %			
	nariban sir	2 %			
	živila za posebne prehranske namene	5 %			
	omake	2 %			
	pijače	5 %			
Izvleček iz sončničnega olja	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz sončničnega olja“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	1,1 g/dan			
Posušene mikroalge Tetraselmis chuii	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „posušene mikroalge *Tetraselmis chuii*“ ali „posušene mikroalge *T. chuii*“. Na prehranskih dopolnilih, ki vsebujejo posušene mikroalge *Tetraselmis chuii*, je navedena naslednja izjava: „Vsebuje zanemarljive količine joda.“		
	omake	20 % ali 250 mg/dan			
	posebne soli	1 %			
	začimba	250 mg/dan			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	250 mg/dan			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Riba vrste *Therapon barcoo*/*Scortum barcoo*	Predvidena uporaba je enaka uporabi lososa, in sicer za pripravo kulinaričnih ribjih proizvodov in jedi, vključno s kuhanimi, dimljenimi in pečenimi ribjimi proizvodi.				
D-tagatoza	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „D-tagatoza“. 2. Označevanje vsakega proizvoda, v katerem vsebnost D-tagatoze presega 15 g na obrok, in vseh pijač, ki vsebujejo več kot 1 % D-tagatoze (kot se zaužijejo), vključuje izjavo „Prekomerno uživanje lahko ima odvajalni učinek.“.		
	ni opredeljeno				
Izvleček, bogat s taksifolinom	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček, bogat s taksifolinom“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, namenjena splošni populaciji, razen dojenčkov, majhnih otrok, otrok in mladostnikov, mlajših od 14 let	100 mg/dan			
Trehaloza	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „trehaloza“, kar se navede pri označevanju proizvoda kot takega ali na seznamu sestavin živil, ki ga vsebujejo. 2. Poimenovanju novega živila pri označevanju živil se doda navedba „Trehaloza je vir glukoze.“.		
	ni opredeljeno				
Z UV-žarki obdelane gobe (*Agaricus bisporus*)	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni vitamina D_2*			
	gobe (*Agaricus bisporus*)	10 µg vitamina D_2/100 g sveže teže	1. Poimenovanju pri označevanju novega živila kot takega ali živil, ki ga vsebujejo, je „z UV-žarki obdelane gobe (*Agaricus bisporus*)“.		

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
			2. Poimenovanju pri označevanju novega živila kot takega ali živil, ki ga vsebujejo, se doda navedba „Za povišanje ravni vitamina D je bila uporabljena nadzorovana obdelava s svetlobo.“ ali „Za povišanje ravni vitamina D_2 je bila uporabljena obdelava z UV-žarki.“.		
Z UV-žarki obdelan pekovski kvas (*Saccharomyces cerevisiae*)	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni vitamina D_2*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „kvas z vitaminom D“ ali „kvas z vitaminom D_2“.		
	s kvasom vzhajan kruh in štručke	5 µg vitamina D_2/100 g			
	s kvasom vzhajani fini pekovski izdelki	5 µg vitamina D_2/100 g			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	5 µg vitamina D_2/dan			
Z UV-žarki obdelan kruh	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni vitamina D_2*	Poimenovanju novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, se doda navedba, da živilo „vsebuje vitamin D, proizveden z obdelavo z UV-žarki“.		
	s kvasom vzhajan kruh in štručke (brez posipa)	3 µg vitamina D_2/100 g			
Z UV-žarki obdelano mleko	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni vitamina D_3*	1. Pri poimenovanju novega živila pri označevanju živil je navedeno „Obdelano z UV-žarki.“. 2. Kadar z UV-žarki obdelano mleko vsebuje količino vitamina D, ki se šteje za znatno v skladu s točko 2 dela A Priloge XIII k Uredbi (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta, je treba poimenovanju pri označevanju dodati navedbo „Vsebuje vitamin D, proizveden z obdelavo z UV-žarki.“ ali „Mleko z vitaminom D, proizvedenim z obdelavo z UV-žarki.“.		
	pasterizirano polnomastno mleko, kot je opredeljeno v Uredbi (EU) št. 1308/2013, ki se zaužije kot tako	5–32 µg/kg za splošno prebivalstvo, razen za dojenčke			
	pasterizirano polposneto mleko, kot je opredeljeno v Uredbi (EU) št. 1308/2013, ki se zaužije kot tako	1–15 µg/kg za splošno prebivalstvo, razen za dojenčke			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Vitamin K_2 (menakinon)	Uporablja se v skladu z Direktivo 2002/46/ES, Uredbo (EU) št. 609/2013 in/ali Uredbo (ES) št. 1925/2006.		Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „menakinon“ ali „vitamin K_2“.		
Izvleček iz pšeničnih otrobov	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz pšeničnih otrobov“.	„Izvleček iz pšeničnih otrobov“ se ne sme dati na trg kot prehransko dopolnilo ali njegova sestavina. Prav tako se ne sme dodati začetnim formulam za dojenčke.	
	pivo in nadomestki	0,4 g/100 g			
	žitni kosmiči, pripravljeni za uživanje	9 g/100 g			
	mlečni izdelki	2,4 g/100 g			
	sadni in zelenjavni sokovi	0,6 g/100 g			
	brezalkoholne pijače	0,6 g/100 g			
	mesni pripravki	2 g/100 g			
Beta-glukani iz kvasovk	*Določena kategorija živil*	Najvišje dovoljene ravni čistih beta-glukanov iz kvasovk (*Saccharomyces cerevisiae*)	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „beta-glukani iz kvasovk (*Saccharomyces cerevisiae*)“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen prehranskih dopolnil za dojenčke in majhne otroke	1,275 g/dan za otroke, starejše od 12 let, in splošno odraslo populacijo 0,675 g/dan za otroke, mlajše od 12 let			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	1,275 g/dan			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013, razen živil za posebne zdravstvene namene, namenjenih dojenčkom in majhnim otrokom	1,275 g/dan			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
	pijače na osnovi sadnih in/ali zelenjavnih sokov, vključno s koncentrati in dehidriranimi sokovi	1,3 g/kg			
	pijače s sadno aromo	0,8 g/kg			
	pripravek za kakavove pijače v prahu	38,3 g/kg (v prahu)			
	druge pijače	0,8 g/kg (pripravljeno za uživanje)			
		7 g/kg (v prahu)			
	žitne ploščice	6 g/kg			
	žitni kosmiči za zajtrk	15,3 g/kg			
	polnozrnati in z vlakninami bogati instantni žitni kosmiči za zajtrk (topel obrok)	1,5 g/kg			
	piškoti	6,7 g/kg			
	krekerji	6,7 g/kg			
	pijače na osnovi mleka	3,8 g/kg			
	fermentirani mlečni izdelki	3,8 g/kg			
	mlečnim izdelkom podobni izdelki	3,8 g/kg			
	mleko v prahu	25,5 g/kg			
	juhe in mešanice za juhe	0,9 g/kg (pripravljeno za uživanje)			
		1,8 g/kg (kondenzirano)			
		6,3 g/kg (v prahu)			
	čokolada in konditorski izdelki	4 g/kg			
	proteinske ploščice in proteinski praški	19,1 g/kg			
	džem, marmelada in drugi sadni namazi	11,3 g/kg			
▼M12					
Zeaksantin	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „Zeaksantin“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	2 mg/dan			

▼M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	►M13 Varstvo podatkov ◄
Cinkov L-pidolat	*Določena kategorija živil*	*Najvišje dovoljene ravni*	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „cinkov L-pidolat“.		
	živila, zajeta v Uredbi (EU) št. 609/2013	3 g/dan			
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom				
	nadomestni obrok za nadzor nad telesno težo				
	živila, namenjena osebam z visoko energijsko porabo, predvsem športnikom				
	živila, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014				
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES				

([1]) Uredba (EU) št. 609/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 12. junija 2013 o živilih, namenjenih dojenčkom in majhnim otrokom, živilih za posebne zdravstvene namene in popolnih prehranskih nadomestkih za nadzor nad telesno težo ter razveljavitvi Direktive Sveta 92/52/EGS, direktiv Komisije 96/8/ES, 1999/21/ES, 2006/125/ES in 2006/141/ES, Direktive 2009/39/ES Evropskega parlamenta in Sveta ter uredb Komisije (ES) št. 41/2009 in (ES) št. 953/2009 (UL L 181, 29.6.2013, str. 35).

([2]) Izvedbena uredba Komisije (EU) št. 828/2014 z dne 30. julija 2014 o zahtevah za zagotavljanje informacij potrošnikom o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v živilih (UL L 228, 31.7.2014, str. 5).

([3]) Direktiva 2002/46/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 10. junija 2002 o približevanju zakonodaj držav članic o prehranskih dopolnilih (UL L 183, 12.7.2002, str. 51).

([4]) Uredba (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 20. decembra 2006 o dodajanju vitaminov, mineralov in nekaterih drugih snovi živilom (UL L 404, 30.12.2006, str. 26).

([5]) Direktiva Sveta 2001/113/ES z dne 20. decembra 2001 o sadnih džemih, želejih, marmeladah in sladkani kostanjevi kaši, namenjeni za prehrano ljudi (UL L 10, 12.1.2002, str. 67).

([6]) Uredba (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. decembra 2013 o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov in razveljavitvi uredb Sveta (EGS) št. 922/72, (EGS) št. 234/79, (ES) št. 1037/2001 in (ES) št. 1234/2007 (UL L 347, 20.12.2013, str. 671).

▼M9

Tabela 2: Specifikacije

Odobreno novo živilo	Specifikacije
***N*-acetil-D-nevraminska kislina**	**Opis:** *N*-acetil-D-nevraminska kislina je bel do umazano bel kristaliničen prah. **Opredelitev:** **Kemijsko ime:** imeni po IUPAC: *N*-acetil-D-nevraminska kislina (dihidrat) 5-acetamido-3,5-dideoksi-D-glicero-D-galakto-non-2-ulopiranozonska kislina (dihidrat) sopomenka: sialična kislina (dihidrat) **Kemijska formula:** $C_{11}H_{19}NO_9$ (kislina) $C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9$ * $2H_2O$) (dihidrat) **Molekulska masa:** 309,3 Da (kislina) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihidrat) **Št. CAS:** 131-48-6 (prosta kislina) 50795-27-2 (dihidrat) **Specifikacije:** opis: bel do umazano bel kristaliničen prah pH (20 °C, 5-odstotna raztopina): 1,7–2,5 *N*-acetil-D-nevraminska kislina (dihidrat): > 97,0 % voda (dihidrat predstavlja 10,4 %): ≤ 12,5 % (m/m) sulfatni pepel: < 0,2 % (m/m) ocetna kislina (kot prosta kislina in/ali natrijev acetat): < 0,5 % (m/m) **Težke kovine:** železo: < 20,0 mg/kg svinec: < 0,1 mg/kg

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	ostanki beljakovin: < 0,01 % (m/m) **Ostanki topil:** 2-propanol: < 0,1 % (m/m) aceton: < 0,1 % (m/m) etil acetat: < 0,1 % (m/m) **Mikrobiološka merila:** *Salmonella:* odsotnost v 25 g skupno število aerobnih mezofilnih bakterij: < 500 CFU/g Enterobacteriaceae: odsotnost v 10 g *Cronobacter (Enterobacter) sakazakii:* odsotnost v 10 g *Listeria monocytogenes:* odsotnost v 25 g *Bacillus cereus:* < 50 CFU/g kvasovke: < 10 CFU/g plesni: < 10 CFU/g ostanki endotoksinov: < 10 EU/mg CFU: kolonijske enote; EU: enote endotoksinov.
Posušena sadna pulpa *Adansonia digitata* (baobaba)	**Opis/opredelitev:** Sadeži baobaba (*Adansonia digitata*) se obirajo z drevesa. Trda lupina se odpre in meso loči od semen in lupine. Meso se zmelje in loči na debele in tanke koščke (velikost delcev od 3 do 600 μ) ter nato zapakira v vrečke. **Značilne hranilne sestavine:** vlaga (izguba pri sušenju) (g/100 g): 4,5–13,7 beljakovine (g/100 g): 1,8–9,3 maščobe (g/100 g): 0–1,6 ogljikovi hidrati skupaj (g/100 g): 76,3–89,5 sladkorji skupaj (kot glukoza): 15,2–36,5 natrij (mg/100 g): 0,1–25,2 **Analitske specifikacije:** tuje snovi: ne več kot 0,2 % vlaga (izguba pri sušenju) (g/100 g): 4,5–13,7 pepel (g/100 g): 3,8–6,6

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Izvleček *Ajuga reptans* iz celičnih kultur	**Opis/opredelitev**: Vodno-alkoholni izvleček iz tkivnih kultur *Ajuga reptans* L., ki bistveno ustreza izvlečkom iz cvetočih nadzemnih delov *Ajuga reptans*, pridobljenih s tradicionalnimi kulturami.
L-alanil-L-glutamin	**Opis/opredelitev:** L-alanil-L-glutamin se proizvaja s fermentacijo z gensko spremenjenim sevom *Escherichia coli*. Med postopkom fermentacije se sestavina izloča v rastni medij, od katerega se nato loči in prečisti do koncentracije > 98 %. videz: bel kristaliničen prah čistost: > 98 % infrardeča spektroskopija: skladnost z referenčnim standardom videz raztopine: brezbarvna in bistra vsebnost (suha snov): 98–102 % sorodne snovi (vsaka): ≤ 0,2 % ostanek po žarenju: ≤ 0,1 % izguba pri sušenju: ≤ 0,5 % optična rotacija: +9,0 – +11,0° pH (1 %; H_2O): 5,0–6,0 amonij (NH_4): ≤ 0,020 % klorid (Cl): ≤ 0,020 % sulfat (SO_4): ≤ 0,020 % **Mikrobiološka merila:** *Escherichia coli*: odsotnost/g
Olje iz mikroalg Ulkenia sp.	**Opis/opredelitev**: Olje iz mikroalg *Ulkenia* sp. kislinsko število: ≤ 0,5 mg KOH/g peroksidno število (PV): ≤ 5,0 meq/kg olja vlaga in hlapne snovi: ≤ 0,05 % neumiljive snovi: ≤ 4,5 % transmaščobne kisline: ≤ 1,0 % vsebnost DHA: ≥ 32 %

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Olje iz semen *Allanblackia*	**Opis/opredelitev:** Olje iz semen *Allanblackia* je pridelano iz semen vrst Allanblackia: *A. floribunda* (sopomensko z *A. parviflora*) in *A. stuhlmannii*. **Sestava maščobnih kislin:** lavrinska kislina (C12:0): < 1,0 % miristinska kislina (C14:0): < 1,0 % palmitinska kislina (C16:0): < 2,0 % palmitoleinska kislina (C16:1): < 1,0 % stearinska kislina (C18:0): 45–58 % oleinska kislina (C18:1): 40–51 % linolna kislina (C18:2): < 1,0 % γ-linolenska kislina (C18:3): < 1,0 % arahidonska kislina (C20:0): < 1,0 % proste maščobne kisline: največ 0,1 % **Značilnosti:** transmaščobne kisline: največ 0,5 % peroksidno število (PV): največ 0,8 meq/kg jodno število: < 46 g/100 g neumiljiva snov: največ 1,0 % vrednost umiljenja: 185–198 mg KOH/g
Izvleček iz listov *Aloe macroclada* Baker	**Opis/opredelitev**: Izvleček gela v prahu, pridobljen iz listov Aloe macroclada Baker, ki bistveno ustreza enakemu gelu, pridobljenem iz listov Aloe vera (L.) Burm.f. pepel: 25 % prehranske vlaknine: 28,6 % maščobe: 2,7 % vlaga: 4,7 % polisaharidi: 9,5 % beljakovine: 1,63 % glukoza: 8,9 %

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Olje iz krila vrste *Euphausia superba*	**Opis/opredelitev:** Lipidni izvleček iz krila vrste *Euphausia superba* se proizvaja z lipidno ekstrakcijo iz globoko zamrznjenega zdrobljenega krila ali posušene krilove moke z odobrenim ekstrakcijskim topilom (v skladu z Direktivo 2009/32/ES). Beljakovine in krilni material se odstranijo iz lipidnega izvlečka s filtracijo. Ekstrakcijska topila in ostanek vode se odstranijo z izparevanjem. vrednost umiljenja: ≤ 230 mg KOH/g peroksidno število (PV): ≤ 3 meq O_2/kg olja oksidativna stabilnost: Za vsa živila, ki vsebujejo olje iz krila vrste *Euphasia superba*, bi bilo treba z ustrezno in priznano nacionalno/mednarodno preskusno metodologijo (npr. z metodo AOAC) dokazati oksidativno stabilnost. vlaga in hlapne snovi: ≤ 3 % ali 0,6, izraženo kot vodna aktivnost pri 25 °C fosfolipidi: 35–50 % transmaščobne kisline: ≤ 1 % EPA (eikozapentaenojska kislina): ≥ 9 % DHA (dokozaheksaenojska kislina): ≥ 5 %
Olje iz krila vrste *Euphausia superba*, bogato s fosfolipidi	**Opis/opredelitev**: Olje, bogato s fosfolipidi, se proizvaja iz krila vrste *Euphausia superba* z večkratnim izpiranjem z odobrenimi topili (v skladu z Direktivo 2009/32/ES), da se poveča vsebnost fosfolipidov v olju. Topila se odstranijo iz končnega proizvoda z izparevanjem. vrednost umiljenja: ≤ 230 mg KOH/g peroksidno število (PV): ≤ 3 meq O_2/kg olja vlaga in hlapne snovi: ≤ 3 % ali 0,6, izraženo kot vodna aktivnost pri 25 °C fosfolipidi: ≥ 60 % transmaščobne kisline: ≤ 1 % EPA (eikozapentaenojska kislina): ≥ 9 % DHA (dokozaheksaenojska kislina): ≥ 5 %
Olje iz glive *Mortierella alpina*, bogato z arahidonsko kislino	**Opis/opredelitev:** Bistro rumeno olje, bogato z arahidonsko kislino, se pridobiva s fermentacijo gensko nespremenjenih sevov IS-4, I49-N18, FJRK-MA01 in CBS 210.32 glive *Mortierella alpina* z uporabo primerne tekočine. Olje se nato ekstrahira iz biomase in prečisti. arahidonska kislina: ≥ 40 mas. % skupne vsebnosti maščobnih kislin proste maščobne kisline: ≤ 0,45 % skupne vsebnosti maščobnih kislin transmaščobne kisline: ≤ 0,5 % skupne vsebnosti maščobnih kislin neumiljiva snov: ≤ 1,5 %

