Tento text slúži výlučne ako dokumentačný nástroj a nemá žiadny právny účinok. Inštitúcie Únie nenesú nijakú zodpovednosť za jeho obsah. Autentické verzie príslušných aktov vrátane ich preambúl sú tie, ktoré boli uverejnené v Úradnom vestníku Európskej únie a ktoré sú dostupné na portáli EUR-Lex. Tieto úradné znenia sú priamo dostupné prostredníctvom odkazov v tomto dokumente

►B

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2017/2470

z 20. decembra 2017,

ktorým sa zriaďuje únijný zoznam nových potravín v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/2283 o nových potravinách

(Text s významom pre EHP)

(Ú. v. EÚ L 351, 30.12.2017, s. 72)

Zmenené a doplnené:

		Úradný vestník		
		Č.	Strana	Dátum
►M1	Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2018/460 z 20. marca 2018	L 78	2	21.3.2018
►M2	Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2018/461 z 20. marca 2018	L 78	7	21.3.2018
►M3	Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2018/462 z 20. marca 2018	L 78	11	21.3.2018
►M4	Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2018/469 z 21. marca 2018	L 79	11	22.3.2018

▼B

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2017/2470

z 20. decembra 2017,

ktorým sa zriaďuje únijný zoznam nových potravín v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/2283 o nových potravinách

(Text s významom pre EHP)

Článok 1

Únijný zoznam povolených nových potravín

Týmto sa zriaďuje a v prílohe k tomuto nariadeniu sa stanovuje únijný zoznam nových potravín povolených na umiestňovanie na trh v rámci Únie, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2015/2283.

Článok 2

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

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

▼B

PRÍLOHA

ÚNIJNÝ ZOZNAM NOVÝCH POTRAVÍN

Obsah zoznamu

1. Únijný zoznam sa skladá z tabuliek 1 a 2.
2. Tabuľka 1 obsahuje povolené nové potraviny a tieto informácie:

   Stĺpec 1: Povolená nová potravina

   Stĺpec 2: Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať. Tento stĺpec sa ďalej rozdeľuje na dve časti: Konkrétna kategória potravín a Najvyššie prípustné množstvá

   Stĺpec 3: Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie

   Stĺpec 4: Iné požiadavky

3. Tabuľka 2 obsahuje špecifikácie nových potravín a tieto informácie:

   Stĺpec 1: Povolená nová potravina

   Stĺpec 2: Špecifikácie

▼B

Tabuľka 1: Povolené nové potraviny

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Kyselina *N*-Acetyl-D-neuramínová	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „kyselina *N*-acetyl-D-neuramínová“ Na výživových doplnkoch obsahujúcich kyselinu *N*-acetyl-D-neuramínovú sa musí uvádzať informácia o tom, že výživový doplnok by sa nemal dávať dojčatám, malým deťom a deťom mladším ako 10 rokov, ak konzumujú materské mlieko alebo iné potraviny s pridanou kyselinou *N*-acetyl-D-neuramínovou v rozmedzí tých istých dvadsiatich štyroch hodín.	
	Počiatočná a následná dojčenská výživa v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013 ([1])	0,05 g/l zmiešanej výživy		
	Potraviny spracované na báze obilnín a detské potraviny pre dojčatá a malé deti v zmysle vymedzenia pojmov v nariadení (EÚ) č. 609/2013	0,05 g/kg v prípade tuhých potravín		
	Potraviny na osobitné lekárske účely pre dojčatá a malé deti v zmysle vymedzenia pojmov v nariadení (EÚ) č. 609/2013	V súlade s osobitnými výživovými požiadavkami dojčiat a malých detí, pre ktoré sú tieto výrobky určené, ale v žiadnom prípade nie vyššie ako najvyššie prípustné množstvá stanovené pre kategóriu uvedenú v tabuľke, ktorá zodpovedá daným výrobkom.		
	Celková náhrada stravy na účely regulácie hmotnosti v zmysle vymedzenia pojmov v nariadení (EÚ) č. 609/2013	0,2 g/l (nápoje) 1,7 g/kg (tyčinky)		
	Potraviny, na ktorých sú informácie o neprítomnosti alebo zníženom obsahu gluténu, v súlade s požiadavkami vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 828/2014 ([2])	1,25 g/kg		
	Neochutené pasterizované a sterilizované (vrátane UHT) výrobky na báze mlieka	0,05 g/l		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
	Konkrétna kategória potravín	*Najvyššie prípustné množstvá*		
	Neochutené výrobky na báze fermentovaného mlieka, ktoré boli po fermentácii tepelne ošetrené, ochutené fermentované mliečne výrobky vrátane výrobkov, ktoré boli tepelne ošetrené	0,05 g/l (nápoje) 0,4 g/kg (tuhé potraviny)		
	Analógy mliečnych výrobkov vrátane bielidiel do nápojov	0,05 g/l (nápoje) 0,25 g/kg (tuhé potraviny)		
	Cereálne tyčinky	0,5 g/kg		
	Stolové sladidlá	8,3 g/kg		
	Ovocné nápoje a nápoje na báze zeleniny	0,05 g/l		
	Ochutené nápoje	0,05 g/l		
	Výberová káva, čaj, bylinné a ovocné nálevy, čakanka; extrakty z čaju, bylinných a ovocných nálevov a čakanky; čajové, rastlinné, ovocné a obilninové prípravky na prípravu nálevov	0,2 g/kg		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“ ([3])	300 mg/deň pre celkovú populáciu vo veku nad 10 rokov 55 mg/deň pre dojčatá 130 mg/deň pre malé deti 250 mg/deň pre deti vo veku od 3 do 10 rokov		
Sušená dužina plodu *Adansonia digitata* (baobab)	Nešpecifikované		Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „dužina plodov baobabu“	