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	peroksidno število (PV): ≤ 5 meq/kg anizidinsko število: ≤ 20 kislinsko število: ≤ 1,0 KOH/g vlaga: ≤ 0,5 %
Arganovo olje iz *Argania spinosa*	**Opis/opredelitev**: Arganovo olje se pridobiva s hladnim stiskanjem mandljem podobnih jedrc sadeža *Argania spinosa* (L.) Skeels. Jedrca se pred stiskanjem lahko popražijo, toda ne smejo imeti neposrednega stika s plamenom. **Sestava:** palmitinska kislina (C16:0): 12–15 % stearinska kislina (C18:0): 5–7 % oleinska kislina (C18:1): 43–50 % linolna kislina (C18:2): 29–36 % neumiljiva snov: 0,3–2 % steroli skupaj: 100–500 mg/100 g tokoferoli skupaj: 16–90 mg/100 g oleinska kislost: 0,2–1,5 % peroksidno število (PV): < 10 meq O_2/kg
Terpentin iz alg *Haematococcus pluvialis*, bogat z astaksantinom	**Opis/opredelitev**: Astaksantin je karotenoid, proizveden iz alg *Haematococcus pluvialis*. Za rast alg se uporabljajo različne proizvodne metode, in sicer se lahko uporabljajo zaprti sistemi, izpostavljeni sončni svetlobi ali strogo nadzorovanim virom umetne svetlobe; alternativno se lahko uporabljajo odprti ribniki. Celice alg se poberejo in posušijo, terpentin pa se ektrahira z uporabo bodisi superkritičnega CO_2 bodisi topila (etil acetat). Astaksantin se razredči in standardizira na 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % ali 20 % z uporabo oljčnega olja, olja žafranike, sončničnega olja ali MCT (trigliceridi s srednje dolgimi verigami). **Sestava terpentina:** maščobe: 42,2–99 % beljakovine: 0,3–4,4 % ogljikovi hidrati: 0–52,8 % vlaknine: < 1,0 % pepel: 0,0–4,2 % specifikacije karotenoidov m/m % astaksantin skupaj: 2,9–11,1 %

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	9-cis-astaksantin: 0,3–17,3 % 13-cis-astaksantin: 0,2–7,0 % astaksantin monoestri: 79,8–91,5 % astaksantin diestri: 0,16–19,0 % B-karoten: 0,01–0,3 % lutein: 0–1,8 % kantaksantin: 0–1,30 % **Mikrobiološka merila:** aerobne bakterije skupaj: < 3 000 CFU/g kvasovke in plesni: < 100 CFU/g koliformne bakterije: < 10 CFU/g *E. coli*: negativno *Salmonella*: negativno *Staphylococcus*: negativno
Seme bazilike (*Ocimum basilicum*)	**Opis/opredelitev**: Bazilika (*Ocimum basilicum* L.) spada v družino „Lamiaceae“ iz reda „Lamiales“. Po spravilu se semena mehanično očistijo. Cvetovi, listi in ostali deli rastline se odstranijo. Najvišjo stopnjo čistosti semen bazilike je treba zagotoviti s filtriranjem (optičnim, mehaničnim). Proizvodni postopek sadnih sokovih in pijač iz mešanice sadja in zelenjave, ki vsebujejo semena bazilike (*Ocimum basilicum* L.), vključuje predhodno hidratacijo in pasterizacijo semena. Vzpostavljeni so mikrobiološki pregledi in sistemi spremljanja. suha snov: 94,1 % beljakovine: 20,7 % maščobe: 24,4 % ogljikovi hidrati: 1,7 % prehranske vlaknine: 40,5 % (metoda: AOAC 958,29) pepel: 6,78 %
Izvleček iz fermentiranih črnih zrn soje	**Opis/opredelitev:** Izvleček iz fermentiranih črnih zrn soje (izvleček Touchi) je fin svetlorjav, beljakovinsko bogat prah, pridobljen z vodno ekstrakcijo iz majhnih sojinih zrn (*Glycine max* (L.) Merr.), fermentiranih z *Aspergillus oryzae*. Izvleček vsebuje zaviralec α-glukozidaze. **Značilnosti:** maščobe: ≤ 1,0 %

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	beljakovine: ≥ 55 % voda: ≤ 7,0 % pepel: ≤ 10 % ogljikovi hidrati: ≥ 20 % inhibicijsko delovanje na α-glukozidazo: IC50 najmanj 0,025 mg/ml sojini izoflavoni: ≤ 0,3 g/100 g
Goveji laktoferin	**Opis/opredelitev**: Goveji laktoferin je beljakovina, ki je naravno prisotna v kravjem mleku. Je glikoprotein, ki veže železo, velikosti približno 77 kDa in je sestavljen iz ene same polipeptidne verige s 689 aminokislinami. Proizvodni postopek: goveji laktoferin se izolira iz posnetega mleka ali sirotke z ionsko izmenjavo, ki ji sledi ultrafiltracija. Na koncu se posuši z zamrzovanjem ali razprševanjem, veliki delci pa se presejejo. Je svetlo rožnat prah, praktično brez vonja. **Fizikalno-kemijske lastnosti govejega laktoferina**: vlaga: < 4,5 % pepel: < 1,5 % arzen: < 2,0 mg/kg železo: < 350 mg/kg beljakovine: > 93 % od tega goveji laktoferin: > 95 % od tega druge beljakovine: < 5,0 % pH (2-odstotna raztopina pri 20 °C): 5,2–7,2 topnost (2-odstotne raztopine pri 20 °C): popolna
Olje iz semena *Buglossoides arvensis*	**Opis/opredelitev:** Rafinirano olje *Buglossoides* je ekstrahirano iz semen *Buglossoides arvensis* (L.) I. M. Johnst. alfa-linolenska kislina: ≥ 35 % m/m skupnih maščobnih kislin stearinska kislina: ≥ 15 % m/m skupnih maščobnih kislin linolna kislina: ≥ 8,0 % m/m skupnih maščobnih kislin transmaščobne kisline: ≤ 2,0 % m/m skupnih maščobnih kislin

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	kislinsko število: ≤ 0,6 mg KOH/g peroksidno število (PV): ≤ 5,0 meq O_2/kg vsebnost neumiljive snovi: ≤ 2,0 % vsebnost beljakovin (dušik skupaj): ≤ 10 µg/ml pirolizidinski alkaloidi: niso zaznavni z mejo zaznavnosti 4,0 µg/kg
Olje, pridobljeno iz *Calanus finmarchicus*	**Opis/opredelitev:** Novo živilo je nekoliko viskozno olje rubinaste barve z rahlim vonjem po školjkah, pridobljeno iz raka (morskega zooplanktona) *Calanus finmarchicus*. Sestavina vsebuje predvsem voskovne estre (> 85 %) z manjšimi količinami trigliceridov in drugimi nevtralnimi lipidi. **Specifikacije:** voda: < 1,0 % voskovni estri: > 85 % maščobne kisline skupaj: > 46 % eikozapentaenojska kislina (EPA): > 3,0 % dokozaheksaenojska kislina (DHA): > 4,0 % maščobni alkoholi skupaj: > 28 % C20:1 n-9 maščobni alkoholi: > 9,0 % C22:1 n-11 maščobni alkoholi: > 12 % transmaščobne kisline: < 1,0 % astaksantin estri: < 0,1 % peroksidno število (PV): < 3,0 meq O_2/kg
Baza za žvečilni gumi (monometoksipolietilenglikol)	**Opis/opredelitev:** Nova živilska sestavina je sintetični polimer (številka patenta WO2006016179). Sestavljena je iz razvejanih polimerov monometoksipolietilenglikola (MPEG), pripojenih na poliizopren anhidrid maleinske kisline (PIP-g-MA) in nereagiran MPEG (manj kot 35 mas. %). Je bele do umazano bele barve. št. CAS: 1246080-53-4 **Značilnosti:** vlaga: < 5,0 %

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	aluminij: < 3,0 mg/kg litij: < 0,5 mg/kg nikelj: < 0,5 mg/kg ostanki anhidrida: < 15 µmol/g polidisperzni indeks: < 1,4 izopren: < 0,05 mg/kg etilenoksid: < 0,2 mg/kg prosti anhidrid maleinske kisline: < 0,1 % oligomeri skupaj (manj kot 1 000 daltonov): ≤ 50 mg/kg etilenglikol: < 200 mg/kg dietilenglikol: < 30 mg/kg monoetilenglikol metil eter: < 3,0 mg/kg dietilenglikol metil eter: < 4,0 mg/kg trietilenglikol metil eter: < 7,0 mg/kg 1,4-dioksan: < 2,0 mg/kg formaldehid: < 10 mg/kg
Baza za žvečilni gumi (kopolimer metil vinil etra in anhidrida maleinske kisline)	**Opis/opredelitev:** Kopolimer metil vinil etra in anhidrida maleinske kisline je brezvodni kopolimer metil vinil etra in anhidrida maleinske kisline. Sipek, bel do umazano bel prah. št. CAS: 9011-16-9 **čistost:** preskusna vrednost: vsaj 99,5 % v suhi snovi posebna viskoznost (1 % MEK): 2–10 ostanki metil vinil etra: ≤ 150 ppm ostanki anhidrida maleinske kisline: ≤ 250 ppm acetaldehid: ≤ 500 ppm metanol: ≤ 500 ppm dilauroil peroksid: ≤ 15 ppm težke kovine skupaj: ≤ 10 ppm

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mikroorganizmov na ploščah: ≤ 500 CFU/g plesni/kvasovke: ≤ 500 CFU/g *Escherichia coli*: negativen test *Salmonella*: negativen test *Staphylococcus aureus:* negativen test *Pseudomonas aeruginosa*: negativen test
Olje iz oljne kadulje (*Salvia hispanica*)	**Opis/opredelitev**: Olje iz oljne kadulje se proizvaja iz semen oljne kadulje (*Salvia hispanica* L.) (99,9-odstotna čistost) s postopkom hladnega stiskanja. Pri tem se ne uporabljajo topila, olje se po postopku stiskanja hrani v bazenih za dekantiranje, s filtriranjem pa se odstranijo nečistoče. Proizvede se lahko tudi z ekstrakcijo s superkritičnim CO_2. **Proizvodni postopek:** Proizvaja se s hladnim stiskanjem. Pri tem se ne uporabljajo topila, olje se po postopku stiskanja hrani v bazenih za dekantiranje, s filtriranjem pa se odstranijo nečistoče. Kislost, izražena kot oleinska kislina: ≤ 2,0 % peroksidno število (PV): ≤ 10 meq/kg netopne nečistoče: ≤ 0,05 % alfa-linolenska kislina: ≥ 60 % linolna kislina: 15–20 %
Seme oljne kadulje (*Salvia hispanica*)	**Opis/opredelitev:** Oljna kadulja (*Salvia hispanica* L.) je zeliščna poletna enoletnica, ki spada v družino Labiatae. Po spravilu se semena mehanično očistijo. Cvetovi, listi in ostali deli rastline se odstranijo. suha snov: 90–97 % beljakovine: 15–26 % maščobe: 18–39 % ogljikovi hidrati (*): 18–43 % surove vlaknine (**): 18–43 % pepel: 3–7 % (*) Ogljikovi hidrati vključujejo vsebnost vlaknin. (**) Surove vlaknine so del vlaknin, ki je sestavljen pretežno iz neprebavljive celuloze, pentozanov in lignina.

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Proizvodni postopek: Proizvodni postopek sadnih sokov in pijač iz mešanic sadnih sokov, ki vsebujejo semena oljne kadulje, vključuje predhodno hidratacijo in pasterizacijo semen. Vzpostavljeni so mikrobiološki pregledi in sistemi spremljanja.
Hitin-glukan iz *Aspergillus niger*	**Opis/opredelitev**: Hitin-glukan se pridobiva iz micelija glive *Aspergillus niger*; je sipek prah rumenkaste barve in brez vonja. Vsebuje 90 % ali več suhe snovi. Hitin-glukan je sestavljen predvsem iz dveh polisaharidov: — hitina, ki je sestavljen iz ponavljajočih se enot N-acetil-D-glukozamina (št. CAS: 1398-61-4), — beta(1, 3)-glukana, ki je sestavljen iz ponavljajočih se enot D-glukoze (št. CAS: 9041-22-9). izguba pri sušenju: ≤ 10 % hitin-glukan: ≥ 90 % razmerje med hitinom in glukanom: od 30:70 do 60:40 pepel: ≤ 3,0 % lipidi: ≤ 1,0 % beljakovine: ≤ 6,0 %
Kompleks hitin-glukana iz *Fomes fomentarius*	**Opis/opredelitev**: Kompleks hitin-glukana se pridobiva iz celičnih sten trosnjakov glive *Fomes fomentarius.* Sestavljen je v glavnem iz dveh polisaharidov: — hitina, ki je sestavljen iz ponavljajočih se enot N-acetil-D-glukozamina (št. CAS: 1398-61-4); — beta-(1,3)(1,6)-D-glukana, ki je sestavljen iz ponavljajočih se enot D-glukoze (št. CAS: 9041-22-9). Proizvodni postopek vključuje več korakov: čiščenje, zmanjševanje in drobljenje, mehčanje v vodi in segrevanje v alkalni raztopini, izpiranje, sušenje. Med proizvodnim postopkom se ne uporabi hidroliza. videz: prah brez vonja, brez arome, rjave barve **čistost:** vlaga: ≤ 15 % pepel: ≤ 3,0 % hitin-glukan: ≥ 90 % razmerje med hitinom in glukanom: 70:20 ogljikovi hidrati skupaj, razen glukanov: ≤ 0,1 %

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	beljakovine: ≤ 2,0 % lipidi: ≤ 1,0 % melanini: ≤ 8,3 % dodatki: jih ni pH: 6,7–7,5 **Težke kovine:** svinec (ppm): ≤ 1,00 kadmij (ppm): ≤ 1,00 živo srebro (ppm): ≤ 0,03 arzen (ppm): ≤ 0,20 **Mikrobiološka merila:** mezofilne bakterije skupaj: ≤ 10^3/g kvasovke in plesni: ≤ 10^3/g koliformne bakterije pri 30 °C: ≤ 10^3/g *E. coli*: ≤ 10/g Salmonella in druge patogene bakterije: odsotnost/25 g
Izvleček hitosana iz gliv (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*)	**Opis/opredelitev:** Izvleček hitosana (ki v glavnem vsebuje poli(D-glukozamin)) se pridobiva iz stebla glive *Agaricus bisporus* ali micelija glive *Aspergillus niger*. Patentiran proizvodni postopek vključuje več korakov: ekstrakcijo in deacetilacijo (hidrolizo) v alkalnem mediju, solubilizacijo v kislem mediju, obarjanje v alkalnem mediju, izpiranje in sušenje. sopomenka: poli(D-glukozamin) številka CAS hitosana: 9012-76-4 formula hitosana: $(C_6H_{11}NO_4)n$ videz: fin sipek prah barva: umazano bele do rjavkaste barve vonj: brez vonja **Čistost:** vsebnost hitosana (% m/m suhe snovi): ≥ 85 vsebnost glukana (% m/m suhe snovi): ≤ 15 izguba pri sušenju (% m/m suhe snovi): ≤ 10 viskoznost (1 % v 1-odstotni ocetni kislini): 1–15

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	stopnja acetilacije (v mol %/mokro maso): 0–30 viskoznost (1 % v 1-odstotni ocetni kislini) (mPa.s): 1–14 za hitosan iz *Aspergillus niger*; 12–25 za hitin iz *Agaricus bisporus* pepel (% m/m suhe snovi): ≤ 3,0 beljakovine (% m/m suhe snovi): ≤ 2,0 velikost delcev: > 100 nm zbita gostota (g/cm^3): 0,7–1,0 sposobnost vezave maščob 800x (m/m mokre mase): pozitivna **Težke kovine:** živo srebro (ppm): ≤ 0,1 svinec (ppm): ≤ 1,0 arzen (ppm): ≤ 1,0 kadmij (ppm): ≤ 0,5 **Mikrobiološka merila:** število aerobnih bakterij (CFU/g): ≤ 10^3 število kvasovk in plesni (CFU/g): ≤ 10^3 *Escherichia coli* (CFU/g): ≤ 10 Enterobacteriaceae (CFU/g): ≤ 10 *Salmonella*: odsotnost/25 g *Listeria monocytogenes*: odsotnost/25 g
Hondroitin sulfat	**Opis/opredelitev:** Hondroitin sulfat (natrijeva sol) je biosintetični proizvod. Pridobiva se s kemijsko sulfacijo hondroitina, pridobljenega s fermentacijo z bakterijo *Escherichia coli* O5:K4:H4 sev U1-41 (ATCC 23502). hondroitin sulfat (natrijeva sol) (% suhe snovi): 95–105 MWw (povprečna teža) (kDa): 5–12 MWw (povprečno število) (kDa): 4–11 disperznost ($w_h/w_{0,05}$): ≤ 0,7 vzorec sulfacije (ΔDi-6S) (%): ≤ 85 izguba pri sušenju (%) (105 °C do konstantne teže): ≤ 10,0 ostanek po žarenju (% suhe snovi): 20–30 beljakovine (% suhe snovi): ≤ 0,5 endotoksini (EU/mg): ≤ 100 organske nečistoče skupaj (mg/kg): ≤ 50

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Kromov pikolinat	**Opis/opredelitev**: Kromov pikolinat je rdečkast sipek prah, rahlo topen v vodi pri pH 7. Sol je prav tako topna v polarnih organskih topilih. kemijsko ime: tris(2piridinkarboksilato-N,O)krom(III) ali 2-piridinkarboksilna kislina kromova(III) sol št. CAS: 14639-25-9 kemijska formula: $Cr(C_6H_4NO_2)_3$ kemijske značilnosti: kromov pikolinat: ≥ 95 % krom (III): 12–13 % krom (VI): ni zaznan voda: ≤ 4,0 %
Zelišče *Cistus incanus* L. Pandalis	**Opis:** zelišče *Cistus incanus* L. Pandalis; vrsta zelišča, ki spada v družino Cistaceae in je domorodna v sredozemski regiji, na polotoku Halkidika **Sestava:** vlaga: 9–10 g/100 g zelišča beljakovine: 6,1 g/100 g zelišča maščobe: 1,6 g/100 g zelišča ogljikovi hidrati: 50,1 g/100 g zelišča vlaknine: 27,1 g/100 g zelišča minerali: 4,4 g/100 g zelišča natrij: 0,18 g kalij: 0,75 g magnezij: 0,24 g kalcij: 1,0 g železo: 65 mg vitamin B_1: 3,0 µg vitamin B_2: 30 µg vitamin B_6: 54 µg vitamin C: 28 mg vitamin A: manj kot 0,1 mg vitamin E: 40–50 mg

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	alfa-tokoferol: 20–50 mg beta- in gama-tokoferoli: 2–15 mg delta-tokoferol: 0,1–2 mg
Citikolin	**Opis/opredelitev**: Citikolin se proizvaja z mikrobiološkim procesom. Citikolin sestavljajo citozin, riboza, pirofosfat in holin. bel kristaliničen prah kemijsko ime: holin citidin-5′-pirofosfat, citidin-5′-(trihidrogen difosfat) P'-[2-(trimetilamonio)etil]ester, notranja sol kemijska formula: $C_{14}H_{26}N_4O_{11}P_2$ molekulska masa: 488,32 g/mol št. CAS: 987-78-0 pH (vzorčna raztopina 1 %): 2,5–3,5 **Čistost:** preskusna vrednost: ≥ 98 % v suhi snovi izguba pri sušenju (4 ure pri 100 °C): ≤ 5,0 % amonij: ≤ 0,05 % arzen: ne več kot 2 ppm proste fosforjeve kisline: ≤ 0,1 % 5′-citidilna kislina: ≤ 1,0 % **Mikrobiološka merila:** skupno število mikroorganizmov na ploščah: ≤ 10^3 CFU/g kvasovke in plesni: ≤ 10^2 CFU/g *Escherichia coli*: odsotnost v 1 g
Clostridium butyricum	**Opis/opredelitev:** *Clostridium butyricum* (CBM-588) je Gram pozitivna, sporogena, obvezno anaerobna, nepatogena, gensko nespremenjena bakterija. depozitarno število FERM BP-2789