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Extrakt z bunkových kultúr *Ajuga reptans*	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	V súlade s bežným použitím podobného extraktu kvitnúcich nadzemných častí zbehovca plazivého (*Ajuga reptans*) vo výživových doplnkoch		
L-alanyl-L-glutamín	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“			
	Potraviny na osobitné lekárske účely v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013 s výnimkou potravín pre dojčatá a malé deti			
Riasový olej z mikrorias *Ulkenia* sp.	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá DHA*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „olej z mikrorias Ulkenia sp.“	
	Pekárenské výrobky (chlieb, rožky a sladké sušienky)	200 mg/100 g		
	Cereálne tyčinky	500 mg/100 g		
	Nealkoholické nápoje (vrátane mliečnych nápojov)	60 mg/100 ml		
Olej zo semien *Allanblackia*	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „olej zo semien *Allanblackia*“	
	Žlté tukové nátierky a smotanové nátierky	20 g/100 g		
Extrakt z listov *Aloe macroclada* Baker	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	V súlade s bežným použitím podobného gélu získaného z *Aloe vera* (L.) Burm. vo výživových doplnkoch		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Olej z pancierovky antarktickej (*Euphausia superba*)	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné kombinované množstvá DHA a EPA*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „lipidový extrakt z kôrovca pancierovky antarktickej (*Euphausia superba*)“	
	Mliečne výrobky okrem nápojov na báze mlieka	200 mg/100 g alebo v syrových výrobkoch 600 mg/100 g		
	Analógy mliečnych výrobkov okrem nápojov	200 mg/100 g alebo v prípade analógov syrových výrobkov 600 mg/100 g		
	Nealkoholické nápoje Nápoje na báze mlieka Nápoje z analógov mliečnych výrobkov	80 mg/100 ml		
	Roztierateľné tuky a zálievky	600 mg/100 g		
	Tuky na varenie	360 mg/100 ml		
	Raňajkové cereálie	500 mg/100 g		
	Pekárenské výrobky (chlieb, rožky a sladké sušienky)	200 mg/100 g		
	Energetické/cereálne tyčinky	500 mg/100 g		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	3 000 mg/deň pre bežnú populáciu 450 mg/deň pre tehotné a dojčiace ženy		
	Potraviny na osobitné lekárske účely v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	V súlade s osobitnými výživovými požiadavkami osôb, ktorým sú výrobky určené		
	Celková náhrada stravy na účely regulácie hmotnosti v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013 a náhrady dávky jedla na účely regulácie hmotnosti	250 mg/dávka jedla		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
	Konkrétna kategória potravín	*Najvyššie prípustné kombinované množstvá DHA a EPA*		
	Potraviny spracované na báze obilnín a detské potraviny určené pre dojčatá a malé deti podľa nariadenia (EÚ) č. 609/2013	200 mg/100 ml		
	Potraviny určené na splnenie nárokov na výživu pri intenzívnej svalovej námahe, najmä pre športovcov			
	Potraviny, na ktorých sú informácie o neprítomnosti alebo zníženom obsahu gluténu v súlade s požiadavkami vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 828/2014			
Olej bohatý na fosfolipidy získavaný z pancierovky antarktickej (*Euphausia superba*)	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné kombinované množstvá DHA a EPA*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „lipidový extrakt z kôrovca pancierovky antarktickej (*Euphausia superba*)“	
	Mliečne výrobky okrem nápojov na báze mlieka	200 mg/100 g alebo v syrových výrobkoch 600 mg/100 g		
	Analógy mliečnych výrobkov okrem nápojov	200 mg/100 g alebo v prípade analógov syrových výrobkov 600 mg/100 g		
	Nealkoholické nápoje Nápoje na báze mlieka Nápoje z analógov mliečnych výrobkov	80 mg/100 ml		
	Roztierateľné tuky a zálievky	600 mg/100 g		
	Tuky na varenie	360 mg/100 ml		
	Raňajkové cereálie	500 mg/100 g		
	Pekárenské výrobky (chlieb, rožky a sladké sušienky)	200 mg/100 g		
	Energetické/cereálne tyčinky	500 mg/100 g		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
	Konkrétna kategória potravín	*Najvyššie prípustné množstvá*		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	3 000 mg/deň pre bežnú populáciu 450 mg/deň pre tehotné a dojčiace ženy		
	Potraviny na osobitné lekárske účely v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	V súlade s osobitnými výživovými požiadavkami osôb, ktorým sú výrobky určené		
	Celková náhrada stravy na účely regulácie hmotnosti v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013 a náhrady dávky jedla na účely regulácie hmotnosti	250 mg/dávka jedla		
	Potraviny spracované na báze obilnín a detské potraviny určené pre dojčatá a malé deti podľa nariadenia (EÚ) č. 609/2013	200 mg/100 ml		
	Potraviny určené na splnenie nárokov na výživu pri intenzívnej svalovej námahe, najmä pre športovcov			
	Potraviny, na ktorých sú informácie o neprítomnosti alebo zníženom obsahu gluténu v súlade s požiadavkami vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 828/2014			
Olej s vysokým obsahom kyseliny arachidónovej z huby *Mortierella alpina*	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „olej z huby *Mortierella alpina*“ alebo „olej z *Mortierella alpina*“	
	Počiatočná a následná dojčenská výživa v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	V súlade s nariadením (EÚ) č. 609/2013		
	Potraviny na osobitné lekárske účely pre predčasne narodené deti v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	V súlade s nariadením (EÚ) č. 609/2013		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Argánový olej z *Argania spinosa*	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „argánový olej“ a v prípade, že sa používa ako pochutina, na označení je uvedené „rastlinný olej iba na použitie ako pochutina“	
	Ako pochutina	Nešpecifikované		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	V súlade s bežným použitím rastlinných olejov		
Oleorezín s vysokým obsahom astaxantínu z rias *Haematococcus pluvialis*	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „astaxantín“	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	V prípade oleorezínu 40 – 80 mg/deň, čo predstavuje ≤ 8 mg astaxantín na deň		
Semená bazalky (*Ocimum basilicum*)	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*		
	Ovocné šťavy a nápoje zo zmesí ovocných/zeleninových štiav	3 g/200 ml v prípade pridania celých semien bazalky (*Ocimum basilicum*)		
Výťažok z fermentovaných čiernych (sójových) bôbov	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „výťažok z fermentovaných čiernych (sójových) bôbov“ alebo „fermentovaný sójový výťažok“	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	4,5 g/deň		
Bovinný laktoferín	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „laktoferín z kravského mlieka“	
	Počiatočná a následná dojčenská výživa v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013 (na priamu konzumáciu ako nápoj)	100 mg/100 ml		
	Potraviny na báze mlieka určené pre malé deti (na priamu konzumáciu ako jedlo/nápoj)	200 mg/100 g		
	Spracované potraviny na báze obilnín (tuhé)	670 mg/100 g		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
	Konkrétna kategória potravín	*Najvyššie prípustné množstvá*		
	Potraviny na osobitné lekárske účely v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	Najviac 3 g/deň, podľa individuálnych potrieb		
	Nápoje na báze mlieka	200 mg/100 g		
	Nápojové zmesi v prášku na báze mlieka (na priamu konzumáciu ako nápoj)	330 mg/100 g		
	Nápoje na báze fermentovaného mlieka (vrátane jogurtových nápojov)	50 mg/100 g		
	Nealkoholické nápoje	120 mg/100 g		
	Výrobky na báze jogurtu	80 mg/100 g		
	Výrobky na báze syra	2 000 mg/100 g		
	Zmrzlina	130 mg/100 g		
	Koláče a sladké pečivo	1 000 mg/100 g		
	Cukríky	750 mg/100 g		
	Žuvačky	3 000 mg/100 g		
Olej zo semien *Buglossoides arvensis*	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá kyseliny stearidónovej (STA)*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „rafinovaný olej *Buglossoides*“	
	Mliečne výrobky a ich analógy	250 mg/100 g		
		75 mg/100 g v nápojoch		
	Syr a výrobky zo syra	750 mg/100 g		
	Maslo a iné tukové a olejové emulzie vrátane nátierok (nie na varenie alebo vyprážanie)	750 mg/100 g		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
	Konkrétna kategória potravín	*Najvyššie prípustné množstvá kyseliny stearidónovej (STA)*		
	Raňajkové cereálie	625 mg/100 g		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“ okrem výživových doplnkov pre dojčatá a malé deti	500 mg/deň		
	Potraviny na osobitné lekárske účely v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013 s výnimkou potravín na osobitné lekárske účely určené pre dojčatá a malé deti	V súlade s osobitnými výživovými požiadavkami osôb, ktorým sú výrobky určené		
	Celková náhrada stravy na účely regulácie hmotnosti v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013 a náhrady dávky jedla na účely regulácie hmotnosti	250 mg/dávka jedla		
Olej z *Calanus finmarchicus*	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „olej z *Calanus finmarchicus* (kôrovce)“	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	2,3 g/deň		
Základ žuvacej gumy (monometoxypolyetylénglykol)	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „základ žuvacej gumy (obsahujúci maleínovaný homopolymér 2-metylbuta-1,3-diénu s estermi polyetylénglykolmonometyléteru)“ alebo „základ žuvacej gumy (vrátane č. CAS: 1246080-53-4)“	
	Žuvacia guma	8 %		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Základ žuvacej gumy (kopolymér metyl-vinyl-éteru a anhydridu kyseliny maleínovej)	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „základ žuvacej gumy (obsahujúci kopolymér metyl-vinyl-éteru a anhydridu kyseliny maleínovej)“ alebo „základ žuvacej gumy (vrátane č. CAS: 9011-16-9)“	
	Žuvacia guma	2 %		
Šalviový olej (*Salvia hispanica*)	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „šalviový olej (*Salvia hispanica*)“	
	Tuky a oleje	10 %		
	Čistý šalviový olej	2 g/deň		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	2 g/deň		
Semená šalvie aztéckej (*Salvia hispanica*)	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	1. Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „semená šalvie aztéckej (*Salvia hispanica*)“ 2. Balené semená šalvie aztéckej (*Salvia hispanica*) sa označia doplňujúcim označením na účely informovania spotrebiteľa o tom, že maximálny denný príjem je najviac 15 g.	
	Chlieb	5 % (celé alebo drvené semená šalvie aztéckej)		
	Pekárske výrobky	10 % celých semien šalvie aztéckej		
	Raňajkové cereálie	10 % celých semien šalvie aztéckej		
	Ovocné, orechové a semenné zmesi	10 % celých semien šalvie aztéckej		
	Ovocné šťavy a nápoje zo zmesí ovocných/zeleninových štiav	15 g/deň v prípade pridania celých, drvených alebo mletých semien šalvie aztéckej		
	Balené semená šalvie aztéckej predávané samostatne	15 g/deň v prípade celých semien šalvie aztéckej		
	Ovocné nátierky	1 % celých semien šalvie aztéckej		
	Jogurt	1,3 g celých semien šalvie aztéckej na 100 g jogurtu alebo 4,3 g celých semien šalvie aztéckej na 330 g jogurtu (porcia).		
	Sterilizované hotové jedlá na báze obilninových, pseudoobilninových a/alebo strukovinových zŕn	5 % celých semien šalvie aztéckej		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Chitínglukán z *Aspergillus niger*	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „chitínglukán z *Aspergillus niger*“	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	5 g/deň		
Chitínglukánový komplex z *Fomes fomentarius*	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „chitínglukán z *Fomes fomentarius*“	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	5 g/deň		
Extrakt chitozánu z húb (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*)	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „extrakt chitozánu z *Agaricus bisporus*“ alebo „extrakt chitozánu z *Aspergillus niger*“	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	V súlade s bežným použitím chitozánu z kôrovcov vo výživových doplnkoch		
Chondroitín-sulfát	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „chondroitín sulfát získavaný mikrobiologickou fermentáciou a sulfatáciou“	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“ určené pre dospelých s výnimkou tehotných a dojčiacich žien	1 200 mg/deň		
Pikolinát chromitý	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá celkového chrómu*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „pikolinát chromitý“	
	Potraviny, na ktoré sa vzťahuje nariadenie (EÚ) č. 609/2013	250 µg/deň		
	Potraviny obohatené v súlade s nariadením (ES) č. 1925/2006 ([4])			
Bylina *Cistus incanus* L. Pandalis	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „bylina *Cistus incanus* L. Pandalis“	
	Bylinné nálevy	Predpokladaný denný príjem: 3 g bylín/deň (2 šálky/deň)		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Citikolín	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	1. Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „citikolín“ 2. Na označení potravín obsahujúcich citikolín sa musí uvádzať informácia o tom, že výrobok nie je určený na konzumáciu deťmi	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	500 mg/deň		
	Potraviny na osobitné lekárske účely v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	250 mg na porciu a maximálna denná spotreba 1 000 mg		
Clostridium butyricum	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „*Clostridium butyricum* MIYAIRI 588 (CBM 588)“ alebo „*Clostridium butyricum* (CBM 588)“	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	$1{,}35 \times 10^8$ JTK/deň		
Extrakt z odtučneného kakaového prášku	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Spotrebiteľov treba poučiť o tom, že maximálne denné prípustné množstvo spotreby je 600 mg polyfenolov, čo zodpovedá 1,1 g extraktu z odtučneného kakaového prášku	
	Výživové tyčinky	1 g/deň a 300 mg polyfenolov, čo zodpovedá maximálne 550 mg extraktu z odtučneného kakaového prášku v jednej porcii jedla (alebo výživového doplnku)		
	Nápoje na báze mlieka			
	Všetky ostatné potraviny (vrátane výživových doplnkov v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzených ako „potravinové doplnky“), ktoré sa stali nositeľmi funkčných zložiek a ktoré sú zvyčajne určené na spotrebu pre dospelých dbajúcich o svoje zdravie			
Extrakt z nízkotučného kakaa	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Spotrebiteľov treba poučiť o tom, že maximálne denné prípustné množstvo spotreby je 600 mg kakaových flavanolov	
	Potraviny vrátane výživových doplnkov v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzených ako „potravinové doplnky“	730 mg na porciu a približne 1,2 g/deň		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Olej zo semien koriandra (*Coriandrum sativum*)	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „olej zo semien koriandra“	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	600 mg/deň		
Sušené ovocie *Crataegus pinnatifida*	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „sušené ovocie *Crataegus pinnatifida*“	
	Bylinné nálevy	V súlade s bežným použitím *Crataegus pinnatifida*		
	Džemy a rôsoly (želé) v súlade so smernicou 2001/113/ES ([5])			
	Kompóty			
Alfa-cyklodextrín	Nešpecifikované		Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „alfa-cyklodextrín“ alebo „α-cyklodextrín“	
Gama-cyklodextrín	Nešpecifikované		Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „gama-cyklodextrín“ alebo „γ-cyklodextrín“	

▼M4

Extrakt z troch rastlinných koreňov (*Cynanchum wilfordii* Hemsley, *Phlomis umbrosa* Turcz. a *Angelica gigas* Nakai)	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „extrakt z troch rastlinných koreňov (*Cynanchum wilfordii* Hemsley, *Phlomis umbrosa* Turcz. a *Angelica gigas* Nakai)“. Na označení výživových doplnkov obsahujúcich extrakt zo zmesi troch rastlinných koreňov sa musí v bezprostrednej blízkosti zoznamu zložiek uvádzať informácia o tom, že by ich nemali konzumovať osoby, u ktorých je zistená alergia na zeler.	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“ určené pre populáciu dospelých osôb	175 mg/deň		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Prípravok dextran produkovaný byktériou *Leuconostoc mesenteroides*	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „dextran“	
	Pekárske výrobky	5 %		
Diacylglycerolový olej rastlinného pôvodu	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „diacylglycerolový olej rastlinného pôvodu (s obsahom diacylglycerolov minimálne 80 %)“	
	Pokrmové oleje			
	Tukové nátierky			
	Šalátové dressingy			
	Majonéza			
	Náhrada dávky jedla na účely regulácie hmotnosti (vo forme nápojov)			
	Pekárske výrobky			
	Jogurtové výrobky			
Dihydrokapsiát (DHC)	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	1. Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „dihydrokapsiát“ 2. Výživové doplnky obsahujúce syntetický dihydrokapsiát budú označené ako „neurčené pre deti do 4,5 roka“	
	Cereálne tyčinky	9 mg/100 g		
	Sušienky, keksy a krekry	9 mg/100 g		
	Ryžové snacky	12 mg/100 g		
	Nápoje sýtené oxidom uhličitým, riediteľné nápoje, nápoje na báze ovocnej šťavy	1,5 mg/100 ml		
	Zeleninové nápoje	2 mg/100 ml		
	Nápoje na báze kávy, nápoje na báze čaju	1,5 mg/100 ml		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
	Konkrétna kategória potravín	*Najvyššie prípustné množstvá*		
	Ochutená voda – neperlivá	1 mg/100 ml		
	Predvarená ovsená kaša	2,5 mg/100 g		
	Ostatné obilniny	4,5 mg/100 g		
	Zmrzlina, mliečne dezerty	4 mg/100 g		
	Pudingové zmesi (na priamu konzumáciu)	2 mg/100 g		
	Výrobky na báze jogurtu	2 mg/100 g		
	Čokoládové cukrovinky	7,5 mg/100 g		
	Tvrdé cukríky	27 mg/100 g		
	Žuvačky bez cukru	115 mg/100 g		
	Bielidlo/náhrada smotany	40 mg/100 g		
	Sladidlá	200 mg/100 g		
	Polievky (na priamu konzumáciu)	1,1 mg/100 g		
	Šalátový dresing	16 mg/100 g		
	Rastlinná bielkovina	5 mg/100 g		
	Jedlá na priamu konzumáciu	3 mg/dávka jedla		
	Náhrady dávky jedla na účely regulácie hmotnosti	3 mg/dávka jedla		
	Náhrada dávky jedla na účely regulácie hmotnosti (vo forme nápojov)	1 mg/100 ml		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	3 mg/jeden príjem 9 mg/deň		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
	Konkrétna kategória potravín	*Najvyššie prípustné množstvá*		
	Nealkoholické nápojové zmesi v prášku	14,5 mg/kg, čo zodpovedá 1,5 mg/100 ml		
Sušený extrakt z bunkových kultúr *Lippia citriodora*	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „sušený extrakt z *Lippia citriodora* z bunkových kultúr HTN®Vb“	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	V súlade s bežným použitím podobného extraktu z listov *Lippia citriodora* vo výživových doplnkoch		
Extrakt z bunkových kultúr *Echinacea angustifolia*	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	V súlade s bežným použitím podobného extraktu z koreňa *Echinacea angustifolia* vo výživových doplnkoch		
Olej z *Echium plantagineum*	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá kyseliny stearidónovej (STA)*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „rafinovaný olej z hadinca skorocelového“	
	Mliečne výrobky a jogurtové nápoje dodávané v jednotlivých dávkach	250 mg/100 g; 75 mg/100 g v nápojoch		
	Syrové prípravky	750 mg/100 g		
	Roztierateľné tuky a zálievky	750 mg/100 g		
	Raňajkové cereálie	625 mg/100 g		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	500 mg/deň		
	Potraviny na osobitné lekárske účely v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	V súlade s osobitnými výživovými požiadavkami osôb, ktorým sú výrobky určené		
	Celková náhrada stravy na účely regulácie hmotnosti v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013 a náhrady dávky jedla na účely regulácie hmotnosti	250 mg/dávka jedla		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
▼M1 **Florotaníny *Ecklonia cava***	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „Florotaníny *Ecklonia cava*“. Na výživových doplnkoch obsahujúcich florotaníny *Ecklonia cava* sa musí uviesť táto informácia: a) Tento výživový doplnok by nemali konzumovať deti/dospievajúci mladšie(-í) ako dvanásť/štrnásť/osemnásť (*) rokov. b) Tento výživový doplnok by nemali konzumovať osoby s ochorením štítnej žľazy ani osoby, ktoré sú si vedomé rizika, že môžu ochorieť na štítnu žľazu alebo v prípade ktorých takéto riziko bolo zistené. c) Tento výživový doplnok by sa nemal konzumovať, ak sa konzumujú aj iné výživové doplnky s obsahom jódu. (*) V závislosti od vekovej skupiny, pre ktorú je výživový doplnok určený.	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“ určené pre bežnú populáciu s výnimkou detí mladších ako 12 rokov.	163 mg/deň pre dospievajúcich vo veku od 12 do 14 rokov, 230 mg/deň pre dospievajúcich vo veku od 12 do 14 rokov, 263 mg/deň pre dospelých.		
▼B **Epigalokatechín galát ako purifikovaný extrakt z listov zeleného čaju (*Camellia sinensis*)**	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Na označení potravín sa musí uvádzať informácia, že spotrebitelia by nemali skonzumovať viac než 300 mg extraktu denne	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	150 mg extraktu v jednej porcii potraviny alebo výživového doplnku		
	Potraviny obohatené v súlade s nariadením (ES) č. 1925/2006			