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Mikrobiološka merila: skupno število funkcionalnih aerobnih bakterij: ≤ 10^3 CFU/g *Escherichia coli*: ni zaznana v 1 g *Staphylococcus aureus*: ni zaznana v 1 g *Pseudomonas aeruginosa*: ni zaznana v 1 g kvasovke in plesni: ≤ 10^2 CFU/g
Izvleček razmaščenega kakava v prahu	izvleček kakava (*Theobroma cacao* L.) videz: temno rjav prah brez vidnih nečistoč fizikalne in kemijske lastnosti: vsebnost polifenolov: najmanj 55,0 % GAE vsebnost teobromina: največ 10,0 % vsebnost pepela: največ 5,0 % vsebnost vlage: največ 8,0 % nasipna gostota: 0,40–0,55 g/cm^3 pH: 5,0–6,5 ostanki topila: največ 500 ppm
Izvleček kakava z nizko vsebnostjo maščob	izvleček kakava (*Theobroma cacao* L.) z nizko vsebnostjo maščob videz: temno rdeč do škrlaten prah izvleček kakava, koncentrat: najmanj 99 % silicijev dioksid (tehnično pomožno sredstvo): največ 1,0 % kakavovi flavanoli: najmanj 300 mg/g — epikatekin: najmanj 45 mg/g izguba pri sušenju: največ 5,0 %
Olje iz semen koriandra (*Coriandrum sativum*)	**Opis/opredelitev:** Olje iz semen koriandra vsebuje gliceride maščobnih kislin, proizvaja pa se iz semen koriandra (*Coriandrum sativum* L.). rumenkaste barve, medlega okusa

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	št. CAS: 8008-52-4 Sestava maščobnih kislin: palmitinska kislina (C16:0): 2–5 % stearinska kislina (C18:0): < 1,5 % petroselinska kislina (cis-C18:1(n-12)): 60–75 % oleinska kislina (cis-C18:1 (n-9)): 8–15 % linolna kislina (C18:2): 12–19 % α-linolenska kislina (C18:3): < 1,0 % transmaščobne kisline: ≤ 1,0 % **čistost:** lomni količnik (20 °C): 1,466–1,474 kislinsko število: ≤ 2,5 mg KOH/g peroksidno število (PV): ≤ 5,0 meq/kg jodno število: 88–110 enot vrednost umiljenja: 186–200 mg KOH/g neumiljiva snov: ≤ 15 g/kg
Posušeni sadeži *Crataegus pinnatifida*	**Opis/opredelitev:** posušeni sadeži vrste *Crataegus pinnatifida*, ki spada v družino Rosaceae in je domorodna na severnem Kitjskem in v Koreji **Sestava:** suha snov: 80 % ogljikovi hidrati: 55 g/kg sveže teže fruktoza: 26,5–29,3 g/100 g glukoza: 25,5–28,1 g/100 g vitamin C: 29,1 mg/100 g sveže teže natrij: 2,9 g/100 g sveže teže Kompoti so proizvodi, pridobljeni s termično obdelavo užitnega dela ene ali več vrst sadja, celega ali v kosih, precejeni ali ne, brez bistvene koncentracije. Lahko se uporabijo sladkorji, voda, jabolčnik, začimbe in limonin sok.

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
α-ciklodekstrin	**Opis/opredelitev:** Nereducirajoči ciklični saharid, sestavljen iz šestih D-glukopiranozilnih enot z α-1,4-vezjo, ki se proizvaja z delovanjem ciklodekstrin glukoziltransferaze (CGTaza, EC 2.4.1.19) na hidroliziran škrob. α-ciklodekstrin se lahko pridobiva in prečisti z enim od naslednjih postopkov: obarjanje kompleksa α-ciklodekstrina z 1-dekanolom, raztopitev v vodi pri povišani temperaturi ter ponovno obarjanje, odvzemanje pare iz kompleksanta in kristalizacija α-ciklodekstrina iz raztopine ali kromatografija z ionsko izmenjavo ali gelsko filtracijo, kateri sledi kristalizacija α-ciklodekstrina iz prečiščene matične raztopine, ali metode membranske filtracije, kot sta ultrafiltracija in reverzna osmoza opis: praktično brez vonja, bela ali skoraj bela kristalinična trdna snov sopomenke: α-ciklodekstrin, α-dekstrin, cikloheksaamiloza, ciklomaltoheksoza, α-cikloamilaza kemijsko ime: cikloheksaamiloza št. CAS: 10016-20-3 kemijska formula: $(C_6H_{10}O_5)_6$ molekulska masa: 972,85 vsebnost: ≥ 98 % (suha snov) **Identifikacija:** območje taljenja: razpade nad 278 °C topnost: dobro topen v vodi; zelo slabo topen v etanolu specifična rotacija: $[\alpha]_D^{25}$: med +145° in +151° (1-odstotna raztopina) kromatografija: čas zadrževanja glavnega vrha v tekočinskem kromatogramu vzorca ustreza času za α-ciklodekstrin v kromatogramu referenčnega α-ciklodekstrina (na voljo pri *Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH, München, Nemčija, ali Wacker Biochem Group, Adrian, MI, ZDA*) ob pogojih, opisanih v METODI ZA UGOTAVLJANJE VSEBNOSTI **Čistost:** voda: ≤ 11 % (metoda po Karlu Fischerju) ostanki kompleksanta: ≤ 20 mg/kg (1-dekanol) reducirajoče snovi: ≤ 0,5 % (kot glukoza) sulfatni pepel: ≤ 0,1 % svinec: ≤ 0,5 mg/kg **Metoda za ugotavljanje vsebnosti:** določitev s tekočinsko kromatografijo ob naslednjih pogojih: vzorčna raztopina: Natančno stehtajte približno 100 mg testnega vzorca v 10-mililitrski merilni bučki in dodajte 8 ml deionizirane vode. Vzorec v celoti raztopite v ultrazvočni kopeli (10–15 minut) in s prečiščeno deionizirano vodo razredčite do znaka. Filtrirajte z 0,45-mikrometrskim filtrom.

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	referenčna raztopina: Natančno stehtajte približno 100 mg α-ciklodekstrina v 10-mililitrski merilni bučki in dodajte 8 ml deionizirane vode. Vzorec v celoti raztopite v ultrazvočni kopeli in s prečiščeno deionizirano vodo razredčite do znaka. kromatografija: tekočinski kromatograf, opremljen z detektorjem lomnega količnika in vgrajenim snemalnikom kolona in pakiranje: Nucleosil-100-NH_2 (10 μm) (*Macherey & Nagel Co. Düren*, Nemčija) ali podobno dolžina: 250 mm premer: 4 mm temperatura: 40 °C mobilna faza: acetonitril/voda (67/33, v/v) hitrost pretoka: 2,0 ml/min vbrizgani volumen: 10 μl postopek: Vbrizgajte vzorčno raztopino v kromatograf, posnemite kromatogram in zmerite površino vrha α-ciklodekstrina. Izračunajte odstotek α-ciklodekstrina v testnem vzorcu po naslednji formuli: % α-ciklodekstrina (suha snov) = 100 × (A_S/A_R) (W_R/W_S) pri čemer sta A_S in A_R površini vrhov zaradi α-ciklodekstrina za vzorčno raztopino in referenčno raztopino v tem zaporedju, sta W_S in W_R teži (mg) testnega vzorca in referenčnega α-ciklodekstrina v tem zaporedju po popravku vsebnosti vode.
γ-ciklodekstrin	**Opis/opredelitev:** Nereducirajoči ciklični saharid, sestavljen iz osmih D-glukopiranozilnih enot z α-1,4-vezjo, ki se proizvaja z delovanjem ciklodekstrin glukoziltransferaze (CGTaza, EC 2.4.1.19) na hidroliziran škrob. Pridobivanje in prečiščevanje γ-ciklodekstrina se lahko izvede z obarjanjem kompleksa γ-ciklodekstrina z 8-cikloheksadecen-1-onom, raztopitvijo kompleksa z vodo in n-dekanom, odvzemanjem pare iz vodne faze in pridobitvijo gama-ciklodekstrina iz raztopine s kristalizacijo. praktično brez vonja, bela ali skoraj bela kristalinična trdna snov sopomenke: γ-ciklodekstrin, γ-dekstrin, ciklooktaamiloza, ciklomaltooktaoza, γ-cikloamilaza kemijsko ime: ciklooktaamiloza številka CAS: 17465-86-0 kemijska formula: $(C_6H_{10}O_5)_8$ vsebnost: ≥ 98 % (suha snov)

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Identifikacija: območje taljenja: razpade nad 285 °C topnost: dobro topen v vodi; zelo slabo topen v etanolu specifična rotacija: $[\alpha]_D^{25}$: med +174° in +180° (1-odstotna raztopina) **Čistost:** voda: ≤ 11 % ostanki kompleksanta (8-cikloheksadecen-1-on (CHDC)): ≤ 4 mg/kg ostanki topila (n-dekan): ≤ 6 mg/kg reducirajoče snovi: ≤ 0,5 % (kot glukoza) sulfatni pepel: ≤ 0,1 %
Pripravek dekstrana, ki ga proizvaja *Leuconostoc mesenteroides*	1. **V prahu**: ogljikovi hidrati: 60 % z: (dekstranom: 50 %, manitolom: 0,5 %, fruktozo: 0,3 %, levkrozo: 9,2 %) beljakovine: 6,5 % lipidi: 0,5 % mlečna kislina: 10 % etanol: sledovi pepel: 13 % vlaga: 10 % 2. **V tekoči obliki:** ogljikovi hidrati: 12 % z: (dekstranom: 6,9 %, manitolom: 1,1 %, fruktozo: 1,9 %, levkrozo: 2,2 %) beljakovine: 2,0 % lipidi: 0,1 % mlečna kislina: 2,0 % etanol: 0,5 % pepel: 3,4 % vlaga: 80 %

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Diacilglicerolno olje rastlinskega izvora	**Opis/opredelitev:** Proizvedeno iz glicerola in maščobnih kislin, pridobljenih iz užitnih rastlinskih olj, zlasti iz sojinega olja (*Glycine max*) ali olja oljčne ogrščice (*Brassica campestris*, *Brassica napus*) z uporabo posebnega encima. **Porazdelitev acilglicerola:** diacilgliceroli (DAG): ≥ 80 % 1,3-diacilgliceroli (1,3-DAG): ≥ 50 % triacilgliceroli (TAG): ≤ 20 % monoacilgliceroli (MAG): ≤ 5,0 % **Sestava maščobnih kislin (MAG, DAG, TAG):** oleinska kislina (C18:1): 20–65 % linolna kislina (C18:2): 15–65 % linolenska kislina (C18:3): ≤ 15 % nasičene maščobne kisline: ≤ 10 % **Drugo**: kislinsko število: ≤ 0,5 mg KOH/g vlaga in hlapne snovi: ≤ 0,1 % peroksidno število (PV): ≤ 1,0 meq/kg neumiljive snovi: ≤ 2,0 % transmaščobne kisline: ≤ 1,0 % MAG = monoacilgliceroli, DAG = diacilgliceroli, TAG = triacilgliceroli
Dihidrokapsiat (DHC)	**Opis/opredelitev:** Dihidrokapsiat se sintetizira z encimsko kataliziranо esterifikacijo vanilil alkohola in 8-metil-nonanojske kisline. Po esterifikaciji se dihidrokapsiat ekstrahira z n-heksanom. viskozna brezbarvna do rumena tekočina kemijska formula: C_{18} H_{28} O_4 št. CAS: 205687-03-2 **fizikalno-kemijske lastnosti:** dihidrokapsiat: > 94 % 8-metil-nonanojska kislina: < 6,0 % vanilil alkohol: < 1,0 % druge snovi v povezavi s sintezo: < 2,0 %

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
▼M13	
Posušeni nadzemni deli *Hoodia parviflora*	**Opis/opredelitev:** celi posušeni nadzemni deli *Hoodia parviflora* N.E.Br., (družina *Apocynaceae*) **Značilnosti/sestava** rastlinski material: nadzemni deli vsaj 3-letnih rastlin videz: svetlo zelen do rumenorjav fin prah topnost (v vodi): > 25 mg/ml vlaga: < 5,5 % A_w: < 0,3 pH: < 5,0 beljakovine: ≥ 4,5 g/100 g maščobe: ≥ 3 g/100 g ogljikovi hidrati (vključno s prehranskimi vlakninami): ≥ 80 g/100 g prehranske vlaknine: ≥ 55 g/100 g sladkorji skupaj: ≥ 10,5 g/100 g pepel: < 20 % **Hodigozidi** P57: 5–50 mg/kg L: 1 000–6 000 mg/kg O: 500–5 000 mg/kg Skupaj: 1 500–11 000 mg/kg **Težke kovine:** arzen: < 1,00 mg/kg živo srebro: < 0,1 mg/kg kadmij: < 0,1 mg/kg svinec: < 0,5 mg/kg **Mikrobiološka merila:** število aerobnih mikroorganizmov na ploščah < 10^5 CFU/g *Escherichia coli*: < 10 CFU/g

▼M13

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Staphylococcus aureus: < 50 CFU/g koliformne bakterije skupaj: < 10 CFU/g kvasovke: ≤ 100 CFU/g plesni: ≤ 100 CFU/g vrsta salmonele: negativno/25 g *Listeria monocytogenes*: negativno/25 g CFU: kolonijske enote
▼M9 **Posušeni izvleček *Lippia citriodora* iz celičnih kultur**	**Opis/opredelitev:** Posušeni izvleček *Lippia citriodora* (Palau) Kunth iz celičnih kultur HTN®Vb.
Izvleček *Echinacea angustifolia* iz celičnih kultur	**Opis/opredelitev:** Izvleček iz korenin *Echinacea angustifolia*, pridobljen iz rastlinske tkivne kulture, ki bistveno ustreza izvlečku iz korenin *Echinacea angustifolia*, pridobljenemu v mešanici etanola in vode, titrirani do 4 % ehinakozida.
Izvleček *Echinacea purpurea* iz celičnih kultur	**Opis/opredelitev:** Posušeni izvleček *Echinacea purpurea* iz celičnih kultur HTN®Vb.
Olje iz *Echium plantagineum*	**Opis/opredelitev:** Olje *Echium* je bledo rumen proizvod, pridobljen z rafiniranjem olja, ekstrahiranega iz semen *Echium plantagineum* L. stearinska kislina: ≥ 10 % m/m skupnih maščobnih kislin transmaščobne kisline: ≤ 2,0 % (m/m skupnih maščobnih kislin) kislinsko število: ≤ 0,6 mg KOH/g peroksidno število (PV): ≤ 5,0 meq O_2/kg vsebnost neumiljive snovi: ≤ 2,0 % vsebnost beljakovin (dušik skupaj): ≤ 20 µg/ml pirolizidinski alkaloidi: ni zaznavno z mejo zaznavnosti 4,0 µg/kg

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Epigalokatehin galat kot prečiščen izvleček iz listov zelenega čaja (*Camellia sinensis*)	**Opis/opredelitev:** Močno prečiščen izvleček iz listov zelenega čaja (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) v obliki finega, umazano belega do bledo rožnatega prahu. Sestavljen je iz najmanj 90 % epigalokatehin galata (EGCG), njegovo tališče pa je med približno 210 °C in 215 °C. videz: umazano bel do bledo rožnat prah kemijsko ime: polifenol (-) epigalokatehin-3-galat sopomenka: epigalokatehin galat (EGCG) št. CAS: 989-51-5 ime po INCI: epigalokatehin galat molekulska masa: 458,4 g/mol izguba pri sušenju: največ 5,0 % **Težke kovine:** arzen: največ 3,0 ppm svinec: največ 5,0 ppm **Vsebnost**: najmanj 94 % EGCG (na suhi snovi) največ 0,1 % kofeina topnost: EGCG je razmeroma dobro topen v vodi, etanolu, metanolu in acetonu
L-ergotionein	**Opredelitev** kemijsko ime (po nomenklaturi IUPAC): (2S)-3-(2-tiokso-2,3-dihidro-1*H*-imidazol-4-il)-2-(trimetilamonio)-propanoat kemijska formula: $C_9H_{15}N_3O_2S$ molekulska masa: 229,3 Da št. CAS: 497-30-3

Parameter	*Specifikacija*	*Metoda*
videz	bel prah	vizualno
optična rotacija	$[\alpha]_D \geq (+)\ 122°$ (c = 1, H_2O)[a)]	polarimetrija

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije		
	kemijska čistost	≥ 99,5 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29]
		≥ 99,0 %	1H-NMR
	identifikacija	v skladu s strukturo	1H-NMR
		C: 47,14 ± 0,4 %	elementna analiza
		H: 6,59 ± 0,4 %	
		N: 18,32 ± 0,4 %	
	ostanki topil skupaj (metanol, etil acetat, izopropanol, etanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] < 1 000 ppm	plinska kromatografija [Eur. Ph. 01/2008:20424]
	izguba pri sušenju	interni standard < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]
	nečistoče:	< 0,8 %	HPLC/GPC ali 1H-NMR
	Težke kovine[b) c)]		
	svinec	< 3,0 ppm	ICP/AES
	kadmij	< 1,0 ppm	(Pb, Cd)
	živo srebro	< 0,1 ppm	atomska fluorescenca (Hg)
	Mikrobiološke specifikacije[b)]		
	skupno število funkcionalnih aerobnih bakterij (TVAC)	≤ 1 x 10^3 CFU/g	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
	skupno število kvasovk in plesni (TYMC)	≤ 1 x 10^2 CFU/g	
	Escherichia coli:	odsotnost v 1 g	

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Eur. Ph.: Evropska farmakopeja; 1H-NMR: protonska jedrska magnetna resonanca; HPLC: tekočinska kromatografija visoke ločljivosti; GPC: gelska permeacijska kromatografija; ICP/AES: atomska emisijska spektroskopija z induktivno sklopljeno plazmo; CFU: kolonijske enote. a) Lit. $[\alpha]_D$ = (+) 126,6° (c = 1, H_2O) b) Analize, izvedene za vsak sklop. c) Najvišje dovoljene ravni v skladu z Uredbo (ES) št. 1881/2006.
Natrijev železov EDTA	**Opis/opredelitev**: Natrijev železov (III) EDTA (etilendiamin tetraocetna kislina) je sipek prah brez vonja, rumene do rjave barve s kemijsko čistostjo več kot 99 % (m/m). Je dobro topen v vodi. kemijska formula: $C_{10}H_{12}FeN_2NaO_8$ * $3H_2O$ kemijske značilnosti: pH 1-odstotne raztopine: 3,5–5,5 železo: 12,5–13,5 % natrij: 5,5 % voda: 12,8 % organska snov (CHNO): 68,4 % EDTA: 65,5–70,5 % v vodi netopne snovi: ≤ 0,1 % nitrilo triocetna kislina: ≤ 0,1 %
Železov amonijev fosfat	**Opis/opredelitev:** Železov amonijev fosfat je siv/zelen fin prah, praktično netopen v vodi in topen v razredčenih mineralnih kislinah. št. CAS: 10101-60-7 kemijska formula: $FeNH_4PO_4$ kemijske značilnosti: pH 5-odstotne vodne suspenzije: 6,8–7,8 železo (skupaj): ≥ 28 %