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
▼M3 **L-ergotioneín**	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „L-ergotioneín“	
	Nealkoholické nápoje	0,025 g/kg		
	Nápoje na báze mlieka	0,025 g/kg		
	Výrobky z „čerstvého“ mlieka (*)	0,040 g/kg		
	Cereálne tyčinky	0,2 g/kg		
	Čokoládové cukrovinky	0,25 g/kg		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	30 mg/deň pre bežnú populáciu (s výnimkou tehotných a dojčiacich žien) 20 mg/deň pre deti staršie ako 3 roky		
	(*) L-ergotioneín sa nemôže používať v mliečnych výrobkoch, aby nahradil akúkoľvek mliečnu zložku, či už v plnej miere alebo čiastočne.			
▼B **Nátrium-feredetát**	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvo (vyjadrené ako bezvodá EDTA)*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „nátrium-feredetát“	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	18 mg/deň pre deti 75 mg/deň pre dospelých		
	Potraviny, na ktoré sa vzťahuje nariadenie (EÚ) č. 609/2013	12 mg/100 g		
	Potraviny obohatené v súlade s nariadením (ES) č. 1925/2006			

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Fosforečnan amónno-železnatý	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „fosforečnan amónno-železnatý“	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	Má sa používať v súlade so smernicou 2002/46/ES, nariadením (EÚ) č. 609/2013 a/alebo nariadením (ES) č. 1925/2006		
	Potraviny, na ktoré sa vzťahuje nariadenie (EÚ) č. 609/2013			
	Potraviny obohatené v súlade s nariadením (ES) č. 1925/2006			
Peptidy z rýb *Sardinops sagax*	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá peptidového výrobku z rýb*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „peptidy z rýb (*Sardinops sagax*)“	
	Potraviny na báze jogurtu, jogurtové nápoje, fermentované mliečne výrobky a sušené mlieko	0,48 g/100 g (pripravené na priamu konzumáciu ako jedlo/nápoj)		
	Ochutená voda a nápoje na báze zeleniny	0,3 g/100 g (pripravené na priamu konzumáciu ako nápoj)		
	Raňajkové cereálie	2 g/100 g		
	Polievky, vývary a polievky v prášku	0,3 g/100 g (pripravené na priamu konzumáciu ako jedlo)		
Flavonoidy z *Glycyrrhiza glabra*	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvo flavonoidov z Glycyrrhiza glabra*	1. Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „flavonoidy z *Glycyrrhiza glabra* L.“ 2. Na označení potravín, do ktorých bol tento výrobok pridaný ako nová zložka potravín, sa musí uvádzať, že: a) výrobok by nemali konzumovať tehotné a dojčiace ženy, deti a dospievajúca mládež a b) osoby, ktoré užívajú lieky viazané na lekársky predpis, by mali výrobok konzumovať výlučne pod lekárskym dozorom;	Nápoje obsahujúce flavonoidy sa musia konečnému spotrebiteľovi ponúkať ako jednotlivé porcie.
	Nápoje na báze mlieka	120 mg/deň		
	Nápoje na báze jogurtu			
	Nápoje na báze ovocia alebo zeleniny			
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	120 mg/deň		
	Celková náhrada stravy na účely regulácie hmotnosti v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	120 mg/deň		
	Potraviny na osobitné lekárske účely v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	120 mg/deň		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
			c) maximálny príjem flavonoidov by nemal prekročiť 120 mg denne. 3. Množstvo flavonoidov v konečnej potravine musí byť uvedené na označení potraviny, ktorá ho obsahuje.	
Fukoidanový extrakt z morskej riasy *Fucus vesiculosus*	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „fukoidanový extrakt z morskej riasy *Fucus vesiculosus*“	
	Potraviny vrátane výživových doplnkov, v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzených ako „potravinové doplnky“, pre bežnú populáciu	250 mg/deň		
Fukoidanový extrakt z morskej riasy *Undaria pinnatifida*	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „fukoidanový extrakt z morskej riasy *Undaria pinnatifida*“	
	Potraviny vrátane výživových doplnkov, v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzených ako „potravinové doplnky“, pre bežnú populáciu	250 mg/deň		
2′-fukozyllaktóza	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	1. Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „2′-fukozyllaktóza“ 2. Na označení výživových doplnkov s obsahom 2′-fukozyllaktózy sa musí uvádzať informácia o tom, že tieto doplnky by sa nemali užívať v prípade, že sa v ten istý deň konzumovali iné potraviny s pridanou 2′-fukozyllaktózou. 3. Na označení výživových doplnkov s obsahom 2′-fukozyllaktózy určených pre malé deti sa musí uvádzať informácia o tom, že tieto doplnky by sa nemali užívať v prípade, že v ten istý deň konzumovali materské mlieko alebo iné potraviny s pridanou 2′-fukozyllaktózou.	
	Neochutené pasterizované a sterilizované (vrátane UHT) výrobky na báze mlieka	1,2 g/l		
	Neochutené výrobky na báze fermentovaného mlieka	1,2 g/l v nápojoch		
		19,2 g/kg v iných výrobkoch ako nápojoch		
	Ochutené výrobky na báze fermentovaného mlieka vrátane tepelne ošetrených výrobkov	1,2 g/l v nápojoch		
		19,2 g/kg v iných výrobkoch ako nápojoch		
	Analógy mliečnych výrobkov vrátane bielidiel do nápojov	1,2 g/l v nápojoch		
		12 g/kg v iných výrobkoch ako nápojoch		
		400 g/kg v bielidlách		
	Cereálne tyčinky	12 g/kg		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
	Konkrétna kategória potravín	*Najvyššie prípustné množstvá*		
	Stolové sladidlá	200 g/kg		
	Počiatočná dojčenská výživa v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	1,2 g/l samostatne alebo v kombinácii najviac s 0,6 g/l lakto-*N*-neotetraózy v pomere 2: 1 v konečnom výrobku, ktorý je určený na priamu spotrebu, ktorý sa takto predáva alebo ktorý sa pripravuje podľa návodu výrobcu		
	Následná dojčenská výživa v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	1,2 g/l samostatne alebo v kombinácii najviac s 0,6 g/l lakto-*N*-neotetraózy v pomere 2: 1 v konečnom výrobku, ktorý je určený na priamu spotrebu, ktorý sa takto predáva alebo ktorý sa pripravuje podľa návodu výrobcu		
	Potraviny spracované na báze obilnín a detské potraviny určené pre dojčatá a malé deti v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	12 g/kg v iných výrobkoch ako nápojoch		
		1,2 g/l v tekutých potravinách, ktoré sú určené na priamu spotrebu, ktoré sa takto predávajú alebo ktoré sa pripravujú podľa návodu výrobcu		
	Nápoje na báze mlieka a podobné výrobky určené pre malé deti	1,2 g/l v nápojoch na báze mlieka a podobných výrobkoch pridaných samostatne alebo v kombinácii najviac s 0,6 g/l lakto-*N*-neotetraózou v pomere 2: 1 v konečnom výrobku, ktorý je určený na priamu spotrebu, ktorý sa takto predáva alebo ktorý sa pripravuje podľa návodu výrobcu		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
	Konkrétna kategória potravín	*Najvyššie prípustné množstvá*		
	Potraviny na osobitné lekárske účely v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	V súlade s osobitnými výživovými požiadavkami osôb, ktorým sú výrobky určené		
	Celková náhrada stravy na účely regulácie hmotnosti v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	4,8 g/l v nápojoch		
		40 g/kg v tyčinkách		
	Chlieb a cestovinové výrobky, na ktorých sú informácie o neprítomnosti alebo zníženom obsahu gluténu v súlade s požiadavkami vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 828/2014	60 g/kg		
	Ochutené nápoje	1,2 g/l		
	Káva, čaj (okrem čierneho čaju), bylinné a ovocné nálevy, čakanka; extrakty z čaju, bylinných a ovocných nálevov a čakanky; čajové, rastlinné, ovocné a obilninové prípravky na prípravu nálevov, ako aj zmesi a instantné zmesi týchto výrobkov	9,6 g/l – najvyššie prípustné množstvo platí pre výrobky určené na priamu spotrebu		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“ okrem výživových doplnkov pre dojčatá	3,0 g/deň pre bežnú populáciu		
		1,2 g/deň pre malé deti		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Galaktooligosacharid	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvo [vyjadrené ako hmotnostný podiel galaktooligosacharidu (v kg) a konečnej potraviny (v kg)]*		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	0,333		
	Mlieko	0,020		
	Mliečne nápoje	0,030		
	Náhrada dávky jedla na účely regulácie hmotnosti (vo forme nápojov)	0,020		
	Nápoje z analógov mliečnych výrobkov	0,020		
	Jogurt	0,033		
	Dezerty na báze mliečnych výrobkov	0,043		
	Mrazené dezerty na báze mliečnych výrobkov	0,043		
	Ovocné a energetické nápoje	0,021		
	Nápoje na náhradu dávky jedla pre dojčatá	0,012		
	Detské šťavy	0,025		
	Detské jogurtové nápoje	0,024		
	Detské dezerty	0,027		
	Detské desiate	0,143		
	Detské cereálie	0,027		
	Nápoje určené na krytie výdaja energie pri intenzívnej svalovej námahe, najmä pre športovcov	0,013		
	Šťavy	0,021		
	Náplne do ovocných koláčov	0,059		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
	Konkrétna kategória potravín	*Najvyššie prípustné množstvo [vyjadrené ako hmotnostný podiel galaktooligosacharidu (v kg) a konečnej potraviny (v kg)]*		
	Ovocné prípravky	0,125		
	Tyčinky	0,125		
	Cereálie	0,125		
	Počiatočná a následná dojčenská výživa v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	0,008		
Glukózamín hydrochlorid	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	V súlade s bežným použitím glukózamínu z mäkkýšov v potravinách		
	Potraviny, na ktoré sa vzťahuje nariadenie (EÚ) č. 609/2013			
	Nápoje na báze mlieka a podobné výrobky určené pre malé deti			
	Náhrada dávky jedla na účely regulácie hmotnosti			
	Potraviny určené na splnenie nárokov na výživu pri intenzívnej svalovej námahe, najmä pre športovcov			
	Potraviny, na ktorých sú informácie o neprítomnosti alebo zníženom obsahu gluténu v súlade s požiadavkami vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 828/2014			
Glukózamín sulfát KCl	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	V súlade s bežným použitím glukózamínu z mäkkýšov v potravinách		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Glukózamín sulfát NaCl	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	V súlade s bežným použitím glukózamínu z mäkkýšov v potravinách		
Guarová guma	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	1. Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „guarová guma“. 2. Na označení potravín, ktoré ju obsahujú, musí byť uvedené, že deťom do 8 rokov veku hrozia pri konzumácii guarovej gumy zažívacie ťažkosti. Napríklad v znení: Nadmerná konzumácia týchto výrobkov môže spôsobiť tráviace ťažkosti, najmä u detí mladších ako osem rokov. 3. V prípade mliečnych a cereálnych výrobkov balených spolu v dvoch oddelených priehradkách musí byť v návode na spotrebu uvedené, že pred konzumáciou je nutné zmiešať obilné vločky a mliečny výrobok, aby sa zohľadnilo prípadné riziko tráviacich ťažkostí.	
	Čerstvé mliečne výrobky ako jogurty, kyslé mlieko, čerstvé syry a iné mliečne lahôdky.	1,5 g/100 g		
	Tekuté potraviny na báze ovocia a zeleniny (typu „smoothie“)	1,8 g/100 g		
	Ovocné alebo zeleninové kompóty	3,25 g/100 g		
	Obilniny predávané spolu s mliečnym výrobkom balené v dvoch oddelených priehradkách	10 g/100 g v obilninách neprítomnosť v pripojenom mliečnom výrobku 1 g/100 g vo výrobku hotovom na konzumáciu		
Tepelne ošetrené mliečne výrobky fermentované baktériami *Bacteroides xylanisolvens*	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*		
	Fermentované mliečne výrobky (v tekutej a polotekutej forme, ako aj vo forme prášku sušeného rozprašovaním)			