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	železo (II): 22–30 % (m/m) železo (III): ≤ 7,0 % (m/m) amonijak: 5–9 % (m/m) voda: ≤ 3,0 %
Peptidi iz rib vrste *Sardinops sagax*	**Opis/opredelitev:** Nova živilska sestavina je peptidna zmes, pridobljena s hidrolizo mišičevja ribe (*Sardinops sagax*), ki jo katalizira alkalna proteaza, izolacijo peptidne frakcije s kolonsko kromatografijo, koncentracijo v vakuumu in sušenjem z razprševanjem. rumenkasto bel prah peptidi[1] (kratkoverižni peptidi, dipeptidi in tripeptidi z molekulsko maso, manjšo od 2 kDa): ≥ 85 g/100 g Val-Tyr (dipeptid): 0,1–0,16 g/100 g pepel: ≤ 10 g/100 g vlaga: ≤ 8 g/100 g ([1]) Kjeldahlova metoda.
Flavonoidi iz *Glycyrrhiza glabra*	**Opis/opredelitev:** Flavonoidi, pridobljeni iz korenin ali koreninske podlage Glycyrrhiza glabra L., se ekstrahirajo z etanolom, čemur sledi nadaljnja ekstrakcija tega etanolnega izvlečka s trigliceridi s srednje dolgimi verigami. Je temnorjava tekočina, ki vsebuje 2,5 % do 3,5 % glabridina. vlaga: < 0,5 % pepel: < 0,1 % peroksidno število (PV): < 0,5 meq/kg glabridin: 2,5–3,5 % maščobe glicirizinska kislina: < 0,005 % maščoba, vključno s polifenolu podobnimi snovmi: ≥ 99 % beljakovine: < 0,1 % ogljikovi hidrati: niso zaznavni
Izvleček fukoidana iz morske alge *Fucus vesiculosus*	**Opis/opredelitev:** Fukoidan iz morske alge Fucus vesiculosus se ekstrahira z vodno ekstrakcijo v kisli raztopini in filtracijskim postopkom brez uporabe organskega topila. Posledični izvleček je skoncentriran in posušen, tako da se pridobi izvleček fukoidana z naslednjimi specifikacijami:

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	umazano bel do rjav prah vonj in okus: medel vonj in okus vlaga: < 10 % (105 °C za 2 uri) pH-vrednost: 4,0–7,0 (1-odstotna suspenzija pri 25 °C) **Težke kovine:** arzen (anorganski): < 1,0 ppm kadmij: < 3,0 ppm svinec: < 2,0 ppm živo srebro: < 1,0 ppm
	Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mikroorganizmov: < 10 000 CFU/g število kvasovk in plesni: < 100 CFU/g skupno število enterobakterij: odsotnost/g *Escherichia coli*: odsotnost/g *Salmonella*: odsotnost/10 g *Staphylococcus aureus*: odsotnost/g Sestava dveh dovoljenih vrst izvlečkov na podlagi ravni fukoidana: *izvleček 1:* fukoidan: 75–95 % alginat: 2,0–5,5 % polifluoroglucinol: 0,5–15 % manitol: 1–5 % naravne soli/prosti minerali: 0,5–2,5 % drugi ogljikovi hidrati: 0,5–1,0 % beljakovine: 2,0–2,5 % *izvleček 2:* fukoidan: 60–65 %

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	alginat: 3,0–6,0 % polifluoroglucinol: 20–30 % manitol: < 1,0 % naravne soli/prosti minerali: 0,5–2,0 % drugi ogljikovi hidrati: 0,5–2,0 % beljakovine: 2,0–2,5 %
Izvleček fukoidana iz morske alge *Undaria pinnatifida*	**Opis/opredelitev:** Fukoidan iz morske alge *Undaria pinnatifida* se ekstrahira z vodno ekstrakcijo v kisli raztopini in filtracijskim postopkom brez uporabe organskega topila. Posledični izvleček je skoncentriran in posušen, tako da se pridobi izvleček fukoidana z naslednjimi specifikacijami: umazano bel do rjav prah vonj in okus: medel vonj in okus vlaga: < 10 % (105 °C za 2 uri) pH-vrednost: 4,0–7,0 (1-odstotna suspenzija pri 25 °C) **Težke kovine:** arzen (anorganski): < 1,0 ppm kadmij: < 3,0 ppm svinec: < 2,0 ppm živo srebro: < 1,0 ppm **Mikrobiologija:** skupno število aerobnih mikroorganizmov: < 10 000 CFU/g število kvasovk in plesni: < 100 CFU/g skupno število enterobakterij: odsotnost/g *Escherichia coli*: odsotnost/g *Salmonella*: odsotnost/10 g *Staphylococcus aureus*: odsotnost/g Sestava dveh dovoljenih vrst izvlečkov na podlagi ravni fukoidana: *izvleček 1:* fukoidan: 75–95 % alginat: 2,0–6,5 %

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	polifluoroglucinol: 0,5–3,0 % manitol: 1–10 % naravne soli/prosti minerali: 0,5–1,0 % drugi ogljikovi hidrati: 0,5–2,0 % beljakovine: 2,0–2,5 % *izvleček 2:* fukoidan: 50–55 % alginat: 2,0–4,0 % polifluoroglucinol: 1,0–3,0 % manitol: 25–35 % naravne soli/prosti minerali: 8–10 % drugi ogljikovi hidrati: 0,5–2,0 % beljakovine: 1,0–1,5 %
2'-fukozillaktoza (sintetična)	**Opredelitev**: kemijsko ime: α-L-fukopiranozil-(1→2)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoza kemijska formula: $C_{18}H_{32}O_{15}$ št. CAS: 41263-94-9 molekulska masa: 488,44 g/mol **Opis:** 2'-fukozillaktoza je bel do umazano bel prah, ki se proizvaja s postopkom kemijske sinteze. **Čistost:** 2'-fukozillaktoza: ≥ 95 % D-laktoza: ≤ 1,0 m/m % L-fukoza: ≤ 1,0 m/m % izomeri difukozil-D-laktoze: ≤ 1,0 m/m % 2′-fukozil-D-laktuloza: ≤ 0,6 m/m % pH (20 °C, 5-odstotna raztopina): 3,2–7,0 voda (%): ≤ 9,0 % sulfatni pepel: ≤ 0,2 %

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije	
	ocetna kislina: ≤ 0,3 % ostanki topil (metanol, 2-propanol, metil acetat, aceton): ≤ 50,0 mg/kg posamično, ≤ 200,0 mg/kg v kombinaciji ostanki beljakovin: ≤ 0,01 % **Težke kovine:** paladij: ≤ 0,1 mg/kg nikelj: ≤ 3,0 mg/kg **mikrobiološka merila:** skupno število aerobnih mezofilnih bakterij: ≤ 500 CFU/g kvasovke in plesni: ≤ 10 CFU/g ostanki endotoksinov: ≤ 10 EU/mg	
2'-fukozillaktoza (mikrobni vir)	**Opredelitev**: kemijsko ime: α-L-fukopiranozil-(1→2)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoza kemijska formula: $C_{18}H_{32}O_{15}$ št. CAS: 41263-94-9 molekulska masa: 488,44 g/mol	
	Vir: gensko spremenjeni sev *Escherichia coli* K-12	**Vir:** gensko spremenjeni sev *Escherichia coli* BL21
	Opis: 2'-fukozillaktoza je bel do umazano bel prah, ki se proizvaja z mikrobiološkim procesom. **Čistost:** 2'-fukozillaktoza: ≥ 90 % D-laktoza: ≤ 3,0 % L-fukoza: ≤ 2,0 difukozil-D-laktoza: ≤ 2,0 % 2′-fukozil-D-laktuloza: ≤ 1,0 % pH (20 °C, 5-odstotna raztopina): 3,0–7,5 voda: ≤ 9,0 %	**Opis:** 2'-fukozillaktoza je bel do umazano bel prah in tekoči koncentrat (45 % ± 5 % w/v); vodna raztopina je brezbarvna do rumenkasta bistra vodna raztopina. 2'-fukozillaktoza se proizvaja z mikrobiološkim procesom. **Čistost:** 2'-fukozillaktoza: ≥ 90 % laktoza: ≤ 5,0 % fukoza: ≤ 3,0 % 3-fukozillaktoza: ≤ 5,0 % fukozilgalaktoza: ≤ 3,0 % difukozillaktoza: ≤ 5,0 %

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije	
	sulfatni pepel: ≤ 2,0 % ocetna kislina: ≤ 1,0 % ostanki beljakovin: ≤ 0,01 % **Mikrobiološka merila:** skupno število aerobnih mezofilnih bakterij: ≤ 3 000 CFU/g kvasovke: ≤ 100 CFU/g plesni: ≤ 100 CFU/g endotoksini: ≤ 10 EU/mg	glukoza: ≤ 3,0 % galaktoza: ≤ 3,0 % voda: ≤ 9,0 % (prah) sulfatni pepel: ≤ 0,5 % (prah in tekočina) ostanki beljakovin: ≤ 0,01 % (prah in tekočina) **Težke kovine:** svinec: ≤ 0,02 mg/kg (prah in tekočina) arzen: ≤ 0,2 mg/kg (prah in tekočina) kadmij: ≤ 0,1 mg/kg (prah in tekočina) živo srebro: ≤ 0,5 mg/kg (prah in tekočina) **Mikrobiološka merila:** skupno število mikroorganizmov na ploščah: ≤ 10^4 CFU/g (prah), ≤ 5 000 CFU/g (tekočina) kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g (prah); ≤ 50 CFU/g (tekočina) Enterobacteriaceae/koliformne bakterije: odsotnost v 11 g (prah in tekočina) *Salmonella*: negativno/100 g (prah), negativno/200 ml (tekočina) *Cronobacter*: negativno/100 g (prah), negativno/200 ml (tekočina) endotoksini: ≤ 100 EU/g (prah), ≤ 100 EU/ml (tekočina) aflatoksin M_1: ≤ 0,025 μg/kg (prah in tekočina)
Galakto-oligosaharid	**Opis/opredelitev:** **Galakto-oligosaharid se proizvaja iz mlečne laktoze z encimskim postopkom z uporabo β-galaktozidaz iz *Aspergillus oryzae*, *Bifidobacterium bifidum*, *Pichia pastoris*, *Sporobolomyces singularis*, *Kluyveromyces lactis*, *Bacillus circulans* in *Papiliotrema terrestris*.** GOS: najmanj 46 % suhe snovi laktoza: največ 40 % suhe snovi glukoza: največ 27 % suhe snovi galaktoza: najmanj 0,8 % suhe snovi pepel: največ 4,0 % suhe snovi beljakovine: največ 4,5 % suhe snovi nitrit: največ 2 mg/kg	

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Glukozamin HCl iz *Aspergillus niger* in gensko spremenjenega seva *E. coli* K-12	bel kristaliničen prah brez vonja molekulska formula: $C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl$ relativna molekulska masa: 215,63 g/mol D-glukozamin HCl 98,0–102,0 % referenčnega standarda (HPLC) specifična rotacija $+70,0^o$ – $+73,0^o$
Glukozamin sulfat KCl iz *Aspergillus niger* in gensko spremenjenega seva *E. coli* K-12	bel kristaliničen prah brez vonja molekulska formula: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ relativna molekulska masa: 605,52 g/mol D-glukozamin sulfat 2KCl 98,0–102,0 % referenčnega standarda (HPLC) specifična rotacija $+50,0^o$ do $+52,0^o$
Glukozamin sulfat NaCl iz *Aspergillus niger* in gensko spremenjenega seva *E. coli* K-12	bel kristaliničen prah brez vonja molekulska formula: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ relativna molekulska masa: 573,31 g/mol D-glukozamin HCl: 98–102 % referenčnega standarda (HPLC) specifična optična rotacija: $+52^o$– $+54^o$
Guar gumi	**Opis/opredelitev:** Naravni guar gumi je mleti endosperm semen naravne sorte rastline guar (*Cyamopsis tetragonolobus* L. Taub. (družina Leguminosae)). Sestavljen je pretežno iz polisaharida z visoko molekulsko maso, sestavljenega predvsem iz galaktopiranoznih in manopiranoznih enot z glikozidno vezavo, ki jih kemijsko lahko opišemo kot galaktomanan (vsebnost galaktomanana vsaj 75 %). videz: bel do rumenkast prah molekulska masa: od 50 000 do 8 000 000 daltonov številka CAS: 9000-30-0 številka EINECS: 232-536-8 čistost: kot je določeno v Uredbi Komisije (EU) št. 231/2012 o določitvi specifikacij za aditive za živila, navedene v prilogah II in III k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) ter v Izvedbeni uredbi Komisije (EU) 2015/175 z dne 5. februarja 2015 o določitvi posebnih pogojev, ki se uporabljajo za uvoz gume guar, s poreklom ali poslane iz Indije, zaradi tveganj onesnaženja s pentaklorofenolom in dioksini ([2]).

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Fizikalno-kemijske lastnosti:Prah rok uporabnosti: 2 leti barva: bela vonj: rahel povprečni premer delcev: 60–70 μm vlaga: največ 15 % viskoznost* pri 1 uri: – viskoznost* pri 2 urah: najmanj 3 600 mPa.s viskoznost* pri 24 urah: najmanj 4 000 mPa.s topnost: topno v vroči in hladni vodi pH za 10 g/L pri 25 °C – 6–7,5 **Kosmiči** življenjska doba: 1 leto barva: bela/umazano bela z majhnim številom črnih pik ali brez njih vonj: rahel povprečni premer delcev: 1–10 mm vlaga: največ 15 % viskoznost* pri 1 uri: najmanj 3 000 mPa.s viskoznost* pri 2 urah: – viskoznost* pri 24 urah: – topnost – topno v vroči in hladni vodi pH za 10 g/L pri 25 °C – 5–7,5 (*) Meritve viskoznosti se izvajajo pod naslednjimi pogoji: 1 %, 25 °C, 20 rpm
Toplotno obdelani mlečni izdelki, fermentirani z *Bacteroides xylanisolvens*	**Opis/opredelitev:** Toplotno obdelani mlečni izdelki so fermentirani z *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) kot startersko kulturo.

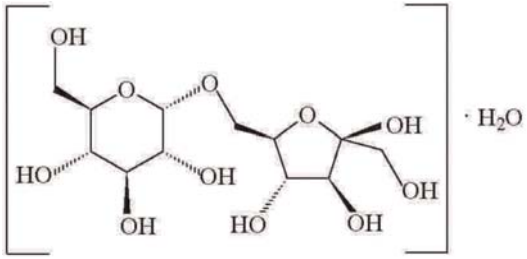
▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Polposneto mleko (med 1,5 % in 1,8 % maščobe) ali posneto mleko (0,5 % maščobe ali manj) je pasterizirano ali ultra toplotno obdelano pred začetkom fermentacije z *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Fermentirani mlečni izdelek se homogenizira in nato toplotno obdela, da se inaktivira *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Končni proizvod ne vsebuje živih celic *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964)([1]). ([1]) Spremenjen DIN EN ISO 21528-2.
Hidroksitirozol	**Opis/opredelitev:** Hidroksitirozol je bledo rumena viskozna tekočina, pridobljena s kemijsko sintezo. molekulska formula: $C_8H_{10}O_3$ molekulska masa: 154,6 g/mol št. CAS: 10597-60-1 vlaga: ≤ 0,4 % vonj: značilen okus: grenkast topnost (v vodi): se meša z vodo pH: 3,5–4,5 lomni količnik: 1,571–1,575 **Čistost:** hidroksitirozol: ≥ 99 % ocetna kislina: ≤ 0,4 % hidroksitirozol acetat: ≤ 0,3 % vsota homovanilinske kisline, izo-homovanilinske kisline in 3-metoksi-4hidroksifenilglikola: ≤ 0,3 % **Težke kovine:** svinec: ≤ 0,03 mg/kg kadmij: ≤ 0,01 mg/kg živo srebro: ≤ 0,01 mg/kg **Ostanki topil:** etil acetat: ≤ 25,0 mg/kg izopropanol: ≤ 2,50 mg/kg metanol: ≤ 2,00 mg/kg tetrahidrofuran: ≤ 0,01 mg/kg

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Beljakovina za oblikovanje ledu tipa III HPLC 12	**Opis/opredelitev:** Pripravek beljakovine za oblikovanje ledu (ISP) je svetlorjava tekočina, ki se proizvaja s submerzno fermentacijo gensko spremenjenega seva pekovskih kvasovk (*Saccharomyces cerevisiae*), pri čemer se v genom kvasovk vstavi sintetični gen za ISP. Beljakovina se izraža in izloča v rastni medij, kjer se loči od celic kvasa z mikrofiltracijo in koncentrira z ultrafiltracijo. Zato se celice kvasa ne prenesejo v pripravek ISP v naravni ali spremenjeni obliki. Pripravek ISP vsebuje nativno ISP, glikozilirano ISP, beljakovine in peptide iz kvasa in sladkorjev ter kisline in soli, ki so ponavadi prisotne v živilih. Koncentrat se stabilizira s pufrom – 10-milimolarno citronsko kislino. vsebnost: ≥ 5 g/l aktivne ISP pH: 2,5–3,5 pepel: ≤ 2,0 % DNK: ni zaznavna
Vodni izvlečki posušenih listov *Ilex guayusa*	**Opis/opredelitev:** temno rjava tekočina vodni izvlečki posušenih listov *Ilex guayusa* **Sestava:** beljakovine: < 0,1 g/100 ml maščobe: < 0,1 g/100 ml ogljikovi hidrati: 0,2–0,3 g/100 ml sladkorji skupaj: < 0,2 g/100 ml kofein: 19,8–57,7 mg/100 ml teobromin: 0,14–2,0 mg/100 ml klorogenska kislina: 9,9–72,4 mg/100 ml
Izomalto-oligosaharid	**Prah:** topnost (voda) (%): > 99 glukoza (% suhe snovi): ≤ 5,0 izomaltoza + DP3 do DP9 (% suhe snovi): ≥ 90 vlaga (%): ≤ 4,0 sulfatni pepel (g/100 g): ≤ 0,3 **Težke kovine:** svinec (mg/kg): ≤ 0,5 arzen (mg/kg): ≤ 0,5

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	sirup: posušene trdne snovi (g/100 g): > 75 glukoza (% suhe snovi): ≤ 5,0 izomaltoza + DP3 do DP9 (% suhe snovi): ≥ 90 pH: 4–6 sulfatni pepel (g/100 g): ≤ 0,3 **Težke kovine:** svinec (mg/kg): ≤ 0,5 arzen (mg/kg): ≤ 0,5
Izomaltuloza	**Opis/opredelitev:** Reducirajoči disaharid, ki je sestavljen iz polovice glukoze in polovice fruktoze, ki sta povezani z alfa-1,6-glikozidno vezjo. Pridobiva se iz saharoze z encimskim postopkom. Tržni proizvod je monohidrat. videz: praktično brez vonja, beli ali skoraj beli kristali, sladkega okusa kemijsko ime: 6-O-α-D-glukopiranozil-D-fruktofuranoza, monohidrat št. CAS: 13718-94-0 kemijska formula: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$ strukturna formula  molekulska masa: 360,3 (monohidrat)

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	čistost: vsebnost: ≥ 98 % na suhi snovi izguba pri sušenju: ≤ 6,5 % (60 °C, 5 ur) **Težke kovine:** svinec: ≤ 0,1 mg/kg Določeno z uporabo tehnike atomske absorpcije, primerne za specifični nivo. Izbira velikosti vzorca in metode priprave vzorca se lahko izvedeta po načelih metode, opisane v FNP 5 ([1]), „Instrumentalne metode“. ([1]) 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, 322 str., angleški jezik, ISBN 92-5-102991-1.
Laktitol	**Opis/opredelitev:** Kristaliničen prah ali brezbarvna raztopina, prozvedena s katalitskim hidrogeniranjem laktoze. Kristalinični produkti so lahko v brezvodni, monohidratni in dihidratni obliki. Kot katalizator se uporablja nikelj. kemijsko ime: 4-O-β-D-galaktopiranozil-D-glucitol kemijska formula: $C_{12}H_{24}O_{11}$ molekulska masa: 344,31 g/mol št. CAS: 585-86-4 **čistost:** topnost (v vodi): zelo topen v vodi specifična rotacija $[\alpha]_D^{20}$ = + 13° do + 16° vsebnost: ≥ 95 % s.s. (s.s. – izraženo kot suha snov) voda: ≤ 10,5 % drugi polioli: ≤ 2,5 % s.s. reducirajoči sladkorji: ≤ 0,2 % s.s. kloridi: ≤ 100 mg/kg s.s. sulfati: ≤ 200 mg/kg s.s. sulfatni pepel: ≤ 0,1 % s.s. nikelj: ≤ 2,0 mg/kg s.s. arzen: ≤ 3,0 mg/kg s.s. svinec: ≤ 1,0 mg/kg s.s.

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Lakto-N-neotetraoza (sintetična)	**Opredelitev**: kemijsko ime: β-D-galaktopiranozil-(1→4)-2-acetamido-2-deoksi-β-D-glukopiranozil-(1→3)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoza kemijska formula: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ št. CAS: 13007-32-4 molekulska masa: 707,63 g/mol **Opis:** Lakto-N-neotetraoza je bel do umazano bel prah. Proizvaja se s postopkom kemijske sinteze in izolira s kristalizacijo. **Čistost:** vsebnost (brez vode): ≥ 96 % D-laktoza: ≤ 1,0 % lakto-N-trioza II: ≤ 0,3 % izomer fruktoze lakto-N-neotetraoze: ≤ 0,6 % pH (20 °C, 5-odstotna raztopina): 5,0–7,0 voda: ≤ 9,0 % sulfatni pepel: ≤ 0,4 % ocetna kislina: ≤ 0,3 % ostanki topil (metanol, 2-propanol, metil acetat, aceton): ≤ 50 mg/kg posamično, ≤ 200 mg/kg v kombinaciji ostanki beljakovin: ≤ 0,01 % paladij: ≤ 0,1 mg/kg nikelj: ≤ 3,0 mg/kg **Mikrobiološka merila:** skupno število aerobnih mezofilnih bakterij: ≤ 500 CFU/g kvasovke: ≤ 10 CFU/g plesni: ≤ 10 CFU/g ostanki endotoksinov: ≤ 10EU/mg
Lakto-N-neotetraoza (mikrobni vir)	**Opredelitev**: kemijsko ime: β-D-galaktopiranozil-(1→4)-2-acetamido-2-deoksi-β-D-glukopiranozil-(1→3)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoza kemijska formula: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ št. CAS: 13007-32-4 molekulska masa: 707,63 g/mol

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Vir: gensko spremenjeni sev *Escherichia coli* K-12 **Opis:** Lakto-*N*-neotetraoza je bel do umazano bel prah, ki se proizvaja z mikrobiološkim procesom. Lakto-N-neotetraoza se izolira s kristalizacijo. **Čistost:** vsebnost (brez vode): ≥ 92 % D-laktoza: ≤ 3,0 % lakto-N-trioza II: ≤ 3,0 % *para*-lakto-N-neoheksaoza: ≤ 3,0 % izomer fruktoze lakto-N-neotetraoze: ≤ 1,0 % pH (20 °C, 5-odstotna raztopina): 4,0–7,0 voda: ≤ 9,0 % sulfatni pepel: ≤ 0,4 % ostanki topil (metanol): ≤ 100 mg/kg ostanki beljakovin: ≤ 0,01 % **Mikrobiološka merila:** skupno število aerobnih mezofilnih bakterij: ≤ 500 CFU/g kvasovke: ≤ 10 CFU/g plesni: ≤ 10 CFU/g ostanki endotoksinov: ≤ 10 EU/mg
Izvleček iz listov lucerne (*Medicago sativa)*	**Opis/opredelitev:** Lucerna (*Medicago sativa* L.) se predela v 2 urah po spravilu. Lucerna se naseklja in zdrobi. S stiskanjem skozi oljno stiskalnicose iz nje pridobi vlaknati ostanek in sok (10 % suhe snovi). Suha snov tega soka vsebuje približno 35 % surovih beljakovin. Iztisnjen sok (pH 5,8–6,2) je nevtraliziran. Predgrevanje in vbrizgavanje pare omogočata koagulacijo beljakovin, povezanih s karotenoidnimi in klorofilnimi pigmenti. Beljakovinska oborina se loči s centrifugo in nato posuši. Po dodajanju askorbinske kisline se beljakovinski koncentrat lucerne granulira in shrani v inertnem plinu ali na hladnem. **Sestava:** beljakovine: 45–60 % maščobe: 9–11 % prosti ogljikovi hidrati (topne vlaknine): 1–2 %

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	polisaharidi (netopne vlaknine): 11–15 % vključno s celulozo: 2–3 % minerali: 8–13 % saponini: ≤ 1,4 % izoflavoni: ≤ 350 mg/kg kumestrol: ≤ 100 mg/kg fitati: ≤ 200 mg/kg L-kanavanin: ≤ 4,5 mg/kg
Likopen	**Opis/opredelitev:** Sintetični likopen se proizvaja z Wittigovo kondenzacijo sintetičnih intermediatov, ki se običajno uporabljajo pri proizvodnji drugih karotenoidov, uporabljenih v živilih. Sintetični likopen sestoji iz ≥ 96 % likopena in manjših količin drugih povezanih karotenoidnih sestavin. Likopen je bodisi v obliki prahu v ustreznem matriksu ali v obliki oljne disperzije. Je temno rdeče ali rdeče-vijoličaste barve. Zagotoviti je treba antioksidacijsko zaščito. kemijsko ime: likopen št. CAS: 502-65-8 (*all*-trans likopen) kemijska formula: $C_{40}H_{56}$ molekulska masa: 536,85 Da
Likopen iz *Blakeslea trispora*	**Opis/opredelitev**: Prečiščeni likopen iz *Blakeslea trispora* sestoji iz ≥ 95 % likopena in ≤ 5 % drugih karotenoidov. Je bodisi v obliki prahu v ustreznem matriksu ali v obliki oljne disperzije. Je temno rdeče ali rdeče-vijoličaste barve. Zagotoviti je treba antioksidacijsko zaščito. kemijsko ime: likopen št. CAS: 502-65-8 (*all*-trans likopen) kemijska formula: $C_{40}H_{56}$ molekulska masa: 536,85 Da
Likopen iz paradižnikov	**Opis/opredelitev**: Prečiščeni likopen iz paradižnikov (Lycopersicon esculantum L.) sestoji iz ≥ 95 % likopena in ≤ 5 % drugih karotenoidov. Je bodisi v obliki prahu v ustreznem matriksu ali v obliki oljne disperzije. Je temno rdeče ali rdeče-vijoličaste barve. Zagotoviti je treba antioksidacijsko zaščito.

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	kemijsko ime: likopen št. CAS: 502-65-8 (*all*-trans likopen) kemijska formula: $C_{40}H_{56}$ molekulska masa: 536,85 Da
Likopen oleorezin iz paradižnikov	**Opis/opredelitev:** Likopen oleorezin iz paradižnikov se pridobiva z ekstrakcijo iz zrelih paradižnikov s topilom (*Lycopersicon esculentum* Mill.) z naknadno odstranitvijo topila. Gre za rdečo do temno rjavo viskozno, bistro tekočino. likopen skupaj: 5–15 % od tega trans-likopen: 90–95 % karotenoidi skupaj (izračunani kot likopen): 6,5–16,5 % drugi karotenoidi: 1,75 % (fitoen/fitofluen/β-karoten): (0,5–0,75/0,4–0,65/0,2–0,35 %) tokoferoli skupaj: 1,5–3,0 % neumiljiva snov: 13–20 % maščobne kisline skupaj: 60–75 % voda (Karl Fischer): ≤ 0,5 %
Magnezijev citrat malat	**Opis/opredelitev:** Magnezijev citrat malat je bel do rumenkasto-bel amorfni prah. kemijska formula: $Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_5)_2$ kemijsko ime: pentamagnezijev di-(2-hidroksibutandioat)-di-(2-hidroksipropan-1,2,3-trikarboksilat) št. CAS: 1259381-40-2 molekulska masa: 763,99 daltonov (brezvodna oblika) topnost: dobro topen v vodi (okrog 20 g v 100 ml) opis agregatnega stanja: amorfni prah vsebnost magnezija: 12,0–15,0 % izguba pri sušenju (120 °C/4 ure): ≤ 15 % barva (trdna snov): bela do rumenkasto-bela barva (20-odstotna vodna raztopina): brezbarvna do rumenkasta

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	videz (20-odstotna vodna raztopina): bistra raztopina pH (20-odstotna vodna raztopina): pribl. 6,0 **Nečistoče:** klorid: ≤ 0,05 % sulfat: ≤ 0,05 % arzen: ≤ 3,0 ppm svinec: ≤ 2,0 ppm kadmij: ≤ 1 ppm živo srebro: ≤ 0,1 ppm
Izvleček iz lubja magnolije	**Opis/opredelitev:** Izvleček iz lubja magnolije se pridobiva iz lubja rastline *Magnolia officinalis* L. in se proizvaja s superkritičnim ogljikovim dioksidom. Lubje se spere in posuši v pečici, da se zmanjša vsebnost vlage pred drobljenjem in ekstrahiranjem s superkritičnim ogljikovim dioksidom. Izvleček se raztopi v medicinskem etanolu in ponovno kristalizira za pridobitev izvlečka iz lubja magnolije. Izvleček iz lubja magnolije je v glavnem sestavljen iz dveh fenolnih spojin, in sicer magnolola in honokiola. videz: svetlo rjavkast prašek **čistost:** magnolol: ≥ 85,2 % honokiol: ≥ 0,5 % magnolol in honokiol: ≥ 94 % eudezmol skupaj: ≤ 2 % vlaga: 0,50 % **Težke kovine:** arzen (ppm): ≤ 0,5 svinec (ppm): ≤ 0,5 metil evgenol (ppm): ≤ 10 tubokvrarin (ppm): ≤ 2,0 alkaloid skupaj (ppm): ≤ 100

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Olje iz koruznih kalčkov z visoko vsebnostjo neumiljive snovi	**Opis/opredelitev**: Olje iz koruznih kalčkov z visoko vsebnostjo neumiljive snovi se proizvaja z vakuumsko destilacijo in se razlikuje od rafiniranega olja iz koruznih kalčkov po koncentraciji neumiljivega deleža (1,2 g v rafiniranem olju iz koruznih kalčkov in 10 g v „olju iz koruznih kalčkov z visoko vsebnostjo neumiljive snovi“). **Čistost:** neumiljiva snov: > 9,0 g/100 g tokoferoli: ≥ 1,3 g/100 g α-tokoferol (%): 10–25 % β-tokoferol (%): < 3,0 % γ-tokoferol (%): 68–89 % δ-tokoferol (%): < 7,0 % steroli, triterpenski alkoholi, metilsteroli: > 6,5 g/100 g Maščobne kisline v trigliceridih: palmitinska kislina: 10,0–20,0 % stearinska kislina: < 3,3 % oleinska kislina: 20,0–42,2 % linolna kislina: 34,0–65,6 % linolenska kislina: < 2,0 % kislinsko število: ≤ 6,0 mg KOH/g peroksidno število (PV): ≤ 10 meq O_2/kg **Težke kovine:** železo (Fe): < 1 500 µg/kg baker (Cu): < 100 µg/kg **Nečistoče:** policiklični aromatski ogljikovodiki (PAH) benzo(a)piren: < 2 µg/kg Potrebna je obdelava z aktivnim ogljem, da se policiklični aromatski ogljikovodiki (PAH) ne obogatijo med proizvodnjo „olja iz koruznih kalčkov z visoko vsebnostjo neumiljive snovi“.
Metilceluloza	**Opis/opredelitev:** Metil celuloza je celuloza, pridobljena neposredno iz naravnih vrst vlaknatega rastlinskega materiala in delno eterificirana z metilnimi skupinami. kemijsko ime: metil eter celuloze

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	kemijska formula: polimeri vsebujejo substituirane anhidroglukozne enote z naslednjo splošno formulo: C6H7O2(OR1)(OR2)(OR3), pri čemer je lahko vsak R1, R2, R3 eden od navedenega: — H — CH_3 ali — CH_2CH_3 molekulska masa: makromolekule: od okrog 20 000 (n okrog 100) do okrog 380 000 g/mol (n okrog 2 000) vsebnost: vsebnost ne manj kot 25 % in ne več kot 33 % metoksi skupin (-OCH_3) in ne več kot 5 % hidroksietoksi skupin (-OCH_2CH_2OH) rahlo higroskopski, bel ali rahlo rumenkast ali sivkast zrnat ali vlaknat prah, brez vonja in brez okusa topnost: v vodi nabrekne in tvori bistro do opalescentno, viskozno, koloidno raztopino; netopna v etanolu, etru in kloroformu: topna v led-ocetni kislini **Čistost**: izguba pri sušenju: ≤ 10 % (105 °C, 3 ur) sulfatni pepel: ≤ 1,5 %, določeno pri 800 ± 25 °C pH: ≥ 5,0 in ≤ 8,0 (1-odstotna koloidna raztopina) **Težke kovine:** arzen: ≤ 3,0 mg/kg svinec: ≤ 2,0 mg/kg živo srebro: ≤ 1,0 mg/kg kadmij: ≤ 1,0 mg/kg
▼M11 **1-metilnikotinamid klorid**	**Opredelitev:** kemijsko ime: 3-karbamoil-1-metil-piridinijev klorid kemijska formula: $C_7H_9N_2OCl$ št. CAS: 1005-24-9 molekulska masa: 172,61 Da **Opis** 1-metilnikotinamid klorid je bela ali umazano bela kristalinična trdna snov, ki se pridobiva s postopkom kemijske sinteze. **Značilnosti/sestava** videz: bela do umazano bela kristalinična trdna snov čistost: ≥ 98,5 %

▼M11

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	trigonelin: ≤ 0,05 % nikotinska kislina: ≤ 0,10 % nikotinamid: ≤ 0,10 % največja neznana nečistoča: ≤ 0,05 % vsota neznanih nečistoč: ≤ 0,20 % vsota vseh nečistoč: ≤ 0,50 % topnost: topen v vodi in metanolu, praktično netopen v 2-propanolu in diklormetanu vlaga: ≤ 0,3 % izguba pri sušenju: ≤ 1,0 % ostanek po žarenju: ≤ 0,1 % **Ostanki topil in težke kovine** metanol: ≤ 0,3 % težke kovine: ≤ 0,002 % **Mikrobiološka merila:** skupno število aerobnih mikroorganizmov: ≤ 100 CFU/g plesni/kvasovke: ≤ 10 CFU/g *Enterobacteriaceae:* odsotnost v 1 g *Pseudomonas aeruginosa*: odsotnost v 1 g *Staphylococcus aureus:* odsotnost v 1 g CFU: kolonijske enote

▼M9

(6S)-5-metiltetrahidrofolna kislina, sol glukozamina	**Opis/opredelitev:** kemijsko ime: N-[4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-heksahidro-5-metil-4-okso-6-pteridinil]metil]amino]benzoil]-L-glutaminska kislina, sol glukozamina kemijska formula: $C_{32}H_{51}N_9O_{16}$ molekulska masa: 817,80 g/mol (brezvodna oblika) št. CAS: 1181972-37-1 videz: prah smetanaste do svetlo rjave barve **Čistost:** diastereoizomerična čistost: vsaj 99 % (6S)-5-metiltetrahidrofolne kisline

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	vsebnost glukozamina: 34–46 % v suhi snovi vsebnost 5-metiltetrahidrofolne kisline: 54–59 % v suhi snovi voda: ≤ 8,0 % **Težke kovine:** svinec: ≤ 2,0 ppm kadmij: ≤ 1,0 ppm živo srebro: ≤ 0,1 ppm arzen: ≤ 2,0 ppm bor: ≤ 10 ppm **Mikrobiološka merila:** skupno število aerobnih mikroorganizmov: ≤ 100 CFU/g kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g *Escherichia coli*: odsotnost v 10 g
Monometilsilanetriol (organski silicij)	**Opis/opredelitev:** kemijsko ime: silanetriol, 1-metil- kemijska formula: CH_6O_3Si molekulska masa: 94,14 g/mol št. CAS: 2445-53-6 **Čistost:** pripravek organskega silicija (monometilsilanetriola) (vodna raztopina): kislost (pH): 6,4–6,8 silicij: 100–150 mg Si/l **Težke kovine:** svinec: ≤ 1,0 µg/l živo srebro: ≤ 1,0 µg/l kadmij: ≤ 1,0 µg/l arzen: ≤ 3,0 µg/l **Topila:** metanol: ≤ 5,0 mg/kg (vsebnost ostankov)

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Micelični izvleček iz gobe šitake (*Lentinula edodes*)	**Opis/opredelitev:** Nova živilska sestavina je sterilen vodni izvleček, ki se pridobi iz micelija gobe *Lentinula edodes*, gojenega v submerzni fermentaciji. Je svetlo rjava, rahlo motna tekočina. Lentinan je β-(1-3) β-(1-6)-D-glukan, ki ima molekulsko maso približno 5×10^5 daltonov, stopnjo razvejanosti 2/5 in trojno spiralno terciarno strukturo. **Čistost/sestava miceličnega izvlečka iz gobe Lentinula edodes:** vlaga: 98 % suha snov: 2 % prosta glukoza: < 20 mg/ml beljakovine skupaj ([1]): < 0,1 mg/ml sestavine, ki vsebujejo dušik ([2]): < 10 mg/ml lentinan: 0,8–1,2 mg/ml ([1]) Bradfordova metoda. ([2]) Kjeldahlova metoda.
Sok nonija (*Morinda citrifolia*)	**Opis/opredelitev:** Sadeži nonija (sadeži *Morinda citrifolia* L.) se stiskajo. Pridobljeni sok se pasterizira. Pred ali po stiskanju je možna neobvezna fermentacija. rubiadin: ≤ 10 μg/kg lucidin: ≤ 10 μg/kg
Sok nonija v prahu (*Morinda citrifolia*)	**Opis/opredelitev:** Pečke in lupina na soncu sušenih sadežev *Morinda citrifolia* se ločijo. Pridobljena pulpa se filtrira, tako da se sok loči od mesa. Izsuševanje proizvedenega soka poteka na en ali dva načina: bodisi z atomizacijo s koruznimi maltodekstrini, pri čemer se ta mešanica pridobi s konstantnim prilivanjem soka in maltodekstrinov, bodisi z zeodratacijo ali sušenjen in nato mešanjem s pomožno snovjo, pri čemer ta postopek omogoča, da se sok sprva posuši in nato zmeša z maltodekstrini (enaka količina kot pri atomizaciji).
Kaša in koncentrat nonija (*Morinda citrifolia*)	**Opis/opredelitev:** Sadeži *Morinda citrifolia* so ročno obrani. Pečke in lupina se lahko mehanično ločijo od sadežev za sadno kašo. Po pasterizaciji se kaša zapakira v aseptične posode in shrani na hladnem.