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Hydroxytyrozol	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „hydroxytyrozol“. Na označení potravinových výrobkov obsahujúcich hydroxytyrozol sa musia uvádzať tieto informácie: a) Tento potravinový výrobok by nemali konzumovať deti mladšie ako tri roky a tehotné a dojčiace ženy; b) Tento potravinový výrobok by sa nemal používať na varenie, pečenie ani vypráženie	
	Rybí olej a rastlinné oleje [okrem olivových olejov a olejov z olivových výliskov, ako sú vymedzené v časti VIII prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 ([6])], umiestňované na trh ako také	0,215 g/kg		
	Roztierateľné tuky, ako sú vymedzené v časti VII prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, umiestňované na trh ako také	0,175 g/kg		
Proteín modifikujúci štruktúru ľadu typu III HPLC 12	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „proteín modifikujúci štruktúru ľadu“	
	Jedlý ľad	0,01 %		
Vodné extrakty sušených listov *Ilex guayusa*	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „extrakty sušených listov *Ilex guayusa*“	
	Bylinné nálevy	V súlade s bežným použitím podobného vodného extraktu zo sušených listov *Ilex paraguariensis* v bylinných nálevoch a vo výživových doplnkoch		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“			
Izomaltooligosacharid	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	1. Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „izomaltooligosacharid“. 2. Potraviny obsahujúce novú zložku musia byť označené ako „zdroj glukózy“.	
	Nealkoholické nápoje so zníženou energetickou hodnotou	6,5 %		
	Energetické nápoje	5,0 %		
	Potraviny určené na splnenie nárokov na výživu pri intenzívnej svalovej námahe, najmä pre športovcov (vrátane izotonických nápojov)	6,5 %		
	Ovocné šťavy	5 %		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
	Konkrétna kategória potravín	*Najvyššie prípustné množstvá*		
	Spracovaná zelenina a zeleninové šťavy	5 %		
	Iné nealkoholické nápoje	5 %		
	Cereálne tyčinky	10 %		
	Keksy, sušienky	20 %		
	Raňajkové cereálne tyčinky	25 %		
	Tvrdé cukríky	97 %		
	Mäkké cukríky/čokoládové tyčinky	25 %		
	Náhrada dávky jedla na účely regulácie hmotnosti (v tyčinkách alebo na báze mlieka)	20 %		
Izomaltulóza	Nešpecifikované		1. Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „izomaltulóza“. 2. Názov novej potraviny na označení musí dopĺňať text „izomaltulóza je zdrojom glukózy a fruktózy“.	
Laktitol	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „laktitol“	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“ (kapsuly alebo tablety) určené pre dospelých	20 g/deň		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Lakto-*N*-neotetraóza	*Konkrétna kategória potravín*	*Konkrétna kategória potravín*	1. Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „lakto-*N*-neotetraóza“. 2. Na označení výživových doplnkov s obsahom lakto-*N*-neotetraózu sa musí uvádzať informácia, že tieto doplnky by sa nemali užívať v prípade, že sa v ten istý deň konzumovali iné potraviny s pridanou lakto-N-neotetraózou. 3. Na označení výživových doplnkov s obsahom lakto-*N*-neotetraózu určených pre malé deti sa musí uvádzať informácia, že doplnky by sa nemali užívať v prípade, že v ten istý deň konzumovali materské mlieko alebo iné potraviny s pridanou lakto-N-neotetraózou.	
	Neochutené pasterizované a sterilizované (vrátane UHT) výrobky na báze mlieka	0,6 g/l		
	Neochutené výrobky na báze fermentovaného mlieka	0,6 g/l v nápojoch 9,6 g/kg v iných výrobkoch ako nápojoch		
	Ochutené výrobky na báze fermentovaného mlieka vrátane tepelne ošetrených výrobkov	0,6 g/l v nápojoch 9,6 g/kg v iných výrobkoch ako nápojoch		
	Analógy mliečnych výrobkov vrátane bielidiel do nápojov	0,6 g/l v nápojoch 6 g/kg v iných výrobkoch ako nápojoch 200 g/kg v bielidlách		
	Cereálne tyčinky	6 g/kg		
	Stolové sladidlá	100 g/kg		
	Počiatočná dojčenská výživa v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	0,6 g/l v kombinácii najviac s 1,2 g/l 2′-fukozyllaktózy v pomere 1: 2 v konečnom výrobku, ktorý je určený na priamu spotrebu, ktorý sa takto predáva alebo ktorý sa pripravuje podľa návodu výrobcu		
	Následná dojčenská výživa v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	0,6 g/l v kombinácii najviac s 1,2 g/l 2′-fukozyllaktózy v pomere 1: 2 v konečnom výrobku, ktorý je určený na priamu spotrebu, ktorý sa takto predáva alebo ktorý sa pripravuje podľa návodu výrobcu		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
	Konkrétna kategória potravín	*Najvyššie prípustné množstvá*		
	Potraviny spracované na báze obilnín a detské potraviny určené pre dojčatá a malé deti v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	6 g/kg v iných výrobkoch ako nápojoch 0,6 g/l v tekutých potravinách, ktoré sú určené na priamu spotrebu, ktoré sa takto predávajú alebo ktoré sa pripravujú podľa návodu výrobcu		
	Nápoje na báze mlieka a podobné výrobky určené pre malé deti	0,6 g/l v nápojoch na báze mlieka a v podobných výrobkoch pridaných samostatne alebo v kombinácii s 2′-fukozyllaktózou pri koncentrácii najviac 1,2 g/l a v pomere 1: 2 v konečnom výrobku, ktorý je určený na priamu spotrebu, ktorý sa takto predáva alebo ktorý sa pripravuje podľa návodu výrobcu		
	Potraviny na osobitné lekárske účely v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	V súlade s osobitnými výživovými požiadavkami osôb, ktorým sú výrobky určené		
	Celková náhrada stravy na účely regulácie hmotnosti v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	2,4 g/l v nápojoch 20 g/kg v tyčinkách		
	Chlieb a cestovinové výrobky, na ktorých sú informácie o neprítomnosti alebo zníženom obsahu gluténu v súlade s požiadavkami vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 828/2014	30 g/kg		
	Ochutené nápoje	0,6 g/l		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
	Konkrétna kategória potravín	*Najvyššie prípustné množstvá*		
	Káva, čaj (okrem čierneho čaju), bylinné a ovocné nálevy, čakanka; extrakty z čaju, bylinných a ovocných nálevov a čakanky; čajové, rastlinné, ovocné a obilninové prípravky na prípravu nálevov, ako aj zmesi a instantné zmesi týchto výrobkov	4,8 g/l – najvyššie prípustné množstvo platí pre výrobky určené na priamu spotrebu		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“ okrem výživových doplnkov pre dojčatá	1,5 g/deň pre bežnú populáciu 0,6 g/deň pre malé deti		
Extrakt z listov lucerny siatej (*Medicago sativa*)	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „proteín z lucerny siatej (*Medicago sativa*)“ alebo „proteín z lucerny (alfalfa) (*Medicago sativa*)“.	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	10 g/deň		
Lykopén	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „lykopén“	
	Nápoje na báze ovocných/zeleninových štiav (vrátane koncentrátov)	2,5 mg/100 g		
	Nápoje určené na krytie výdaja energie pri intenzívnej svalovej námahe, najmä pre športovcov	2,5 mg/100 g		
	Celková náhrada stravy na účely regulácie hmotnosti v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013 a náhrady dávky jedla na účely regulácie hmotnosti	8 mg/dávka jedla		
	Cereálie na prípravu raňajok	5 mg/100 g		
	Tuky a dresingy	10 mg/100 g		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
	Konkrétna kategória potravín	*Najvyššie prípustné množstvá*		
	Iné polievky ako rajčiakové	1 mg/100 g		
	Chlieb (vrátane chrumkavého chleba)	3 mg/100 g		
	Potraviny na osobitné lekárske účely v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	V súlade s osobitnými výživovými požiadavkami osôb, ktorým sú výrobky určené		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	15 mg/deň		
Lykopén z *Blakeslea trispora*	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „lykopén“	
	Nápoje na báze ovocných/zeleninových štiav (vrátane koncentrátov)	2,5 mg/100 g		
	Nápoje určené na krytie výdaja energie pri intenzívnej svalovej námahe, najmä pre športovcov	2,5 mg/100 g		
	Celková náhrada stravy na účely regulácie hmotnosti v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013 a náhrady dávky jedla na účely regulácie hmotnosti	8 mg/dávka jedla		
	Cereálie na prípravu raňajok	5 mg/100 g		
	Tuky a dresingy	10 mg/100 g		
	Iné polievky ako rajčiakové	1 mg/100 g		
	Chlieb (vrátane chrumkavého chleba)	3 mg/100 g		
	Potraviny na osobitné lekárske účely v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	V súlade s osobitnými výživovými požiadavkami osôb, ktorým sú výrobky určené		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	15 mg/deň		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Lykopén z rajčiakov	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „lykopén“	
	Nápoje na báze ovocných/zeleninových štiav (vrátane koncentrátov)	2,5 mg/100 g		
	Nápoje určené na krytie výdaja energie pri intenzívnej svalovej námahe, najmä pre športovcov	2,5 mg/100 g		
	Celková náhrada stravy na účely regulácie hmotnosti v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013 a náhrady dávky jedla na účely regulácie hmotnosti	8 mg/dávka jedla		
	Cereálie na prípravu raňajok	5 mg/100 g		
	Tuky a dresingy	10 mg/100 g		
	Iné polievky ako rajčiakové	1 mg/100 g		
	Chlieb (vrátane chrumkavého chleba)	3 mg/100 g		
	Potraviny na osobitné lekárske účely v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	V súlade s osobitnými výživovými požiadavkami osôb, ktorým sú výrobky určené		
Lykopénový oleorezín z rajčiakov	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá lykopénu*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „lykopénový oleorezín z rajčiakov“	
	Nápoje na báze ovocných/zeleninových štiav (vrátane koncentrátov)	2,5 mg/100 g		
	Nápoje určené na krytie výdaja energie pri intenzívnej svalovej námahe, najmä pre športovcov	2,5 mg/100 g		
	Celková náhrada stravy na účely regulácie hmotnosti, ako sa uvádza v nariadení (EÚ) č. 609/2013 a náhrady dávky jedla na účely regulácie hmotnosti	8 mg/dávka jedla		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
	Konkrétna kategória potravín	*Najvyššie prípustné množstvá lykopénu*		
	Cereálie na prípravu raňajok	5 mg/100 g		
	Tuky a dresingy	10 mg/100 g		
	Iné polievky ako rajčiakové	1 mg/100 g		
	Chlieb (vrátane chrumkavého chleba)	3 mg/100 g		
	Potraviny na osobitné lekárske účely v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	V súlade s osobitnými výživovými požiadavkami osôb, ktorým sú výrobky určené		
Citran-jablčnan horečnatý	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „citran-jablčnan horečnatý“	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“			
Výťažok z kôry magnólie	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „výťažok z kôry magnólie“	
	Mentolové cukríky (cukrovinky)	0,2 % na osvieženie dychu. Na základe maximálnej hladiny inkorporácie 0,2 % a maximálnej veľkosti žuvačky/mentolového cukríka 1,5 g obsahuje každá porcia žuvačky alebo mentolového cukríka maximálne 3 mg extraktu z kôry magnólie.		
	Žuvacia guma			
Olej z kukuričných klíčkov s vysokým obsahom nezmydelniteľného podielu	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „olejový extrakt z kukuričných klíčkov“	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	2 g/deň		
	Žuvacia guma	2 %		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Metylcelulóza	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „metylcelulóza“	Metylcelulóza sa nesmie používať v potravinách, ktoré sa pripravujú pre malé deti
	Jedlý ľad	2 %		
	Ochutené nápoje			
	Ochutené alebo neochutené výrobky z fermentovaného mlieka			
	Studené dezerty (výrobky na báze mlieka, tukov, ovocia, obilnín, vajec)			
	Ovocné prípravky (dužiny, pretlaky alebo kompóty)			
	Polievky a vývary			
Glukózamínová soľ kyseliny (6S)-5-metyltetrahydrolistovej	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „glukózamínová soľ kyseliny (6S)-5-metyltetrahydrolistovej“ alebo „5MTHF-glukózamín“	
	Výživové doplnky, v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“, ako zdroj kyseliny listovej			
Methylsilanetriol (organický kremík)	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá kremíka*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „organický kremík (methylsilanetriol)“	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“ určené pre dospelých (v kvapalnej forme)	10,40 mg/deň		
Mycéliový extrakt z huby Shiitake (*Lentinula edodes*)	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „extrakt z huby *Lentinula edodes*“ alebo „extrakt z huby Shiitake“	
	Pekárske výrobky	2 ml/100 g		
	Nealkoholické nápoje	0,5 ml/100 ml		
	Pripravené hotové jedlá	2,5 ml na jednu dávku jedla		
	Potraviny na báze jogurtu	1,5 ml/100 ml		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	2,5 ml na dennú dávku		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Šťava z ovocia noni (*Morinda citrifolia*)	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „šťava z noni“ alebo „šťava z ovocia *Morinda citrifolia*“	
	Nápoje na báze pasterizovaného ovocia a pasterizovaných ovocných nektárov	30 ml na jednu porciu (do 100 % šťavy z noni) alebo 20 ml dvakrát denne, maximálne 40 ml denne		
Prášok zo šťavy z ovocia noni (*Morinda citrifolia*)	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	6,6 g/deň (čo zodpovedá 30 ml šťavy z noni)	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „prášok zo šťavy z noni“ alebo „prášok zo šťavy z ovocia *Morinda citrifolia*“	
Pyré a koncentrát z ovocia noni (*Morinda citrifolia*)	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je: v prípade pyré: „pyré z ovocia *Morinda citrifolia*“ alebo „pyré z ovocia noni“ v prípade koncentrátu: „koncentrát z ovocia *Morinda citrifolia*“ alebo „koncentrát z ovocia noni“	
		Pyré		
	Cukríky/cukrovinky	45 g/100 g		
	Cereálne tyčinky	53 g/100 g		
	Výživné nápojové zmesi v prášku (v sušine)	53 g/100 g		
	Sýtené nápoje	11 g/100 g		
	Zmrzlina a sorbet	31 g/100 g		
	Jogurt	12 g/100 g		
	Sušienky	53 g/100 g		
	Sladké pečivo, koláče a pečivo	53 g/100 g		
	Raňajkové cereálie (celozrnné)	88 g/100 g		
	Džemy a rôsoly (želé) v súlade so smernicou 2001/113/ES	133 g/100 g Množstvo pred spracovaním potrebné na výrobu 100 g konečného výrobku		
	Sladké nátierky, plnky a polevy	31 g/100 g		

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
	Konkrétna kategória potravín	*Najvyššie prípustné množstvá*		
	Omáčky, nálevy, šťavy a koreninové zmesi	88 g/100 g		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	26 g/deň		
		Koncentrát		
	Cukríky/cukrovinky	10 g/100 g		
	Cereálne tyčinky	12 g/100 g		
	Výživné nápojové zmesi v prášku (v sušine)	12 g/100 g		
	Sýtené nápoje	3 g/100 g		
	Zmrzlina a sorbet	7 g/100 g		
	Jogurt	3 g/100 g		
	Sušienky	12 g/100 g		
	Sladké pečivo, koláče a pečivo	12 g/100 g		
	Raňajkové cereálie (celozrnné)	20 g/100 g		
	Džemy a rôsoly (želé) v súlade so smernicou 2001/113/ES	30 g/100 g		
	Sladké nátierky, plnky a polevy	7 g/100 g		
	Omáčky, nálevy, šťavy a koreninové zmesi	20 g/100 g		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	6 g/deň		
Listy noni (*Morinda citrifolia*)	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	1. Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „listy noni“ alebo „listy *Morinda citrifolia*“. 2. Pre spotrebiteľov musia byť uvedené pokyny, podľa ktorých by jedna šálka nálevu nemala byť pripravená z viac ako 1 gramu sušených a pražených listov *Morinda citrifolia*.	
	Na prípravu nálevov	Jedna šálka nálevu určeného na konzumáciu by nemala byť pripravená z viac ako 1 gramu sušených a pražených listov *Morinda citrifolia*		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Prášok z ovocia noni (*Morinda citrifolia*)	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „prášok z ovocia *Morinda citrifolia*“ alebo „prášok z ovocia noni“	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	2,4 g/deň		
Mikroriasy *Odontella aurita*	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „mikroriasy *Odontella aurita*“	
	Ochutené cestoviny	1,5 %		
	Rybacie polievky	1 %		
	Paštéty z morských plodov	0,5 %		
	Bujóny	1 %		
	Krekry	1,5 %		
	Mrazené ryby v strúhanke	1,5 %		
Olej obohatený fytosterolmi/fytostanolmi	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá fytosterolov/fytostanolov*	V súlade s bodom 5 prílohy III k nariadeniu (EÚ) č. 1169/2011	
	Roztierateľné tuky, ako sú vymedzené v časti VII prílohy VII a v bodoch B a C dodatku II k nariadeniu Rady (EÚ) č. 1308/2013, okrem tukov a margarínov na varenie alebo vypráženie na báze masla alebo iného živočíšneho tuku	1. Výrobky obsahujúce novú zložku potravín sa prezentujú takým spôsobom, aby ich bolo možné ľahko rozdeliť na porcie s najvyšším obsahom 3 g (v prípade jednej dennej porcie) alebo najvyšším obsahom 1 g (v prípade troch denných porcií) pridaných fytosterolov/fytostanolov. 2. Množstvo fytosterolov/fytostanolov pridaných do jedného nápoja nepresiahne 3 g. 3. Šalátové nálevy, majonézy a štipľavé omáčky sa balia v jednotlivých porciách.		
	Výrobky na báze mlieka, ako sú výrobky na báze polotučných a odtučnených mliečnych výrobkov, prípadne s prídavkom ovocia a/alebo cereálií, výrobky na báze fermentovaného mlieka ako jogurt a výrobky na báze syra (s maximálnym obsahom tuku 12 g na 100 g), v ktorých bol prípadne znížený obsah mliečneho tuku a tuk alebo proteín bol čiastočne alebo úplne nahradený rastlinným olejom alebo proteínom			
	Sójové nápoje			
	Šalátové nálevy, majonézy a štipľavé omáčky			

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Olej získaný z kalmárov	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá kombinácie DHA a EPA*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „olej z kalamárov“.	
	Mliečne výrobky okrem nápojov na báze mlieka	200 mg/100 g alebo v syrových výrobkoch 600 mg/100 g		
	Analógy mliečnych výrobkov okrem nápojov	200 mg/100 g alebo v prípade analógov syrových výrobkov 600 mg/100 g		
	Roztierateľné tuky a zálievky	600 mg/100 g		
	Raňajkové cereálie	500 mg/100 g		
	Pekárske výrobky (chlieb a rožky)	200 mg/100 g		
	Cereálne tyčinky	500 mg/100 g		
	Nealkoholické nápoje (vrátane mliečnych nápojov)	60 mg/100 ml		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	3 000 mg/deň pre bežnú populáciu 450 mg/deň pre tehotné a dojčiace ženy		
	Potraviny na osobitné lekárske účely v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	V súlade s osobitnými výživovými požiadavkami osôb, ktorým sú tieto výrobky určené		
	Celková náhrada stravy na účely regulácie hmotnosti v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013 a náhrady dávky jedla na účely regulácie hmotnosti	200 mg/dávka jedla		
Pasterizované prípravky na báze ovocia vyrábané pomocou vysokotlakového ošetrenia	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Formulácia „pasterizované vysokotlakovým ošetrením“ sa uvedie vedľa názvu samotných predmetných ovocných prípravkov a každého výrobku, v prípade ktorého sa uvedené ošetrenie použilo	
	Druhy ovocia: ananás, banán, broskyňa, čerešňa, černica, čučoriedka, figa, grapefruit, hrozno, hruška, jablko, jahoda, kokos, malina, mandarínka, mango, marhuľa, melón, rebarbora, slivka			

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Fosfátovaný kukuričný škrob	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „fosfátovaný kukuričný škrob“	
	Pečené pekárske výrobky	15 %		
	Cestoviny			
	Raňajkové cereálie			
	Cereálne tyčinky			
Fosfatidylserín z fosfolipidov rýb	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá fosfatidylserínu*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „rybí fosfatidylserín“	
	Nápoje na báze jogurtu	50 mg/100 ml		
	Prášky na báze sušeného mlieka	3 500 mg/100 g (čo zodpovedá 40 mg/100 ml hotového nápoja)		
	Potraviny na báze jogurtu	80 mg/100 g		
	Cereálne tyčinky	350 mg/100 g		
	Cukrovinky na báze čokolády	200 mg/100 g		
	Potraviny na osobitné lekárske účely v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	V súlade s nariadením (EÚ) č. 609/2013		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	300 mg/deň		
Fosfatidylserín zo sójových fosfolipidov	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá fosfatidylserínu*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „sójový fosfatidylserín“	
	Nápoje na báze jogurtu	50 mg/100 ml		
	Prášky na báze sušeného mlieka	3,5 g/100 g (čo zodpovedá 40 mg/100 ml hotového nápoja)		
	Potraviny na báze jogurtu	80 mg/100 g		
	Cereálne tyčinky	350 mg/100 g		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
	Konkrétna kategória potravín	*Najvyššie prípustné množstvá fosfatidylserínu*		
	Cukrovinky na báze čokolády	200 mg/100 g		
	Potraviny na osobitné lekárske účely v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	V súlade s nariadením (EÚ) č. 609/2013		
Fosfolipidový výrobok obsahujúci rovnaké množstvá fosfatidylserínu a kyseliny fosfatidovej	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá fosfatidylserínu*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „sójový fosfatidylserín a kyselina fosfatidová“	Výrobok nie je určený na predaj tehotným alebo dojčiacim ženám
	Raňajkové cereálie	80 mg/100 g		
	Cereálne tyčinky	350 mg/100 g		
	Potraviny na báze jogurtu	80 mg/100 g		
	Výrobky jogurtového typu na báze sóje	80 mg/100 g		
	Nápoje na báze jogurtu	50 mg/100 g		
	Jogurtové nápoje na báze sóje	50 mg/100 g		
	Prášky na báze sušeného mlieka	3,5 g/100 g (čo zodpovedá 40 mg/100 ml hotového nápoja)		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	800 mg/deň		
	Potraviny na osobitné lekárske účely v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	V súlade s nariadením (EÚ) č. 609/2013		
Fosfolipidy z vaječného žĺtka	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*		
	Nešpecifikované			
Fytoglykogén	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „fytoglykogén“	
	Spracované potraviny	25 %		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Fytosteroly/fytostanoly	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	V súlade s bodom 5 prílohy III k nariadeniu (EÚ) č. 1169/2011	
	Ryžové nápoje	1. Budú sa ponúkať takým spôsobom, aby ich bolo možné ľahko rozdeliť na porcie s obsahom najviac 3 g (v prípade jednej dennej porcie) alebo s obsahom najviac 1 g (v prípade troch denných porcií) pridaných fytosterolov/fytostanolov. Množstvo fytosterolov/fytostanolov pridaných do jedného nápoja nepresiahne 3 g. Šalátové nálevy, majonézy a štipľavé omáčky sa balia v jednotlivých porciách		
	Ražný chlieb z múky s obsahom ≥ 50 % raže (celozrnná ražná múka, celé alebo nahrubo zomleté ražné zrná a ražné vločky) a ≤ 30 % pšenice; ≤ 4 % pridaného cukru avšak žiaden pridaný tuk.			
	Šalátové nálevy, majonézy a štipľavé omáčky			
	Sójový nápoj			
	Mliečne výrobky, ako napríklad výrobky z polotučného a odstredeného mlieka, s možným prídavkom ovocia a/alebo obilnín, v ktorých mohol byť znížený obsah mliečneho tuku alebo v ktorých boli mliečny tuk a/alebo bielkoviny čiastočne alebo plne nahradené rastlinným tukom a/alebo bielkovinami.			
	Výrobky na báze fermentovaného mlieka ako jogurt a syrové výrobky (obsah tuku ≤ 12 % na 100 g), v ktorých mohol byť znížený obsah mliečneho tuku alebo v ktorých boli mliečny tuk a/alebo bielkoviny čiastočne alebo úplne nahradené rastlinným tukom a/alebo bielkovinami.			
	Roztierateľné tuky, ako sú vymedzené v časti VII prílohy VII a v bodoch B a C dodatku II k nariadeniu Rady (EÚ) č. 1308/2007, okrem tukov a margarínov na varenie alebo vyprážanie na báze masla alebo iného živočíšneho tuku.			