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Koncentrat *Morinda citrifolia* se pripravi iz kaše *Morinda citrifolia* z obdelavo s pektolitičnimi encimi (50–60 °C za 1–2 uri). Kaša se nato segreje, da se inaktivirajo pektinaze, zatem pa takoj ohladi. Sok se loči v dekanter centrifugi. Nato se sok zbere in pasterizira, še preden se koncentrira v vakuumskem uparjalniku od 6–8 brix do 49–51 brix v končnem koncentratu. **Sestava:** **Kaša**: vlaga: 89–93 % beljakovine: < 0,6 g/100 g maščobe: ≤ 0,4 g/100 g pepel: < 1,0 g/100 g ogljikovi hidrati skupaj: 5–10 g/100 g fruktoza: 0,5–3,82 g/100 g glukoza: 0,5–3,14 g/100 g prehranske vlaknine: < 0,5–3 g/100 g 5,15-dimetilmorindol (1): ≤ 0,254 µg/ml lucidin (1): ni zaznaven alizarin (1): ni zaznaven rubiadin (1): ni zaznaven **Koncentrat**: vlaga: 48–53 % beljakovine: 3–3,5 g/100 g maščobe: < 0,04 g/100 g pepel: 4,5–5,0 g/100 g ogljikovi hidrati skupaj: 37–45 g/100 g fruktoza: 9–11 g/100 g glukoza: 9–11 g/100 g prehranske vlaknine: 1,5–5,0 g/100 g 5,15-dimetilmorindol ([1]): ≤ 0,254 µg/ml ([1]) *Z metodo HPLC-UV, razvito in potrjeno za analizo antrakinonov v kaši in koncentratu Morinda citrifolia. Meje zaznavnosti: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindol); 50,0 ng/ml (lucidin); 6,3 ng/ml (alizarin) in 62,5 ng/ml (rubiadin).*

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Listi nonija (Morinda citrifolia)	**Opis/opredelitev:** Listi *Morinda citrifolia* se po rezanju sušijo in pražijo v več korakih. Proizvod je v obliki delcev, in sicer od zlomljenih listov do grobega prahu z drobnimi delci. Je zelenkasto rjave do rjave barve. **Čistost/sestava:** vlaga: < 5,2 % beljakovine: 17–20 % ogljikovi hidrati: 55–65 % pepel: 10–13 % maščobe: 4–9 % oksalna kislina: < 0,14 % taninska kislina: < 2,7 % 5,15-dimetilmorindol: < 47 mg/kg rubiadin: ni zaznaven, ≤ 10 µg/kg lucidin: ni zaznaven, ≤ 10 µg/kg
Sadež noni v prahu (*Morinda citrifolia*)	**Opis/opredelitev:** Sadež noni v prahu se pripravi iz pulpe sadežev nonija (*Morinda citrifolia* L.) s sušenjem z zamrzovanjem. Iz sadežev se pripravi pulpa, peške pa se odstranijo. Po sušenju z zamrzovanjem, pri čemer se iz sadežev nonija odstrani voda, se preostala pulpa iz sadežev nonija zmelje v prah in inkapsulira. **Čistost/sestava:** vlaga: 5,3–9 % beljakovine: 3,8–4,8 g/100 g maščobe: 1–2 g/100 g pepel: 4,6–5,7 g/100 g ogljikovi hidrati skupaj: 80–85 g/100 g fruktoza: 20,4–22,5 g/100 g glukoza: 22–25 g/100 g prehranske vlaknine: 15,4–24,5 g/100 g 5,15-dimetilmorindol ([1]): ≤ 2,0 µg/ml ([1]) *Z metodo HPLC-UV, razvito in potrjeno za analizo antrakinonov v sadežu* Morinda citrifolia *v prahu. Meje zaznavnosti: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindol)*

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Mikroalge *Odontella aurita*	silicij: 3,3 % kristaliničen silicij: največ 0,1–0,3 % kot nečistoča
Olje, obogateno s fitosteroli/ fitostanoli	**Opis/opredelitev:** Olje, obogateno s fitosteroli/fitostanoli, je sestavljeno iz oljne frakcije in frakcije fitosterola. **Porazdelitev acilglicerola:** proste maščobne kisline (izražene kot oleinska kislina): ≤ 2,0 % monoacilgliceroli (MAG): ≤ 10 % diacilgliceroli (DAG): ≤ 25 % triacilgliceroli (TAG): preostali delež **Frakcija fitosterola:** β-sitosterol: ≤ 80 % β-sitostanol: ≤ 15 % kampesterol: ≤ 40 % kampestanol: ≤ 5,0 % stigmasterol: ≤ 30 % brasikasterol: ≤ 3,0 % drugi steroli/stanoli: ≤ 3,0 % **Drugo:** vlaga in hlapne snovi: ≤ 0,5 % peroksidno število (PV): < 5,0 meq/kg transmaščobne kisline: ≤ 1 % Kontaminacija/čistoča (z GC-FID ali enakovredno metodo) fitosterolov/fitostanolov: fitosteroli in fitostanoli, ekstrahirani iz drugih virov, kot so rastlinska olja, primerna za prehrano, ne smejo vsebovati onesnaževal, kar je najbolje zagotoviti z več kot 99-odstotno čistostjo.
Olje iz lignjev	kislinsko število: ≤ 0,5 KOH/g olja peroksidno število (PV): ≤ 5 meq O_2/kg olja vrednost p-anizidina: ≤ 20 test v hladnih razmerah pri 0 °C: ≤ 3 ure vlaga: ≤ 0,1 % (m/m)

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije		
	neumiljiva snov: ≤ 5,0 % transmaščobne kisline: ≤ 1,0 % dokozaheksaenojska kislina: ≥ 20 % eikozapentaenojska kislina: ≥ 10 %		
Pasterizirani pripravki na osnovi sadja, proizvedeni z obdelavo pod visokim tlakom	*Parameter*	*Cilj*	*Opombe*
	skladiščenje sadja pred visokotlačno obdelavo	najmanj 15 dni pri –20 °C	pobiranje in skladiščenje sadja v povezavi z dobrimi/higienskimi kmetijskimi in proizvodnimi praksami
	dodano sadje	od 40 % do 60 % odmrznjenega sadja	homogenizirano sadje in dodano drugim sestavinam
	pH	od 3,2 do 4,2	
	^{o} brix	od 7 do 42	zagotovljeno z dodanimi sladkorji
	aw	< 0,95	zagotovljeno z dodanimi sladkorji
	končno skladiščenje:	največ 60 dni pri največ + 5 °C	enakovredno režimu skladiščenja za konvencionalno predelane proizvode
Fosforiliran koruzni škrob	**Opis/opredelitev:** Fosforiliran koruzni škrob (fosforiliran diškrobni fosfat) je kemijsko spremenjen obstojni škrob, pridobljen iz škroba z visoko vsebnostjo amiloze, in sicer s kombiniranimi kemijskimi obdelavami, ki ustvarijo navzkrižne fosfatne vezi med ostanki ogljikovih hidratov in esterificiranimi hidroksilnimi skupinami. Nova živilska sestavina je bel ali skoraj bel prah. št. CAS: 11120-02-8 kemijska formula: $(C_6H_{10}O_5)_n$ $[(C_6H_9O_5)_2PO_2H]x$ $[(C_6H_9O_5)PO_3H_2]y$ n = število enot glukoze; x, y = stopnje substitucije kemijske značilnosti fosforiliranega diškrobnega fosfata: izguba pri sušenju: 10–14 % pH: 4,5–7,5 prehranske vlaknine: ≥ 70 % škrob: 7–14 %		

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	beljakovine: ≤ 0,8 % lipidi: ≤ 0,8 % ostanki vezanega fosforja: ≤ 0,4 % (kot fosfor) „koruza z visoko vsebnostjo amiloze“ kot vir
Fosfatidilserin iz ribjih fosfolipidov	**Opis/opredelitev:** Nova živilska sestavina je rumen do rjav prah. Fosfatidilserin se pridobiva iz ribjih fosfolipidov z encimsko transfosforilacijo z aminokislino L-serin. **Specifikacija proizvoda iz fosfatidilserina, proizvedenega iz ribjih fosfolipidov:** vlaga: < 5,0 % fosfolipidi: ≥ 75 % fosfatidilserin: ≥ 35 % gliceridi: < 4,0 % prosti L-serin: < 1,0 % tokoferoli: < 0,5 %(1) peroksidno število (PV): < 5,0 meq O_2/kg (1) Tokoferoli se v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 1129/2011 lahko dodajo kot antioksidanti.
Fosfatidilserin iz sojinih fosfolipidov	**Opis/opredelitev:** Nova živilska sestavina je umazano bel do svetlorumen prah. Na voljo je tudi kot svetlorjava do oranžna tekočina. Tekoča oblika vsebuje srednjeverižne triacilgliceride (MCT) kot nosilec. Ima nižje ravni fosfatidilserina, ker vsebuje precejšnje količine olja (MCT). Fosfatidilserin iz sojinih fosfolipidov se pridobi z encimsko transfosfatidilacijo sojinega lecitina z visoko vsebnostjo fosfatidilholina z aminokislino L-serin. Fosfatidilserin sestoji iz glicerofosfatnega ogrodja, konjugiranega z dvema maščobnima kislinama in L-serinom s fosfodiestrsko vezjo. **Značilnosti fosfatidilserina iz sojinih fosfolipidov:** **V prahu:** vlaga: < 2,0 % fosfolipidi: ≥ 85 % fosfatidilserin: ≥ 61 % gliceridi: < 2,0 % prosti L-serin: < 1,0 % tokoferoli: < 0,3 %

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	fitosteroli: < 0,2 % **V tekoči obliki:** vlaga: < 2,0 % fosfolipidi: ≥ 25 % fosfatidilserin: ≥ 20 % gliceridi: ni relevantno prosti L-serin: < 1,0 % tokoferoli: < 0,3 % fitosteroli: < 0,2 %
Proizvod iz fosfolipidov, ki vsebuje enake količine fosfatidilserina in fosfatidne kisline	**Opis/opredelitev:** Proizvod se proizvaja z encimsko pretvorbo sojinega lecitina. Proizvod iz fosfolipidov je močno koncentriran rumeno-rjav prah iz fosfatidilserina in fosfatidne kisline v enakovrednih količinah. **Specifikacija proizvoda:** vlaga: ≤ 2,0 % skupni fosfolipidi: ≥ 70 % fosfatidilserin: ≥ 20 % fosfatidna kislina: ≥ 20 % gliceridi: ≤ 1,0 % prosti L-serin: ≤ 1,0 % tokoferoli: ≤ 0,3 % fitosteroli: ≤ 2,0 % najvišja vsebnost silicijevega dioksida je 1,0 %
Fosfolipidi iz jajčnega rumenjaka	85-odstotno in 100-odstotno čistih fosfolipidov iz jajčnega rumenjaka
Fitoglikogen	**Opis:** bel do uamazano bel prah, ki je polisaharid brez vonja, brez barve in brez okusa, pridobljen iz gensko nespremenjene sladke koruze z običajnimi tehnikami predelave živil **Opredelitev:** polimer glukoze $(C_6H_{12}O_6)n$ z linearno vezavo α(1–4) glikozidnih vezi, ki so razvejane na vsake 8 do 12 glukoznih enot z α(1–6) glikozidnimi vezmi

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Specifikacije: ogljikovi hidrati: 97 % sladkorji: 0,5 % vlaknine: 0,8 % maščobe: 0,2 % beljakovine: 0,6 %
Fitosteroli/fitostanoli	**Opis/opredelitev:** Fitosteroli in fitostanoli so steroli in stanoli, ekstrahirani iz rastlin, ki so lahko v obliki prostih sterolov in stanolov ali v obliki estrov maščobnih kislin živilske kakovosti. **Sestava** (z GC-FID ali enakovredno metodo): β-sitosterol: < 81 % β-sitostanol: < 35 % kampesterol: < 40 % kampestanol: < 15 % stigmasterol: < 30 % brasikasterol: < 3,0 % drugi steroli/stanoli: < 3,0 % **Kontaminacija/čistoča** (z GC-FID ali enakovredno metodo): Fitosteroli in fitostanoli, ekstrahirani iz drugih virov, kot so rastlinska olja, primerna za prehrano, morajo biti brez onesnaževal, kar je najbolje zagotoviti z več kot 99-odstotno čistostjo fitosterolnih/fitostanolnih sestavin.
Olje iz slivovih jedrc	**Opis/opredelitev:** Olje iz slivovih jedrc je rastlinsko olje, pridobljeno s hladnim stiskanjem jedrc slive (*Prunus domestica*). **sestava:** oleinska kislina (C18:1): 68 % linolna kislina (C18:2): 23 % γ-tokoferol: 80 % tokoferolov skupaj β-sitosterol: 80–90 % sterolov skupaj triolein: 40–55 % trigliceridov cianhidrinska kislina: največ 5 mg/kg olja

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Krompirjeve beljakovine (koagulirane) in njihovi hidrolizati	suha snov: ≥ 800 mg/g beljakovine (N*6,25): ≥ 600 mg/g (suha snov) pepel: ≤ 400 mg/g (suha snov) glikoalkaloid (skupaj): ≤ 150 mg/kg lizinoalanin (skupaj): ≤ 500 mg/kg lizinoalanin (prosti): ≤ 10 mg/kg
Prolil oligopeptidaza (encimski pripravek)	**Specifikacija encima:** sistematsko ime: prolil oligopeptidaza sopomenke: prolil endopeptidaza, za prolin specifična endopeptidaza, endoprolilpeptidaza molekulska masa: 66 kDa številka Komisije za encime: EC 3.4.21.26 številka CAS: 72162-84-6 vir: gensko spremenjeni sev *Aspergillus niger* (GEP-44) **Opis:** Prolil oligopeptidaza je na voljo kot encimski pripravek, ki vsebuje približno 30 % maltodekstrina. **Specifikacije encimskega pripravka iz prolil oligopeptidaze:** delovanje: > 580 000 PPI([1])/g (> 34,8 PPU([2])/g) videz: mikrogranulat barva: umazano bela do oranžno rumenkasta; barva se lahko med serijami razlikuje suha snov: > 94 % gluten: < 20 ppm **težke kovine:** svinec: ≤ 1,0 mg/kg arzen: ≤ 1,0 mg/kg kadmij: ≤ 0,5 mg/kg živo srebro: ≤ 0,1 mg/kg **Mikrobiološka merila:** skupno število aerobnih mikroorganizmov na ploščah: ≤ 10^3 CFU/g kvasovke in plesni skupaj: ≤ 10^2 CFU/g sulfit reducirajoči anaerobi: ≤ 30 CFU/g

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Enterobacteriaceae: < 10 CFU/g *Salmonella*: odsotnost v 25 g *Escherichia coli*: odsotnost v 25 g *Staphylococcus aureus*: odsotnost v 10 g *Pseudomonas aeruginosa*: odsotnost v 10 g *Listeria monocytogenes*: odsotnost v 25 g antimikrobno delovanje: ga ni mikotoksini: pod mejami zaznavnosti: aflatoksin B1, B2, G1, G2 (< 0,25 µg/kg), aflatoksini skupaj (< 2,0 µg/kg), ohratoksin A (< 0,20 µg/kg), T-2 toksin (< 5 µg/kg), zearalenon (< 2,5 µg/kg), fumonizin B1 in B2 (< 2,5 µg/kg) ([1]) PPI – Protease Picomole International. ([2]) PPU – „Prolyl Peptidase Units“ ali „Proline Protease Units“.
Izvleček beljakovin iz prašičjih ledvic	**Opis/opredelitev**: Izvleček beljakovin se pridobi iz homogeniziranih prašičjih ledvic s kombinacijo obarjanja soli in centrifugiranjem pri visoki hitrosti. Pridobljena oborina vsebuje predvsem beljakovine s 7 % encima diamin oksidaza (encimska nomenklatura EC 1.4.3.22) in se ponovno suspendira v fiziološkem pufrskem sistemu. Pridobljeni izvleček iz prašičjih ledvic je v obliki inkapsuliranih enteričnih obloženih peletov, da lahko dosežejo aktivne predele prebavnega sistema. osnovni proizvod: specifikacija: izvleček beljakovin iz prašičjih ledvic z naravno vsebnostjo diamin oksidaze (DAO): fizično stanje: tekoče barva: rjavkasta videz: rahlo motna raztopina pH-vrednost: 6,4–6,8 encimska aktivnost: > 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (preskus DAO z radijsko ekstrakcijo)) **mikrobiološka merila:** *Brachyspira* spp.: negativno (PCR v realnem času) *Listeria monocytogenes*: negativno (PCR v realnem času) *Staphylococcus aureus*: < 100 CFU/g influenca A: negativno (PCR z reverzno transkripcijo v realnem času) *Escherichia coli*: < 10 CFU/g

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	skupno število aerobnih mikroorganizmov: < 10^5 CFU/g število kvasovk in plesni: < 10^5 CFU/g *Salmonella*: odsotnost/10 g Enterobacteriaceae, odporne na žolčne soli: < 10^4 CFU/g **Končni proizvod:** specifikacija izvlečka beljakovin iz prašičjih ledvic z naravno vsebnostjo DAO (EC 1.4.3.22) v obliki enterično obloženih kapsul: fizično stanje: trdno barva: rumeno siva videz: mikropeleti encimska aktivnost: 110–220 kHDU DAO/g peletov (DAO REA (preskus DAO z radijsko ekstrakcijo)) stabilnost v kislini: 15 min 0,1M HCl, čemur sledi 60 min borat pH = 9,0: > 68 kHDU DAO/g peletov (DAO REA (preskus DAO z radijsko ekstrakcijo)) vlažnost: < 10 % *Staphylococcus aureus*: < 100 CFU/g *Escherichia coli*: < 10 CFU/g skupno število aerobnih mikroorganizmov: < 10^4 CFU/g skupno število kvasovk/plesni: < 10^3 CFU/g *Salmonella*: odsotnost/10 g Enterobacteriaceae, odporne na žolčne soli: < 10^2 CFU/g
▼M10	
Pirolokinolin kinon dinatrijeva sol	**Opredelitev:** kemijsko ime: dinatrijev 9-karboksi-4,5-diokso-1*H*-pirolo[5,4-f]kinolin-2,7-dikarboksilat kemijska formula: $C_{14}H_4N_2Na_2O_8$ št. CAS: 122628-50-6 molekulska masa: 374,17 Da **Opis** Pirolokinolin kinon dinatrijeva sol je rdečkastorjav prah, ki se pridobiva z gensko nespremenjeno bakterijo *Hyphomicrobium denitrificans*, sev CK-275.