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Olej zo slivkových jadier	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*		
	Na vyprážanie a ako pochutina	V súlade s bežným použitím rastlinných olejov		
Zemiakové bielkoviny (koagulované) a ich hydrolyzáty	Nešpecifikované		Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „zemiaková bielkovina“	
Prolyl oligopeptidáza (enzymatický prípravok)	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „prolyl oligopeptidáza“	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“ určené pre bežnú populáciu dospelých osôb	120 PPU/deň (2,7 g enzymatického prípravku/deň) (2 x 10^6 PPI/deň) PPU – *Prolyl Peptidase Units* (jednotka aktivity prolyl peptidázy) alebo *Proline Protease Units* (jednotka aktivity prolín proteázy) PPI – *Protease Picomole International* (Medzinárodná proteázová pikomolárna jednotka)		
Proteínový extrakt z bravčových obličiek	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	3 kapsuly/deň; čo sa rovná 12,6 mg extraktu z bravčových obličiek denne Obsah diaminoxidázy (DAO): 0,9 mg/deň (3 kapsuly s obsahom 0,3 mg DAO/kapsula)		
	Potraviny na osobitné lekárske účely v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013			
Repkový olej s vysokým obsahom nezmydelniteľného podielu	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „extrakt z repkového oleja“	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	1,5 g v dávke odporúčanej na dennú spotrebu		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Bielkovina repky olejnej	Ako zdroj rastlinných bielkovín v potravinách s výnimkou počiatočnej a následnej dojčenskej výživy		1. Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „bielkovina repky olejnej“. 2. Každá potravina obsahujúca bielkovinu repky olejnej, musí obsahovať informáciu, že táto zložka potravín môže vyvolať alergickú reakciu u spotrebiteľov, ktorí sú alergickí na horčicu a výrobky z nej. V príslušných prípadoch sa toto oznámenie musí uviesť v bezprostrednej blízkosti zoznamu zložiek.	
***trans*-Resveratrol**	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	1. Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „*trans*-resveratrol“ 2. Na označení výživových doplnkov obsahujúcich trans-resveratrol sa musí uvádzať informácia, že ľudia užívajúci lieky by mali výrobok konzumovať len pod dohľadom lekára.	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“ určené pre dospelých (vo forme kapsúl alebo tabliet)	150 mg/deň		
***trans*-Resveratrol (mikrobiálny zdroj)**	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	1. Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „*trans*-resveratrol“ 2. Na označení výživových doplnkov obsahujúcich trans-resveratrol sa musí uvádzať informácia, že ľudia užívajúci lieky by mali výrobok konzumovať len pod dohľadom lekára.	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	V súlade s bežným použitím resveratrolu extrahovaného z pohánkovca japonského (*Fallopia japonica*) vo výživových doplnkoch		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Výťažok z kohútieho hrebeňa	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „výťažok z hrebeňa kohúta“ alebo „výťažok z kohútieho hrebeňa“	
	Nápoje na báze mlieka	40 mg/100 g alebo mg/100 ml		
	Fermentované nápoje na báze mlieka	80 mg/100 g alebo mg/100 ml		
	Jogurtové výrobky	65 mg/100 g alebo mg/100 ml		
	Fromage frais	110 mg/100 g alebo mg/100 ml		
Olej sacha inchi z *Plukenetia volubilis*	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „olej sacha inchi (*Plukenetia volubilis*)“	
	Ako v prípade ľanového oleja	V súlade s bežným použitím ľanového oleja		
Salatrimy	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	1. Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „tuk so zníženým energetickým obsahom (salatrimy)“. 2. Je potrebné uviesť informáciu, že nadmerná konzumácia môže mať za následok zažívacie ťažkosti. 3. Je potrebné uviesť informáciu, že výrobky nie sú určené pre deti.	
	Pekárske výrobky a cukrovinky			
Olej z mikrorias *Schizochytrium* sp. s vysokým obsahom DHA a EPA	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá DHA a EPA spolu:*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „olej z mikrorias *Schizochytrium* sp. s vysokým obsahom DHA a EPA“	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“ určené pre dospelých s výnimkou tehotných a dojčiacich žien	3 000 mg/deň		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“ určené pre tehotné a dojčiace ženy	450 mg/deň		
	Potraviny na osobitné lekárske účely v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	V súlade s osobitnými výživovými požiadavkami osôb, ktorým sú výrobky určené		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
	Konkrétna kategória potravín	*Najvyššie prípustné množstvá DHA a EPA spolu:*		
	Celková náhrada stravy na účely regulácie hmotnosti v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013 a náhrady dávky jedla na účely regulácie hmotnosti	250 mg/dávka jedla		
	Nápoje na báze mlieka a podobné výrobky určené pre malé deti	200 mg/100 g		
	Potraviny vyrobené zo spracovaných obilnín a potraviny určené na výživu dojčiat a malých detí v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013			
	Potraviny určené na splnenie nárokov na výživu pri intenzívnej svalovej námahe, najmä pre športovcov			
	Potraviny, na ktorých sú informácie o neprítomnosti alebo zníženom obsahu gluténu v súlade s požiadavkami vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 828/2014			
	Pekárenské výrobky (chlieb, rožky a sladké sušienky)	200 mg/100 g		
	Cereálne raňajky	500 mg/100 g		
	Tuky na varenie	360 mg/100 g		
	Analógy mliečnych výrobkov okrem nápojov	600 mg/100 g v prípade syra; 200 mg/100 g v prípade sójových výrobkov a výrobkov na báze imitácie mlieka (okrem nápojov)		
	Mliečne výrobky okrem nápojov na báze mlieka	600 mg/100 g v prípade syra; 200 mg/100 g v prípade mliečnych výrobkov (vrátane mlieka, čerstvého syra a jogurtových výrobkov; okrem nápojov)		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
	Konkrétna kategória potravín	*Najvyššie prípustné množstvá DHA a EPA spolu:*		
	Nealkoholické nápoje (vrátane analógov mliečnych výrobkov a nápojov na báze mlieka)	80 mg/100 g		
	Cereálne/výživné cereálne tyčinky	500 mg/100 g		
	Roztierateľné tuky a zálievky	600 mg/100 g		
Olej z mikrorias *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá DHA*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „olej z mikrorias *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)“	
	Mliečne výrobky okrem nápojov na báze mlieka	200 mg/100 g alebo v prípade syrových výrobkov 600 mg/100 g		
	Analógy mliečnych výrobkov okrem nápojov	200 mg/100 g alebo v prípade analógov syrových výrobkov 600 mg/100 g		
	Roztierateľné tuky a dresingy	600 mg/100 g		
	Raňajkové cereálie	500 mg/100 g		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	250 mg DHA/deň pre bežnú populáciu		
		450 mg DHA/deň pre tehotné a dojčiace ženy		
	Celková náhrada stravy na účely regulácie hmotnosti v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013 a náhrady dávky jedla na účely regulácie hmotnosti	250 mg/dávka jedla		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
	Konkrétna kategória potravín	*Najvyššie prípustné množstvá DHA*		
	Nápoje na báze mlieka a podobné výrobky určené pre malé deti	200 mg/100 g		
	Potraviny určené na splnenie nárokov na výživu pri intenzívnej svalovej námahe, najmä pre športovcov			
	Potraviny, na ktorých sú informácie o neprítomnosti alebo zníženom obsahu gluténu v súlade s požiadavkami vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 828/2014			
	Potraviny na osobitné lekárske účely v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	V súlade s osobitnými výživovými požiadavkami osôb, ktorým sú výrobky určené		
	Pekárenské výrobky (chlieb a rožky), sladké sušienky	200 mg/100 g		
	Cereálne tyčinky	500 mg/100 g		
	Tuky na varenie	360 mg/100 g		
	Nealkoholické nápoje (vrátane analógov mliečnych výrobkov a nápojov na báze mlieka)	80 mg/100 ml		
	Potraviny na počiatočnú a následnú výživu dojčiat v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	V súlade s nariadením (EÚ) č. 609/2013		
	Potraviny spracované na báze obilnín a detské potraviny určené pre dojčatá a malé deti v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	200 mg/100 g		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Olej z mikrorias *Schizochytrium* sp.	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá DHA*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „olej z mikrorias *Schizochytrium* sp.“	
	Mliečne výrobky okrem nápojov na báze mlieka	200 mg/100 g alebo v prípade syrových výrobkov 600 mg/100 g		
	Analógy mliečnych výrobkov okrem nápojov	200 mg/100 g alebo v prípade analógov syrových výrobkov 600 mg/100 g		
	Roztierateľné tuky a dresingy	600 mg/100 g		
	Raňajkové cereálie	500 mg/100 g		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	250 mg DHA/deň pre bežnú populáciu		
		450 mg DHA/deň pre tehotné a dojčiace ženy		
	Celková náhrada stravy na účely regulácie hmotnosti v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013 a náhrady dávky jedla na účely regulácie hmotnosti	250 mg/dávka jedla		
	Nápoje na báze mlieka a podobné výrobky určené pre malé deti	200 mg/100 g		
	Potraviny vyrobené zo spracovaných obilnín a potraviny určené na výživu dojčiat a malých detí v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013			
	Potraviny určené na splnenie nárokov na výživu pri intenzívnej svalovej námahe, najmä pre športovcov			
	Potraviny, na ktorých sú informácie o neprítomnosti alebo zníženom obsahu gluténu v súlade s požiadavkami vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 828/2014			
	Potraviny na osobitné lekárske účely v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	V súlade s osobitnými výživovými požiadavkami osôb, ktorým sú výrobky určené		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
	Konkrétna kategória potravín	*Najvyššie prípustné množstvá DHA*		
	Pekárenské výrobky (chlieb a rožky), sladké sušienky	200 mg/100 g		
	Cereálne tyčinky	500 mg/100 g		
	Tuky na varenie	360 mg/100 g		
	Nealkoholické nápoje (vrátane analógov mliečnych výrobkov a nápojov na báze mlieka)	80 mg/100 ml		
Olej z mikrorias *Schizochytrium* sp. (T18)	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá DHA*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „olej z mikrorias *Schizochytrium* sp.“	
	Mliečne výrobky okrem nápojov na báze mlieka	200 mg/100 g alebo v prípade syrových výrobkov 600 mg/100 g		
	Analógy mliečnych výrobkov okrem nápojov	200 mg/100 g alebo v prípade analógov syrových výrobkov 600 mg/100 g		
	Roztierateľné tuky a dresingy	600 mg/100 g		
	Raňajkové cereálie	500 mg/100 g		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	250 mg DHA/deň pre bežnú populáciu		
		450 mg DHA/deň pre tehotné a dojčiace ženy		
	Celková náhrada stravy na účely regulácie hmotnosti v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013 a náhrady dávky jedla na účely regulácie hmotnosti	250 mg/dávka jedla		
	Nápoje na báze mlieka a podobné výrobky určené pre malé deti	200 mg/100 g		
	Potraviny určené na splnenie nárokov na výživu pri intenzívnej svalovej námahe, najmä pre športovcov			
	Potraviny, na ktorých sú informácie o neprítomnosti alebo zníženom obsahu gluténu v súlade s požiadavkami vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 828/2014			

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
	Konkrétna kategória potravín	*Najvyššie prípustné množstvá DHA*		
	Potraviny na osobitné lekárske účely v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	V súlade s osobitnými výživovými požiadavkami osôb, ktorým sú výrobky určené		
	Pekárenské výrobky (chlieb, rožky a sladké sušienky)	200 mg/100 g		
	Cereálne tyčinky	500 mg/100 g		
	Tuky na varenie	360 mg/100 g		
	Nealkoholické nápoje (vrátane analógov mliečnych výrobkov a nápojov na báze mlieka)	80 mg/100 ml		
	Potraviny na počiatočnú a následnú výživu dojčiat v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	V súlade s nariadením (EÚ) č. 609/2013		
	Potraviny spracované na báze obilnín a detské potraviny určené pre dojčatá a malé deti v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	200 mg/100 g		
Výťažok z fermentovaných sójových bôbov	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	1. Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „výťažok z fermentovaných sójových bôbov“. 2. Na označení výživových doplnkov obsahujúcich výťažok z fermentovaných sójových bôbov sa musí uvádzať informácia, že osoby užívajúce lieky by mali výrobok konzumovať len pod lekárskym dohľadom.	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“ (vo forme kapsúl, tabliet alebo prášku) určené pre dospelých s výnimkou tehotných a dojčiacich žien	100 mg/deň		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Extrakt z pšeničných (*Triticum aestevium*) klíčkov s vysokým obsahom spermidínu	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení výživových doplnkov, ktoré ju obsahujú, je „extrakt z pšeničných klíčkov s vysokým obsahom spermidínu“	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“ určené pre dospelých	Ekvivalent max. 6 mg spermidínu/deň		
Sucromalt	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	1. Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „Sucromalt“. 2. Názov novej potraviny na označení musí dopĺňať informácia o tom, že výrobok je zdrojom glukózy a fruktózy.	
	Nešpecifikované			
Vláknina z cukrovej trstiny	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*		
	Chlieb	8 %		
	Pekárenské výrobky	5 %		
	Výrobky z mäsa a svaloviny	3 %		
	Pochutiny a korenia	3 %		
	Strúhané syry	2 %		
	Špeciálne potraviny	5 %		
	Omáčky	2 %		
	Nápoje	5 %		
Extrakt zo slnečnicového oleja	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „extrakt zo slnečnicového oleja“	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	1,1 g/deň		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Lyofilizované mikroriasy *Tetraselmis chuii*	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „lyofilizovaná mikroriasa *Tetraselmis chuii*“ alebo „mikroriasa *T. chuii*“ Na výživových doplnkoch obsahujúcich lyofilizované mikroriasy *Tetraselmis chuii* sa musí uviesť táto informácia: „Obsahuje zanedbateľné množstvá jódu“	
	Omáčky	20 % alebo 250 mg/deň		
	Špeciálne soli	1 %		
	Ochucovacie prísady	250 mg/deň		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	250 mg/deň		
Ryba druhu *Therapon barcoo*/Scortum	Zamýšľané použitie je rovnaké ako v prípade lososa, konkrétne príprava rybích výrobkov a jedál, napríklad varených, surových, údených a pečených rybích výrobkov			
D-tagatóza	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	1. Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „D-tagatóza“. 2. Označenie všetkých výrobkov obsahujúcich viac ako 15 g D-Tagatózy na dávku a všetkých nápojov obsahujúcich viac než 1 % D-tagatózy (tak ako sa konzumujú) musí obsahovať informáciu, že „nadmerná spotreba môže vyvolať laxatívne účinky“.	
	Nešpecifikované			