▼M10

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Značilnosti/sestava videz: rdečkastorjav prah čistost: ≥ 99,0 % (suha snov) UV absorbanca (A322/A259): 0,56 ± 0,03 UV absorbanca (A233/A259): 0,90 ± 0,09 vlaga: ≤ 12,0 % **Ostanki topila:** etanol: ≤ 0,05 % **Težke kovine** svinec: < 3 mg/kg arzen: < 2 mg/kg **Mikrobiološka merila:** skupno število živih celic: ≤ 300 CFU/g plesni/kvasovke: ≤ 12 CFU/g koliformne bakterije: odsotnost v 1 g *Hyphomicrobium denitrificans*: ≤ 25 CFU/g CFU: kolonijske enote

▼M9

Olje oljne ogrščice z visoko vsebnostjo neumiljive snovi	**Opis/opredelitev:** „Olje oljne ogrščice z visoko vsebnostjo neumiljive snovi“ se proizvaja z vakuumsko destilacijo in se razlikuje od rafiniranega olja oljne ogrščice po koncentraciji neumiljivega deleža (1 g v rafiniranem olju oljne ogrščice in 9 g v „olju oljne ogrščice z visoko vsebnostjo neumiljive snovi“). Vsebuje nekoliko manj trigliceridov z mononenasičenimi in polinenasičenimi maščobnimi kislinami. **Čistost:** neumiljiva snov: > 7,0 g/100 g tokoferoli: > 0,8 g/100 g α-tokoferol (%): 30–50 % γ-tokoferol (%): 50–70 % δ-tokoferol (%): < 6,0 % steroli, triterpenski alkoholi, metilsteroli: > 5,0 g/100 g

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Maščobne kisline v trigliceridih: palmitinska kislina: 3–8 % stearinska kislina: 0,8–2,5 % oleinska kislina: 50–70 % linolna kislina: 15–28 % linolenska kislina: 6–14 % eručna kislina: < 2,0 % kislinsko število: ≤ 6,0 mg KOH/g peroksidno število (PV): ≤ 10 meq O_2/kg **Težke kovine:** železo (Fe): < 1 000 µg/kg baker (Cu): < 100 µg/kg **Nečistoče:** policiklični aromatski ogljikovodiki (PAH) benzo(a)piren: < 2 µg/kg Potrebna je obdelava z aktivnim ogljem, da se policiklični aromatski ogljikovodiki (PAH) ne obogatijo med proizvodnjo „olja oljne ogrščice z visoko vsebnostjo neumiljive snovi“.
Beljakovina oljne ogrščice	**Opredelitev:** Beljakovina oljne ogrščice je z beljakovinami bogat vodni izvleček iz pogače, dobljene pri stiskanju oljne ogrščice, ki izvira iz gensko nespremenjenih organizmov *Brassica napus* L. in *Brassica rapa* L. **Opis:** bel do umazano bel prah, posušen z razprševanjem beljakovine skupaj: ≥ 90 % topne beljakovine: ≥ 85 % vlaga: ≤ 7,0 % ogljikovi hidrati: ≤ 7,0 % maščobe: ≤ 2,0 % pepel: ≤ 4,0 % vlaknine: ≤ 0,5 % glukozinolati skupaj: ≤ 1 mmol/kg

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Čistost: fitati skupaj: ≤ 1,5 % svinec: ≤ 0,5 mg/kg **Mikrobiološka merila:** število kvasovk in plesni: ≤ 100 CFU/g število aerobnih bakterij: ≤ 10 000 CFU/g skupno število koliformnih bakterij: ≤ 10 CFU/g *Escherichia coli:* odsotnost v 10 g *Salmonella*: odsotnost v 25 g
Trans-resveratrol	**Opis/opredelitev:** ***Sintetični*** *trans-resveratrol so kristali umazano bele do bež barve.* kemijsko ime: 5-[(E)-2-(4-hidroksifenil)etenil]benzen-1,3-diol kemijska formula: $C_{14}H_{12}O_3$ molekulska masa: 228,25 Da št. CAS: 501-36-0 **čistost:** *Trans*-resveratrol: ≥ 98 %–99 % stranski proizvodi (sorodne snovi) skupaj: ≤ 0,5 % posamezne sorodne snovi: ≤ 0,1 % sulfatni pepel: ≤ 0,1 % izguba pri sušenju: ≤ 0,5 % **Težke kovine:** svinec: ≤ 1,0 ppm živo srebro: ≤ 0,1 ppm arzen: ≤ 1,0 ppm **Nečistoče:** diizopropilamin: ≤ 50 mg/kg ***Mikrobni vir***: gensko spremenjeni sev *Saccharomyces cerevisiae* videz: umazano bel do rumenkast prah

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	velikost delcev: 100 % manj kot 62,23 μm vsebnost *trans*-resveratrola: najmanj 98 % m/m (suha snov) pepel: največ 0,5 % m/m vlaga: največ 3 % m/m
Izvleček iz petelinjega grebena	**Opis/opredelitev:** Izvleček iz petelinjega grebena se pridobiva iz vrste *Gallus gallus* z encimsko hidrolizo petelinjega grebena ter pozneje s filtracijo, koncentracijo in obarjanjem. Glavne sestavine izvlečka iz petelinjega grebena so glikozaminoglikani hialuronska kislina, hondroitin sulfat A in dermatan sulfat (hondroitin sulfat B). Bel ali skoraj bel higroskopski prah. hialuronska kislina: 60–80 % hondroitin sulfat A: ≤ 5,0 % dermatan sulfat (hondroitin sulfat B): ≤ 25 % pH: 5,0–8,5 **Čistost:** kloridi: ≤ 1,0 % dušik: ≤ 8,0 % izguba pri sušenju: (105 °C za 6 ur): ≤ 10 % **Težke kovine:** živo srebro: ≤ 0,1 mg/kg arzen: ≤ 1,0 mg/kg kadmij: ≤ 1,0 mg/kg krom: ≤ 10 mg/kg svinec: ≤ 0,5 mg/kg **Mikrobiološka merila:** skupno število funkcionalnih aerobnih bakterij: ≤ 10^2 CFU/g *Escherichia coli*: odsotnost v 1 g *Salmonella*: odsotnost v 1 g *Staphylococcus aureus*: odsotnost v 1 g *Pseudomonas aeruginosa*: odsotnost v 1 g

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Olje iz inkovskega oreška ***Plukenetia volubilis***	**Opis/opredelitev**: Olje iz inkovskega oreška je 100-odstotno hladno stiskano rastlinsko olje, pridobljeno iz semen *Plukenetia volubilis* L. Je prozorno, tekoče in sijoče olje pri sobni temperaturi. Je sadnega okusa, ki rahlo spominja na zeleno zelenjavo, in brez neželenih arom. videz, bistrost, sijaj, barve: tekoče pri sobni temperaturi, čiste, sijoče rumeno zlate barve vonj in okus: sadnega, rastlinskega okusa, brez nesprejemljivega okusa ali vonja **čistost:** voda in hlapne snovi: < 0,2 g/100 g nečistoče, netopne v heksanu: < 0,05 g/100 g oleinska kislost: < 2,0 g/100 g peroksidno število (PV): < 15 meq O_2/kg transmaščobne kisline: < 1,0 g/100 g nenasičene maščobne kisline skupaj: > 90 % omega 3 alfa-linolenska kislina (ALA): > 45 % nasičene maščobne kisline: < 10 % brez transmaščobnih kislin (< 0,5 %) brez eručne kisline (< 0,2 %) več kot 50 % tri-linolenin in di-linolenin-trigliceridov sestava in raven fitosterolov brez holesterola (< 5,0 mg/100 g)
Salatrimi	**Opis/opredelitev**: Salatrim mednarodno priznan akronim za (kratko- in dolgoverižne molekule acil triglicerida). Salatrim se pripravlja z neencimsko inter-esterifikacijo triacetina, tripropionina, tributirina ali njihovih mešanic s hidrogeniranim oljem oljne ogrščice, sojinim oljem, oljem iz bombažnih semen ali sončničnim oljem. Opis: Bistra, rumeno rjavkasta tekočina, ki pri sobni temperaturi postane svetlejše, voskasto trdnejše olje. Brez trdnih delcev in tujega ali žarkega vonja. porazdelitev glicerol estrov: triacilgliceroli: > 87 % diacilgliceroli: ≤ 10 % monoacilgliceroli: ≤ 2,0 % sestava maščobnih kislin: MOLE % LCFA (dolgoverižne maščobne kisline): 33–70 %

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	MOLE % SCFA (kratkoverižne maščobne kisline): 30–67 % nasičene dolgoverižne maščobne kisline: < 70 mas. % transmaščobne kisline: ≤ 1,0 % proste maščobne kisline kot oleinska kislina: ≤ 0,5 % profil triacilglicerolov: triestri (kratki/dolgi od 0,5 do 2,0): ≥ 90 % triestri (kratki/dolgi = 0): ≤ 10 % neumiljiva snov: ≤ 1,0 % vlaga: ≤ 0,3 % pepel: ≤ 0,1 % barva: ≤ 3,5 rdeča (Lovibond) peroksidno število (PV): ≤ 2,0 meq/kg
Olje iz *Schizochytrium* sp., bogato z DHA in EPA	kislinsko število: ≤ 0,5 mg KOH/g peroksidno število (PV): ≤ 5,0 meq/kg olja oksidativna stabilnost: Za vsa živila, ki vsebujejo olje iz *Schizochytrium* sp., bogato z DHA in EPA, bi bilo treba z ustrezno in priznano nacionalno/mednarodno preskusno metodologijo (npr. z metodo AOAC) dokazati oksidativno stabilnost. vlaga in hlapne snovi: ≤ 0,05 % neumiljive snovi: ≤ 4,5 % transmaščobne kisline: ≤ 1 % vsebnost DHA: ≥ 22,5 % vsebnost EPA: ≥ 10 %
Olje iz *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)	peroksidno število (PV): ≤ 5,0 meq/kg olja neumiljive snovi: ≤ 3,5 % transmaščobne kisline: ≤ 2,0 % proste maščobne kisline: ≤ 0,4 % dokozapentaenojska kislina (DPA) n-6: ≤ 7,5 % vsebnost DHA: ≥ 35 %

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Olje iz *Schizochytrium* sp.	kislinsko število: ≤ 0,5 mg KOH/g peroksidno število (PV): ≤ 5,0 meq/kg olja vlaga in hlapne snovi: ≤ 0,05 % neumiljive snovi: ≤ 4,5 % transmaščobne kisline: ≤ 1,0 % vsebnost DHA: ≥ 32,0 %
Olje iz *Schizochytrium* sp. (T18)	kislinsko število: ≤ 0,5 mg KOH/g peroksidno število (PV): ≤ 5,0 meq/kg olja vlaga in hlapne snovi: ≤ 0,05 % neumiljive snovi: ≤ 3,5 % transmaščobne kisline: ≤ 2,0 % proste maščobne kisline: ≤ 0,4 % vsebnost DHA: ≥ 35 %
Izvleček iz fermentirane soje	**Opis/opredelitev:** Izvleček iz fermentirane soje je mlečnobelo obarvan prah brez vonja. Vsebuje 30 % izvlečka iz fermentirane soje v prahu in 70 % odpornega dekstrina (kot nosilca) iz koruznega škroba, ki se doda med predelavo. Med proizvodnim postopkom se odstrani vitamin K_2. Izvleček iz fermentirane soje vsebuje natokinazo, izolirano iz nata, živila, proizvedenega s fermentacijo gensko nespremenjene soje (*Glycine max* (L.)) z izbranim sevom *Bacillus subtilis* var. natto. delovanje natokinaze: 20 000–28 000 enote razgradnje fibrina/g([1]) identiteta: mogoče jo je potrditi stanje: brez neprijetnega okusa ali vonja izguba pri sušenju: ≤ 10 % vitamin K_2: ≤ 0,1 mg/kg **Težke kovine:** svinec: ≤ 5,0 mg/kg arzen: ≤ 3,0 mg/kg **mikrobiološka merila:** skupno število funkcionalnih aerobnih bakterij: ≤ 10^3 CFU[(3)]/g

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	kvasovke in plesni: ≤ 10^2 CFU/g koliformne bakterije: ≤ 30 CFU/g sporogene bakterije: ≤ 10 CFU/g *Escherichia coli*: odsotnost/25 g *Salmonella*: odsotnost/25 g *Listeria*: odsotnost/25 g ([1]) Metoda za ugotavljanje vsebnosti, kot so jo opisali Takaoka in sod. (2010).
Izvleček iz pšeničnih kalčkov (*Triticum aestevium*), bogat s spermidinom	**Opis/opredelitev:** Izvleček iz pšeničnih kalčkov, bogat s spermidinom, se pridobiva iz nefermentiranih, nekalečih pšeničnih kalčkov (*Triticum aestevium*) z ekstrakcijo trdno-tekoče, usmerjeno zlasti, toda ne izključno, v poliamine. spermidin: 0,8–2,4 mg/g spermin: 0,4–1,2 mg/g spermidin triklorid < 0,1 μg/g putrescin: < 0,3 mg/g kadaverin: < 0,1 μg/g **Mikotoksini**: aflatoksini (skupaj): < 0,4 μg/kg **Mikrobiološka merila:** aerobne bakterije skupaj: < 10 000 CFU/g kvasovke in plesni: < 100 CFU/g *Escherichia coli:* < 10 CFU/g *Salmonella:* odsotnost/25 g *Listeria monocytogenes:* odsotnost/25 g
Sukromalt	**Opis/opredelitev**: Sukromalt je kompleksna mešanica saharidov, ki se proizvaja iz saharoze in škrobnega hidrolizata z encimsko reakcijo. Pri tem postopku se glukozne enote dodajajo saharidom iz škrobnega hidrolizata z encimom, ki ga proizvaja bakterija *Leuconostoc citreum*, ali z rekombinantnim sevom proizvodnega organizma *Bacillus licheniformis*. Za nastale oligosaharide je značilna prisotnost glikozidnih spojin α-(1→6) in α-(l→3). Končni izdelek je sirup, ki poleg oligosaharidov vsebuje največ fruktoze, prav tako pa tudi disaharid levkrozo in druge disaharide. trdne snovi skupaj: 75–80 %

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	vlaga: 20–25 % sulfataza: največ 0,05 % pH: 3,5–6,0 prevodnost: < 200 (30 %) dušik: < 10 ppm fruktoza: 35–45 % suhe snovi levkroza: 7–15 % suhe snovi drugi disaharidi: največ 3 % višji saharidi: 40–60 % suhe snovi
Vlakna sladkornega trsa	**Opis/opredelitev**: Vlakna sladkornega trsa se pridobivajo iz suhe celične stene ali vlaknatega ostanka, ki preostane po iztiskanju ali ekstrakciji sladkornega soka iz sladkornega trsa genotipa *Saccharum*. Sestavljena so v glavnem iz celuloze in hemiceluloze. Proizvodni postopek vključuje več korakov: drobljenje, bazično razgradnjo, odstranitev ligninov in drugih necelulozних sestavin, beljenje prečiščenih vlaken, kislo spiranje in nevtralizacijo. vlaga: ≤ 7,0 % pepel: ≤ 0,3 % prehranske vlaknine (AOAC) v suhi snovi (vse netopno) skupaj: ≥ 95 % od tega: hemiceluloza (20–25 %) in celuloza (70–75 %) silicij (ppm): ≤ 200 beljakovine: 0,0 % maščobe: v sledovih pH: 4–7 **Težke kovine:** živo srebro (ppm): ≤ 0,1 svinec (ppm): ≤ 1,0 arzen (ppm): ≤ 1,0 kadmij (ppm): ≤ 0,1 **Mikrobiološka merila:** kvasovke in plesni (CFU/g): ≤ 1 000 *Salmonella*: odsotnost *Listeria monocytogenes*: odsotnost

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Izvleček iz sončničnega olja	**Opis/opredelitev**: Izvleček iz sončničnega olja se pridobiva z biokoncentracijskim faktorjem 10 neumiljivega deleža prečiščenega sončničnega olja, ekstrahiranega iz semen sončnice *Helianthus Annuus* L. **Sestava:** oleinska kislina (C18:1): 20 % linolna kislina (C18:2): 70 % neumiljiva snov: 8,0 % fitosteroli: 5,5 % tokoferoli: 1,1 %
Posušene mikroalge *Tetraselmis chuii*	**Opis/opredelitev:** Posušeni proizvod se pridobiva iz morske mikroalge *Tetraselmis chuii*, ki spada v družino Chiorodendraceae in se goji v sterilni morski vodi v zaprtih fotobioreaktorjih, ki so izolirani od zunanjega zraka. **Čistost/sestava:** Identificiran je z nuklearnim označevalcem rDNK 18 S (analizirano zaporedje obsega najmanj 1 600 baznih parov) iz baze podatkov Nacionalnega centra za biotehnološke informacije (NCBI): ne manj kot 99,9 % vlažnost: ≤ 7,0 % beljakovine: 35–40 % pepel: 14–16 % ogljikovi hidrati: 30–32 % vlaknine: 2–3 % maščobe: 5–8 % nasičene maščobne kisline: 29–31 % maščobnih kislin skupaj mononenasičene maščobne kisline: 21–24 % maščobnih kislin skupaj polinenasičene maščobne kisline: 44–49 % maščobnih kislin skupaj jod: ≤ 15 mg/kg

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Riba vrste *Therapon barcoo/ Scortum barcoo*	**Opis/opredelitev:** *Therapon barcoo/Scortum barcoo* je vrsta ribe iz družine Terapontidae. Je endemična sladkovodna riba iz Avstralije. Zdaj se goji v ribogojnicah. taksonomska identifikacija: razred: Actinopterygii > red: Perciformes > družina: Terapontidae > rod: *Therapon barcoo* ali *Scortum barcoo* sestava ribjega mesa: beljakovine (%): 18–25 vlaga (%): 65–75 pepel (%): 0,5–2,0 energijska vrednost (KJ/Kg): 6 000–11 500 ogljikovi hidrati (%): 0,0 maščobe (%): 5–15 maščobne kisline (mg FA/g fileja): Σ PUFA n-3: 1,2–20,0 Σ PUFA n-6: 0,3–2,0 PUFA n-3/n-6: 1,5–15,0 omega 3 kisline skupaj: 1,6–40,0 omega 6 kisline skupaj: 2,6–10,0
D-tagatoza	**Opis/opredelitev:** Tagatoza se proizvaja z izomerizacijo galaktoze s kemijsko ali encimsko pretvorbo ali epimerizacijo fruktoze z encimsko pretvorbo. To so enostopenjske pretvorbe. videz: beli ali skoraj beli kristali kemijsko ime: D-tagatoza sopomenka: D-*likso*-heksuloza številka CAS: 87-81-0 kemijska formula: $C_6H_{12}O_6$ molekulska masa: 180,16 (g/mol)