▼M2

Extrakt s vysokým obsahom taxifolínu	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „extrakt s vysokým obsahom taxifolínu“.	
	Jogurt biely/jogurt s ovocím (*)	0,020 g/kg		
	Kefír (*)	0,008 g/kg		
	Cmar (*)	0,005 g/kg		
	Sušené mlieko (*)	0,052 g/kg		
	Smotana (*)	0,070 g/kg		

▼M2

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
	Konkrétna kategória potravín	*Najvyššie prípustné množstvá*		
	Kyslá smotana (*)	0,050 g/kg		
	Syr (*)	0,090 g/kg		
	Maslo (*)	0,164 g/kg		
	Čokoládové cukrovinky	0,070 g/kg		
	Nealkoholické nápoje	0,020 g/L		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“ určené pre bežnú populáciu okrem dojčiat, malých detí, detí a dospievajúcich do 14 rokov.	100 mg/deň		
	(*) Ak sa extrakt s vysokým obsahom taxifolínu používa v mliečnych výrobkoch, nesmie nahrádzať žiadnu mliečnu zložku, či už v plnej miere alebo čiastočne.			
▼B **Trehalóza**	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	1. Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahuj, je „trehalóza“, a toto označenie sa zobrazuje na označení výrobku ako takého alebo v zozname zložiek potravín, ktoré ju obsahujú. 2. Názov novej potraviny na označení musí dopĺňať informácia o tom, že „trehalóza je zdrojom glukózy“.	
	Nešpecifikované			

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Huby (*Agaricus bisporus*) ošetrené UV žiarením	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá vitamínu D_2*		
	Huby (*Agaricus bisporus*)	10 µg vitamínu D_2/100 g (vlhká hmotnosť)	1. Názov novej potraviny na etikete samotnej novej potraviny alebo potravín, ktoré ju obsahujú, je „huby (*Agaricus bisporus*) ošetrené UV žiarením“. 2. Názov novej potraviny na etikete samotnej novej potraviny alebo potravín, ktoré ju obsahujú, musí dopĺňať informácia o tom, že „na zvýšenie množstva vitamínu D bol výrobok ošetrený umelým svetlom“ alebo „na zvýšenie množstva vitamínu D_2 bol výrobok ošetrený UV žiarením“.	
Pekárske droždie (*Saccharomyces cerevisiae*) ošetrené UV žiarením	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá vitamínu D_2*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „droždie s vitamínom D“ alebo „droždie s vitamínom D_2“	
	Kysnutý chlieb a rožky	5 µg vitamínu D_2/100 g		
	Kysnuté jemné pečivo	5 µg vitamínu D_2/100 g		
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	5 µg vitamínu D_2/deň		
Chlieb ošetrený UV žiarením	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá vitamínu D_2*	Názov novej potraviny na etikete musí dopĺňať informácia o tom, že výrobok „obsahuje vitamín D vytvorený pomocou ošetrenia UV žiarením“.	
	Kysnutý chlieb a rožky (bez polevy)	3 µg vitamínu D_2/100 g		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Mlieko ošetrené UV žiarením	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá vitamínu D_3*	1. Názov novej potraviny na etikete je „ošetrené UV žiarením“. 2. Ak mlieko ošetrené UV žiarením obsahuje množstvo vitamínu D, ktoré sa považuje za významné v súlade s časťou A bodom 2 prílohy XIII k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011, informácie v označení sa musia doplniť o text „obsahuje vitamín D vytvorený ošetrením UV žiarením“ alebo „mlieko obsahujúce vitamín D vytvorený ošetrením UV žiarením“.	
	Pasterizované plnotučné mlieko v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 1308/2013 konzumované ako také	5 – 32 µg/kg pre bežnú populáciu s výnimkou dojčiat		
	Pasterizované polotučné mlieko v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 1308/2013 konzumované ako také	1 – 15 µg/kg pre bežnú populáciu s výnimkou dojčiat		
Vitamín K_2 (menachinón)	Má sa používať v súlade so smernicou 2002/46/ES, nariadením (EÚ) č. 609/2013 a/alebo nariadením (ES) č. 1925/2006		Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „menachinón“ alebo „vitamín K_2“	
Extrakt z pšeničných otrúb	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „extrakt z pšeničných otrúb“	Extrakt z pšeničných otrúb sa nesmie uvádzať na trh ako výživový doplnok alebo zložka výživového doplnku. Nesmie sa ani pridávať do počiatočnej dojčenskej výživy.
	Pivo a náhradky piva	0,4 g/100 g		
	Cereálne výrobky na priamu konzumáciu	9 g/100 g		
	Mliečne výrobky	2,4 g/100 g		
	Ovocné a zeleninové šťavy	0,6 g/100 g		
	Nealkoholické nápoje	0,6 g/100 g		
	Mäsové prípravky	2 g/100 g		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
Kvasnicové betaglukány	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá čistých betaglukánov z kvasníc (Saccharomyces cervisiae)*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „kvasnicové (*Saccharomyces cerevisiae*) betaglukány“	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“ okrem výživových doplnkov pre dojčatá a malé deti	1,275 g/deň pre deti staršie ako 12 rokov a bežnú populáciu dospelých osôb 0,675 g/deň pre deti mladšie ako 12 rokov		
	Celková náhrada stravy na účely regulácie hmotnosti v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013	1,275 g/deň		
	Potraviny na osobitné lekárske účely v zmysle vymedzenia v nariadení (EÚ) č. 609/2013 s výnimkou potravín na osobitné lekárske účely určené pre dojčatá a malé deti	1,275 g/deň		
	Nápoje na báze ovocných a/alebo zeleninových štiav vrátane koncentrovaných a dehydrovaných štiav	1,3 g/kg		
	Nápoje s ovocnou príchuťou	0,8 g/kg		
	Prášok na prípravu kakaových nápojov	38,3 g/kg (prášok)		
	Ostatné nápoje	0,8 g/kg (hotové nápoje)		
		7 g/kg (prášok)		
	Cereálne tyčinky	6 g/kg		
	Raňajkové cereálie	15,3 g/kg		
	Tepelne pripravované instantné raňajkové cereálie celozrnné a s vysokým obsahom vlákniny	1,5 g/kg		
	Sušienky typu „cookie“	6,7 g/kg		

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
	Konkrétna kategória potravín	*Najvyššie prípustné množstvá čistých betaglukánov z kvasníc (Saccharomyces cervisiae)*		
	Sušienky typu „krekry“	6,7 g/kg		
	Nápoje na báze mlieka	3,8 g/kg		
	Fermentované mliečne výrobky	3,8 g/kg		
	Analógy mliečnych výrobkov	3,8 g/kg		
	Sušené mlieko/prášok z mlieka	25,5 g/kg		
	Polievky a polievkové zmesi	0,9 g/kg (hotové jedlá)		
		1,8 g/kg (zahustené)		
		6,3 g/kg (práškové)		
	Čokoláda a cukrovinky	4 g/kg		
	Proteínové tyčinky a prášky	19,1 g/kg		
	Džemy, marmelády a iné ovocné nátierky	11,3 g/kg		
Zeaxantín	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „syntetický zeaxantín“	
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“	2 mg/deň		
L-pidolát zinočnatý	*Konkrétna kategória potravín*	*Najvyššie prípustné množstvá*	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „L-pidolát zinočnatý“.	
	Potraviny, na ktoré sa vzťahuje nariadenie (EÚ) č. 609/2013	3 g/deň		
	Nápoje na báze mlieka a podobné výrobky určené pre malé deti			
	Náhrada dávky jedla na účely regulácie hmotnosti			

▼B

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
	Konkrétna kategória potravín	*Najvyššie prípustné množstvá*		
	Potraviny určené na splnenie nárokov na výživu pri intenzívnej svalovej námahe, najmä pre športovcov			
	Potraviny, na ktorých sú informácie o neprítomnosti alebo zníženom obsahu gluténu v súlade s požiadavkami vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 828/2014			
	Výživové doplnky v smernici 2002/46/ES nesprávne vymedzené ako „potravinové doplnky“			

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 609/2013 z 12. júna 2013 o potravinách určených pre dojčatá a malé deti, potravinách na osobitné lekárske účely a o celkovej náhrade stravy na účely regulácie hmotnosti a ktorým sa zrušuje smernica Rady 92/52/EHS, smernica Komisie 96/8/ES, 1999/21/ES, 2006/125/ES a 2006/141/ES, smernica Európskeho parlamentu a Rady 2009/39/ES a nariadenie Komisie (ES) č. 41/2009 a (ES) č. 953/2009 (Ú. v. EÚ L 181, 29.6.2013, s. 35).

([2]) Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 828/2014 z 30. júla 2014 o požiadavkách na poskytovanie informácií spotrebiteľom o neprítomnosti alebo zníženom obsahu gluténu v potravinách (Ú. v. EÚ L 228, 31.7.2014, s. 5).

([3]) Smernica Európskeho parlamentu a Rady 2002/46/ES z 10. júna 2002 o aproximácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa potravinových doplnkov (Ú. v. ES L 183, 12.7.2002, s. 51).

([4]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 z 20. decembra 2006 o pridávaní vitamínov a minerálnych látok a niektorých ďalších látok do potravín (Ú. v. EÚ L 404, 30.12.2006, s. 26).

([5]) Smernica Rady 2001/113/ES z 20. decembra 2001 vzťahujúca sa na ovocné džemy, rôsoly a marmelády a sladené gaštanové pyré určené na ľudskú spotrebu (Ú. v. ES L 10, 12.1.2002, s. 67).

([6]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami, a ktorým sa zrušujú nariadenia Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 (Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671).

▼B

Tabuľka 2: Špecifikácie

Povolená nová potravina	Špecifikácia
Kyselina *N*-Acetyl-D-neuramínová (dihydrát)	**Opis:** Kyselina *N*-acetyl-D-neuramínová je biely až sivobiely kryštalický prášok. **Definícia:** **Chemický názov:** Názvy IUPAC: kyselina *N*-Acetyl-D-neuramínová (dihydrát) kyselina 5-acetamido-3,5-dideoxy-D-glycero-D-galakto-non-2-ulopyranozonová (dihydrát) Synonymá: kyselina sialová (dihydrát) **Chemický vzorec:** $C_{11}H_{19}NO_9$ (kyselina) $C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9$ * $2H_2O$) (dihydrát) **Molekulová hmotnosť:** 309,3 Da (kyselina) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihydrát) **Číslo CAS:** 131-48-6 (voľná kyselina) 50795-27-2 (dihydrát) **Špecifikácie:** Opis: biely až sivobiely kryštalický prášok pH (20 °C, 5 % roztok): 1,7 – 2,5 kyselina *N*-Acetyl-D-neuramínová (dihydrát) > 97,0 % Voda (dihydrát: 10,4 %) ≤ 12,5 hm. % Sulfátový popol: < 0,2 hm. % Kyselina octová (ako voľná kyselina a/alebo octan sodný): < 0,5 hm. % **Ťažké kovy:** Železo: < 20,0 mg/kg Olovo: < 0,1 mg/kg