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	čistost: vsebnost: ≥ 98 % na suhi snovi izguba pri sušenju: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 ur) specifična rotacija: $[\alpha]_D^{20}$: – 4 do – 5,6° (1-odstotna vodna raztopina)([1]) območje taljenja: 133–137 °C **Težke kovine:** svinec: ≤ 1,0 mg/kg(*) (*) Določeno z uporabo tehnike atomske absorpcije, primerne za specifični nivo. Izbira velikosti vzorca in metode priprave vzorca se lahko izvedeta po načelih metode, opisane v FNP 5, „Instrumentalne metode“[1]. ([1]) 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, 307 str.; angleški jezik – ISBN 92-5-102991-1.
Izvleček, bogat s taksifolinom	**Opis:** Izvleček, bogat s taksifolinom, pridobljen iz lesa macesna vrste *Larix gmelinii* (Rupr.) Rupr., je prah bele do bledorumene barve, kristaliziran iz vročih vodnih raztopin. **Opredelitev:** kemijsko ime: [(2R,3R)-2-(3,4 dihidroksifenil)-3,5,7-trihidroksi-2,3-dihidrokromen-4-on, imenovan tudi (+) trans (2R,3R)- dihidrokvercetin] kemijska formula: $C_{15}H_{12}O_7$ molekulska masa: 304,25 Da št. CAS: 480-18-2 **Specifikacije:** *fizikalni parameter* vlaga: ≤ 10 % *analiza spojine:* taksifolin (m/m): ≥ 90,0 % suhe snovi ***težke kovine, pesticidi:*** svinec: ≤ 0,5 mg/kg arzen: ≤ 0,02 mg/kg kadmij: ≤ 0,5 mg/kg živo srebro: ≤ 0,1 mg/kg

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	diklorodifeniltrikloroetan (DDT): ≤ 0,05 mg/kg ***Ostanki topil*** etanol: < 5 000 mg/kg ***Mikrobiološka merila*** skupno število mikroorganizmov na ploščah (TPC): ≤ 10^4 CFU/g enterobakterije: ≤ 100/g kvasovke in plesni: : ≤ 100 CFU/g *Escherichia coli*: odsotnost/1 g *Salmonella*: odsotnost/10 g *Staphylococcus aureus*: odsotnost/1 g *Pseudomonas*: odsotnost/1 g **Običajni razpon sestavin izvlečka, bogatega s taksifolinom (na suho snov)**

sestavine izvlečka	*običajno izmerjen razpon sestavin (v %)*
taksifolin	90–93
aromadendrin	2,5–3,5
eriodiktiol	0,1–0,3
kvercetin	0,3–0,5
naringenin	0,2–0,3
kampferol	0,01–0,1
pinocembrin	0,05–0,12
neznani flavonoidi 1–3	1 – 3
voda(*)	1,5

(*) V hidrirani obliki in med procesom sušenja je taksifolin kristal, zato delež kristalne vode znaša 1,5 %.

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Trehaloza	**Opis/opredelitev**: Nereducirajoči disaharid, ki je sestavljen iz dveh polovic glukoze, ki sta povezani z α-1,1-glukozidno vezjo. Pridobiva se iz utekočinjenega škroba ali iz saharoze z večstopenjskim encimskim postopkom. Tržni proizvod je dihidrat. Praktično brez vonja, beli ali skoraj beli kristali, sladkega okusa. sopomenka: α,α-trehaloza kemijsko ime: α-D-glukopiranozil-α-D-glukopiranozid, dihidrat št. CAS: 6138-23-4 (dihidrat) kemijska formula: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (dihidrat) molekulska masa: 378,33 (dihidrat) vsebnost: ≥ 98 % na suhi snovi Določeno z uporabo tehnike atomske absorpcije, primerne za specifični nivo. Izbira velikosti vzorca in metode priprave vzorca se lahko izvedeta po načelih metode, opisane v FNP 5 (1), „Instrumentalne metode“. **Metoda za ugotavljanje vsebnosti:** Načelo: trehaloza se identificira s tekočinsko kromatografijo in količinsko opredeli s primerjavo z referenčnim standardom, ki vsebuje standardno trehalozo Priprava vzorčne raztopine: natančno stehtajte približno 3 g suhega vzorca v 100-mililitrski merilni bučki in dodajte približno 80 ml prečiščene, deionizirane vode. Vzorec v celoti raztopite in s prečiščeno deionizirano vodo razredčite do znaka. Filtrirajte skozi 0,45-mikrometrski filter. Priprava standardne raztopine: natančno stehtane količine suhe standardne referenčne trehaloze raztopite v vodi, da dobite raztopino z znano koncentracijo približno 30 mg trehaloze na ml. Naprava: tekočinski kromatograf, opremljen z detektorjem lomnega količnika in vgrajenim snemalnikom. Pogoji: Kolona: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) ali enakovredna kolona — dolžina: 300 mm — premer: 10 mm — temperatura: 50 °C mobilna faza: voda hitrost pretoka: 0,4 ml/min vbrizgani volumen: 8 µl Postopek: v kromatograf ločeno vbrizgajte enake količine vzorčne raztopine in standardne raztopine. Posnemite kromatogram in izmerite velikost odziva vrha trehaloze. V mg izračunajte količino trehaloze v 1 ml vzorčne raztopine po naslednji formuli:

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	% trehaloze = 100 × (R_U/R_S) (W_S/W_U) pri čemer R_S = površina vrha trehaloze v standardnem pripravku R_U = površina vrha trehaloze v vzorčnem pripravku W_S = teža trehaloze v mg v standardnem pripravku W_U = teža suhega vzorca v mg **Značilnosti:** identifikacija: topnost: dobro topen v vodi, komaj topen v etanolu specifična rotacija: $[\alpha]_D^{20}$ = +179° (5-odstotna vodna raztopina, dihidrat), +199° (5-odstotna vodna raztopina, brezvodna snov) tališče: 97 °C (dihidrat) **čistost:** izguba pri sušenju: ≤ 1,5 % (60 °C, 5 ur) pepel skupaj: ≤ 0,05 % **Težke kovine:** svinec: ≤ 1,0 mg/kg
Z UV-žarki obdelane gobe (*Agaricus bisporus*)	**Opis/opredelitev:** Komercialno gojene gobe Agaricus bisporus, ki se nabrane obdelajo z UV-svetlobo. UV-sevanje: postopek sevanja z ultravijolično svetlobo valovne dolžine 200–800 nm. **Vitamin D_2:** kemijsko ime: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol sopomenka: ergokalciferol št. CAS: 50-14-6 molekulska masa: 396,65 g/mol **Vsebnost:** vitamin D_2 v končnem proizvodu: 5–10 µg/100 g sveže teže ob izteku roka uporabnosti

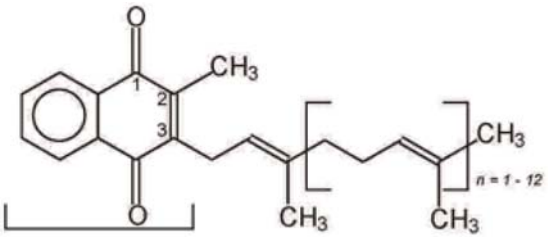
▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Z UV-žarki obdelan pekovski kvas (*Saccharomyces cerevisiae*)	**Opis/opredelitev:** Pekovski kvas (*Saccharomyces cerevisiae*) se obdela z ultravijoličnimi žarki, da se sproži pretvorba ergosterola v vitamin D_2 (ergokalciferol). Vsebnost vitamina D_2 v koncentratu kvasa variira med 1 800 000 in 3 500 000 IU vitamina D/100 g (450–875 μg/g). Je rjavkaste barve, v obliki sipkih zrnc. **Vitamin D_2:** kemijsko ime: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol sopomenka: ergokalciferol št. CAS: 50-14-6 molekulska masa: 396,65 g/mol **Mikrobiološka merila koncentrata kvasa:** koliformne bakterije: $\leq 10^3$/g *Escherichia coli*: $\leq$ 10/g *Salmonella*: odsotnost v 25 g
Z UV-žarki obdelan kruh	**Opis/opredelitev:** Z UV-žarki obdelan kruh so kvašen kruh in štručke (brez posipa), ki so obdelani z ultravijoličnim sevanjem po pečenju, da se ergosterol pretvori v vitamin D_2 (ergokalciferol). UV-sevanje: postopek obsevanja z ultravijolično svetlobo valovne dolžine 240 nm–315 nm za največ 5 sekund z dovedeno energijo 10 mJ/cm^2–50 mJ/cm^2. **Vitamin D_2:** kemijsko ime: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol sopomenka: ergokalciferol št. CAS: 50-14-6 molekulska masa: 396,65 g/mol **Vsebnost:** vitamin D_2 (ergokalciferol) v končnem proizvodu: 0,75–3 μg/100 g([1]) kvas v testu: 1–5 g/100 g([2]) ([1]) EN 12821, 2009, evropski standard. ([2]) Izračun za recept.

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Z UV-žarki obdelano mleko	**Opis/opredelitev**: Z UV-žarki obdelano mleko je kravje mleko (polnomastno in polposneto), ki je po pasterizaciji obdelano z ultravijoličnim (UV) sevanjem prek turbulentnega toka. Obdelava pasteriziranega mleka z ultravijoličnim sevanjem pomeni povečanje koncentracije vitamina D_3 (holekalciferol) s pretvorbo 7-dehidroholesterola v vitamin D_3. UV-sevanje: postopek sevanja z ultravijolično svetlobo valovne dolžine 200–310 nm z dovedeno energijo 1 045 J/l. **Vitamin D_3:** kemijsko ime: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-metil-1-[(2R)-6-metilheptan-2-il]-2,3,3a,5,6,7-heksahidro-1H-inden-4-iliden]etiliden]-4-metilidenciklo-heksan-1-ol sopomenka: holekalciferol št. CAS: 67-97-0 molekulska masa: 384,6377 g/mol **Vsebnost:** vitamin D_3 v končnem proizvodu: polnomastno mleko([1]): 0,5–3,2 μg/100 g([2]) polposneto mleko(1): 0,1–1,5 μg/100 g([2]) ([1]) Kot je opredeljeno v Uredbi (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. decembra 2013 o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov in razveljavitvi uredb Sveta (EGS) št. 922/72, (EGS) št. 234/79, (ES) št. 1037/2001 in (ES) št. 1234/2007 (UL L 347, 20.12.2013, str. 671). ([2]) HPLC
Vitamin K_2 (menakinon)	To novo živilo se proizvaja s sintetičnim ali mikrobiološkim postopkom. Vitamin K_2 (2-metil-3-all-trans-poliprenil-1,4-naftokinon) ali serije menakinona so skupina derivatov preniliranega naftokinona. Število ostankov izoprena (pri čemer je ena enota izoprena sestavljena iz petih ogljikov v stranski verigi) se uporablja za označevanje homologov menakinona, ki v glavnem vsebujejo MK-7 in v manjši meri MK-6. Serije vitamina K_2 (menakinonov), pri čemer je menakinon-7 (MK-7)(n = 6) $C_{46}H_{64}O_2$, menakinon-6 (MK-6)(n = 5) $C_{41}H_{56}O_2$ in menakinon-4 (MK-4)(n = 3) $C_{31}H_{40}O_2$. kemijsko ime: (all-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-heptametil-2,6,10,14,18,22,26-oktakozaheptaenil)-3-metil-1,4-naftalendion številka CAS: 2124-57-4 molekulska formula: $C_{46}H_{64}O_2$

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	molekulska masa: 649 g/mol  2-metil-1,4-naftokinon (menadion) ***Specifikacija sintetičnega vitamina K_2 (menakinona-7)*** videz: prah rumene barve čistost: največ 6,0 % cis-izomera, največ 2,0 % drugih nečistoč vsebnost: 97–102 % menakinona-7 (od tega vsaj 92 % all-trans-menakinona-7) ***Specifikacije mikrobiološko proizvedenega vitamina K_2 (menakinona-7)*** Vir: *Bacillus subtilis* spp. *natto* in *Bacillus licheniformis* videz: prah rumene barve ali oljna suspenzija
Izvleček iz pšeničnih otrobov	**Opis/opredelitev:** Bel kristaliničen prah, pridobljen z encimsko ekstrakcijo iz otrobov *Triticum aestivum* L., bogat z arabinoksilan oligosaharidi. suha snov: najmanj 94 % arabinoksilan oligosaharidi: najmanj 70 % v suhi snovi povprečna polimerizacijska stopnja arabinoksilan oligosaharidov: 3–8 ferulna kislina (vezana na arabinoksilan oligosaharide): 1–3 % suhe snovi poli/oligosaharidi skupaj: najmanj 90 % beljakovine: največ 2 % suhe snovi pepel: največ 2 % suhe snovi

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Mikrobiološki parametri: skupno število mezofilnih bakterij: največ 10 000/g kvasovke: največ 100/g glive: največ 100/g *Salmonella*: odsotnost v 25 g *Bacillus cereus*: največ 1 000/g *Clostridium perfringens*: največ 1 000/g
Beta-glukani iz kvasovk	**Opis/opredelitev**: Beta-glukani so kompleksni polisaharidi z visoko molekulsko maso (100–200 kDa), ki so prisotni v celični steni številnih kvasovk in žit. Kemijsko ime „beta-glukanov iz kvasovk“ je (1-3),(1-6)-ß-D-glukani. Beta-glukane sestavlja skelet glukoznih ostankov z ß-1-3-vezavami, razvejanimi z ß-1-6-vezavami, na katere so z ß-1-4-vezmi vezani hitin in manobeljakovine. Beta-glukani se izolirajo iz kvasovk *Saccharomyces cerevisiae*. Terciarno strukturo celične stene glukana kvasovk *Saccharomyces cerevisiae* sestavljajo verige glukoznih ostankov z ß-1,3-vezavami, ki so razvejane z ß-1,6-vezavami in tako tvorijo skelet, na katerega so vezani hitin z ß-1,4-vezmi, ß-1,6-glukani in nekaj manobeljakovin. To novo živilo je na voljo v treh različnih oblikah: topno, netopno in netopno v vodi, a razpršljivo v številnih tekočih matricah. **Kemijske značilnosti beta-glukanov iz kvasovk (*Saccharomyces cerevisiae*)**: **Topna oblika:** ogljikovi hidrati skupaj: > 75 % beta-glukani (1,3/1,6): > 75 % pepel: < 4,0 % vlaga: < 8,0 % beljakovine: < 3,5 % maščobe: < 10 % **Netopna oblika:** ogljikovi hidrati skupaj: > 70 % beta-glukani (1,3/1,6): > 70 %

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	pepel: ≤ 12 % vlaga: < 8,0 % beljakovine: < 10 % maščobe: < 20 % **Netopno v vodi, a razpršljivo v številnih tekočih matricah:** (1,3)-(1,6)-ß-D-glukani: > 80 % pepel: < 2,0 % vlaga: < 6,0 % beljakovine: < 4,0 % maščobe skupaj: < 3,0 % *Mikrobiološki podatki za obliko, netopno v vodi, a razpršljivo v številnih tekočih matricah*: skupno število mikroorganizmov na ploščah: < 1 000 CFU/g *Enterobacteriaceae*: < 100 CFU/g koliformi skupaj: < 10 CFU/g kvasovke: < 25 CFU/g plesni: < 25 CFU/g *Salmonella*: odsotnost v 25 g *Escherichia coli*: odsotnost v 1 g *Bacillus cereus*: < 100 CFU/g *Staphylococcus aureus*: odsotnost v 1 g *Težke kovine pri obliki, netopni v vodi, a razpršljivi v številnih tekočih matricah*: svinec: < 0,2 mg/g arzen: < 0,2 mg/g živo srebro: < 0,1 mg/g kadmij: < 0,1 mg/g

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Zeaksantin	**Opis/opredelitev:** Zeaksantin je naravno prisoten pigment ksantofila in karotenoid, ki vsebuje kisik. Sintetični zeaksantin je v obliki z razprševanjem posušenega prahu na želatinski ali škrobni podlagi („kapljice“) z dodanim α-tokoferolom in askorbilpalmitatom ali v obliki suspenzije s koruznim oljem z dodanim α-tokoferolom. sintetični zeaksantin se proizvaja z večstopenjsko kemijsko sintezo iz manjših molekul. Je oranžnordeč kristaliničen prah s šibkim vonjem ali brez vonja. kemijska formula: $C_{40}H_{56}O_2$ št. CAS: 144-68-3 molekulska masa: 568,9 daltonov **Fizikalno-kemijske lastnosti:** izguba pri sušenju: < 0,2 % *all*-trans zeaksantin: > 96 % cis-zeaksantin: < 2,0 % drugi karotenoidi: < 1,5 % trifenilfosfin oksid (št. CAS 791-28-6): < 50 mg/kg
Cinkov L-pidolat	**Opis/opredelitev:** Cinkov L-pidolat je bel do umazano bel prah z značilnim vonjem. Mednarodno nezaščiteno ime (INN): L-piroglutaminska kislina, cinkova sol sopomenke: cinkov 5-oksoprolin, cinkov piroglutamat, cinkov pirolidon karboksilat, cinkov PCA, L-cinkov pidolat št. CAS: 15454-75-8 molekulska formula: $(C_5\ H_6\ NO_3)_2\ Zn$ relativna brezvodna molekulska masa: 321,4 videz: bel do belkast prah **čistost:** cinkov L-pidolat (čistost): ≥ 98 % pH (10-odstotna vodna raztopina): 5,0–6,0

▼M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	specifična rotacija: 19,6 °–22,8 ° voda: ≤ 10,0 % glutaminska kislina: < 2,0 % **Težke kovine:** svinec: ≤ 3,0 ppm arzen: ≤ 2,0 ppm kadmij: ≤ 1,0 ppm živo srebro: ≤ 0,1 ppm **Mikrobiološka merila:** skupno število funkcionalnih mezofilnih bakterij: ≤ 1 000 CFU/g kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g patogen: odsotnost

([1]) Uredba Komisije (EU) št. 231/2012 z dne 9. marca 2012 o določitvi specifikacij za aditive za živila, navedene v prilogah II in III k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta (UL L 83, 22.3.2012, str. 1).

([2]) Izvedbena uredba Komisije (EU) 2015/175 z dne 5. februarja 2015 o določitvi posebnih pogojev, ki se uporabljajo za uvoz gume guar, s poreklom ali poslane iz Indije, zaradi tveganj onesnaženja s pentaklorofenolom in dioksini (UL L 30, 6.2.2015, str. 10).