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Rezíduá bielkovín: < 0,01 hm. % **Rezíduá rozpúšťadiel:** Propán-2-ol: < 0,1 hm. % Acetón: < 0,1 hm. % Etylacetát: < 0,1 hm. % **Mikrobiologické kritériá:** *Salmonella:* neprítomná v 25 g Celkový počet aeróbnych mezofilných baktérií: < 500 JTK/g Enterobacteriaceae: neprítomné v 10 g *Cronobacter (Enterobacter) sakazakii:* neprítomný v 10 g *Listeria monocytogenes:* neprítomná v 25 g *Bacillus cereus:* < 50 JTK/g Kvasinky: < 10 JTK/g Plesne: < 10 JTK/g Rezíduá endotoxínov: < 10 EJ/mg JTK: jednotky tvoriace kolónie; EJ: endotoxínové jednotky.
Sušená dužina plodu *Adansonia digitata* (baobab)	**Opis/definícia:** Plody baobabu (*Adansonia digitata*) sa oberajú zo stromov. Po rozlúsknutí tvrdej škrupiny sa dužina oddelí od semien a škrupiny. Nasleduje zomletie, rozdelenie na drsné a jemné časti (veľkosť častíc je od 3 do 600 μ) a balenie. **Typické nutričné zložky:** Vlhkosť (strata pri sušení) (g/100 g): 4,5 – 13,7 Proteíny (g/100 g): 1,8 – 9,3 Tuky (g/100 g): 0 – 1,6 Celkový obsah sacharidov (g/100 g): 76,3 – 89,5 Celkový obsah cukrov (ako glukóza): 15,2 – 36,5 Sodík (mg/100 g): 0,1 – 25,2 **Analytické špecifikácie:** Cudzie látky: Najviac 0,2 % Vlhkosť (strata pri sušení) (g/100 g): 4,5 – 13,7 Popol (g/100 g): 3,8 – 6,6

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
Extrakt z bunkových kultúr *Ajuga reptans*	**Opis/definícia:** Vodno-alkoholický extrakt z tkanivových kultúr *Ajuga reptans* L. je v podstate rovnocenný s extraktmi z kvitnúcich nadzemných častí *Ajuga reptans* získavaných tradičnými spôsobmi kultivácie.
L-alanyl-L-glutamín	**Opis/definícia:** L-alanyl-L-glutamín sa vyrába fermentáciou geneticky modifikovaným kmeňom *Escherichia coli*. Počas fermentácie sa príslušná zložka vylučuje do rastového média, z ktorého sa následne oddeľuje a purifikuje na koncentráciu > 98 %. Vzhľad: biely kryštalický prášok Čistota: > 98 % Infračervená spektroskopia: zhoda s referenčným štandardom Vzhľad roztoku: bezfarebný a číry Kvantitatívna analýza (sušina): 98 – 102 % Príbuzné látky (jednotlivo): ≤ 0,2 % Zvyšok po žíhaní: ≤ 0,1 % Strata sušením: ≤ 0,5 % Optická otáčavosť + 9,0 – + 11,0° pH (1 %; H_2O): 5,0 – 6,0 Amónny katión (NH_4): ≤ 0,020 % Chlorid (Cl): ≤ 0,020 % Sulfát (SO_4): ≤ 0,020 % **Mikrobiologické kritériá:** *Escherichia coli*: neprítomná/g
Riasový olej z mikrorias *Ulkenia* sp.	**Opis/definícia:** Olej z mikrorias *Ulkenia* sp. Číslo kyslosti: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidové číslo: ≤ 5,0 meq/kg oleja Vlhkosť a prchavé zlúčeniny: ≤ 0,05 % Nezmydelniteľný podiel: ≤ 4,5 % Transmastné kyseliny: ≤ 1,0 % Obsah DHA: ≥ 32 %

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
Olej zo semien Allanblackia	**Opis/definícia:** Olej zo semien *Allanblackia* sa získava zo semien rastlín rodu *Allanblackia*: *A. floribunda* (totožná s *A. parviflora*) a *A. stuhlmannii.* **Zloženie mastných kyselín:** Kyselina laurová (C12:0): < 1,0 % Kyselina myristová (C14:0): < 1,0 % Kyselina palmitová (C16:0): < 2,0 % Kyselina palmitoolejová (C16:1): < 1,0 % Kyselina stearová (C18:0): 45 – 58 % Kyselina olejová (C18:1): 40 – 51 % Kyselina linolová (C18:2): < 1,0 % Kyselina γ-linolénová (C18:3): < 1,0 % Kyselina arachidová (C20:0): < 1,0 % Voľné mastné kyseliny: max. 0,1 % **Charakteristiky:** Transmastné kyseliny: max. 0,5 % Peroxidové číslo: max. 0,8 meq/kg Jódové číslo: < 46 g/100 g Nezmydelniteľný podiel: max. 1,0 % Číslo zmydelnenia: 185 – 198 mg KOH/g
Extrakt z listov *Aloe macroclada* Baker	**Opis/definícia:** Práškový extrakt z gélu získaného z listov *Aloe macroclada* Baker, ktorý je v podstate rovnocenný s rovnakým extraktom z gélu získaného z listov *Aloe vera* L. Burm. Popol: 25 % Vláknina: 28,6 % Tuky: 2,7 % Vlhkosť: 4,7 % Polysacharidy: 9,5 % Proteíny: 1,63 % Glukóza: 8,9 %

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
Olej z pancierovky antarktickej (*Euphausia superba*)	**Opis/definícia:** Na výrobu lipidového extraktu z pancierovky antarktickej (*Euphausia superba*) sa z rozdrvenej hlbokozmrazenej pancierovky alebo sušenej múčky z pancierovky získa lipidový extrakt pomocou povoleného extrakčného rozpúšťadla (podľa smernice 2009/32/ES). Proteíny a materiál z pancierovky sa z lipidového extraktu odstránia filtráciou. Extrakčné rozpúšťadlá a zvyšková voda sa odstránia odparovaním. Číslo zmydelnenia: ≤ 230 mg KOH/g Peroxidové číslo: ≤ 3 meq O_2/kg oleja Vlhkosť a prchavé zlúčeniny: ≤ 3 % alebo 0,6 vyjadrená ako aktivita vody pri 25 °C Fosfolipidy: 35 – 50 % Transmastné kyseliny: ≤ 1 % EPA (kyselina ikozapentaénová): ≥ 9 % DHA (kyselina dokozahexaénová): ≥ 5 %
Olej bohatý na fosfolipidy získavaný z pancierovky antarktickej (*Euphausia superba*)	**Opis/definícia:** Olej bohatý na fosfolipidy sa vyrába z pancierovky antarktickej (*Euphausia superba*) opakovaným premývaním pomocou schváleného rozpúšťadla (podľa smernice 2009/32/ES) s cieľom zvýšiť obsah fosfolipidov v oleji. Rozpúšťadlá sa z hotového výrobku odstránia odparovaním. Číslo zmydelnenia: ≤ 230 mg KOH/g Peroxidové číslo: ≤ 3 meq O_2/kg oleja Oxidačná stabilita: Všetky potravinové výrobky s olejom z pancierovky antarktickej (*Euphausia superba*) bohatým na fosfolipidy by mali vykazovať oxidačnú stabilitu na základe vhodných a uznávaných vnútroštátnych/medzinárodných testovacích metód (napr. AOAC). Vlhkosť a prchavé zlúčeniny: ≤ 3 % alebo 0,6 vyjadrená ako aktivita vody pri 25 °C Fosfolipidy: ≥ 60 % Transmastné kyseliny: ≤ 1 % EPA (kyselina ikozapentaénová): ≥ 9 % DHA (kyselina dokozahexaénová): ≥ 5 %
Olej s vysokým obsahom kyseliny arachidónovej z huby *Mortierella alpina*	**Opis/definícia:** Jasnožltý olej s vysokým obsahom kyseliny arachidónovej sa získava fermentáciou geneticky nemodifikovaných kmeňov IS-4, I49-N18 a FJRK-MA01 huby *Mortierella alpina* za použitia vhodnej kvapaliny. Olej sa potom extrahuje z biomasy a čistí. Kyselina archidónová: ≥ 40 hm. % celkového obsahu mastných kyselín Voľné mastné kyseliny: ≤ 0,45 % celkového obsahu mastných kyselín Transmastné kyseliny: ≤ 0,5 % celkového obsahu mastných kyselín Nezmydelniteľný podiel: ≤ 1,5 %

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Peroxidové číslo: ≤ 5 meq/kg Hodnota anizidínu: ≤ 20 Číslo kyslosti: ≤ 1,0 KOH/g Vlhkosť: ≤ 0,5 %
Argánový olej z *Argania spinosa*	**Opis/definícia:** Argánový olej je olej získaný lisovaním mandľovitých jadier plodov *Argania spinosa* (L.) Skeels za studena. Jadrá sa môžu pred lisovaním pražiť, nesmú však prísť do priameho kontaktu s ohňom. **Zloženie:** Kyselina palmitová (C16:0): 12 – 15 % Kyselina stearová (C18:0): 5 – 7 % Kyselina olejová (C18:1): 43 – 50 % Kyselina linolová (C18:2): 29 – 36 % Nezmydelniteľný podiel: 0,3 – 2 % Steroly spolu: 100 – 500 mg/100 g Tokoferoly spolu: 16 – 90 mg/100 g Kyslosť oleja: 0,2 – 1,5 % Peroxidové číslo: < 10 meq O_2/kg
Oleorezín s vysokým obsahom astaxantínu z rias *Haematococcus pluvialis*	**Opis/definícia:** Astaxantín je karotenoid, ktorý tvorí riasa *Haematococcus pluvialis*. Výrobné metódy na pestovanie rias sú rôzne; môžu sa využiť uzavreté systémy vystavené slnečnému svetlu alebo prísne kontrolovanému osvetleniu, alternatívne sa môžu použiť otvorené nádrže. Bunky rias sa zozbierajú a vysušia; oleorezín sa extrahuje buď pomocou superkritického CO_2, alebo rozpúšťadla (etylacetátu). Astaxantín sa zriedi a štandardizuje na 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % alebo 20 % pomocou olivového oleja, požltového oleja, slnečnicového oleja alebo MCT (triglyceridov so stredne dlhým reťazcom). **Zloženie oleorezínu:** Tuky: 42,2 – 99 % Proteíny: 0,3 – 4,4 % Sacharidy: 0 – 52,8 % Vláknina: < 1,0 % Popol: 0,0 – 4,2 % Špecifikácia karotenoidov (v hm. %) Astaxantíny spolu: 2,9 – 11,1 %

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	9-*cis*-astaxantín: 0,3 – 17,3 % 13-*cis*-astaxantín: 0,2 – 7,0 % Monoestery astaxantínu: 79,8 – 91,5 % Diestery astaxantínu: 0,16 – 19,0 % B-karotén: 0,01 – 0,3 % Luteín: 0 – 1,8 % Kantaxantín: 0 – 1,30 % **Mikrobiologické kritériá:** Aeróbne baktérie spolu: < 3 000 JTK/g Kvasinky a plesne: < 100 JTK/g Koliformné baktérie: < 10 JTK/g *E. coli*: negatívne *Salmonella*: negatívne *Staphylococcus*: negatívne
Semená bazalky (*Ocimum basilicum*)	**Opis/definícia:** Bazalka (*Ocimum basilicum* L.) patrí do čeľade *Lamiaceae*, radu Lamiales. Semená sa po zozbieraní mechanicky čistia. Kvety, listy a ostatné časti rastliny sa odstránia. Najvyššia úroveň čistoty semien bazalky sa musí zabezpečiť filtrovaním (optickým, mechanickým). Výrobný proces ovocných štiav a nápojov zo zmesí ovocných/zeleninových štiav obsahujúcich semená bazalky (*Ocimum basilicum* L.) zahŕňa predbežnú hydratáciu a pasterizáciu semien. Zavedené sú mikrobiologické kontroly a monitorovacie systémy. Sušina: 94,1 % Proteíny: 20,7 % Tuky: 24,4 % Sacharidy: 1,7 % Dietetická vláknina 40,5 % (Metóda: AOAC 958.29) Popol: 6,78 %
Výťažok z fermentovaných čiernych (sójových) bôbov	**Opis/definícia:** Výťažok z fermentovaných čiernych (sójových) bôbov (výťažok Touchi) je jemný svetlohnedý prášok bohatý na bielkoviny, ktorý sa získava extrakciou vody z malých bôbov sóje fazuľovej [*Glycine max* (L.) Merr.] fermentovaných s *Aspergillus oryzae*. Výťažok obsahuje inhibítor α-glukozidázy. **Charakteristiky:** Tuky: ≤ 1,0 %

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Proteíny: ≥ 55 % Voda: ≤ 7,0 % Popol: ≤ 10 % Sacharidy: ≥ 20 % Inhibičná aktivita a-glukozidázy: IC50 min. 0,025 mg/ml Sójové izoflavonoidy: ≤ 0,3 g/100 g
Bovinný laktoferín	**Opis/definícia:** Bovinný laktoferín je bielkovina, ktorá sa vyskytuje prirodzene v kravskom mlieku. Je to železo viažuci glykoproteín s molekulárnou hmotnosťou približne 77 kDa, ktorý pozostáva z jedného polypeptidového reťazca 689 aminokyselín. Výrobný proces: Bovinný laktoferín sa izoluje z odstredeného mlieka alebo srvátky, ktorá vznikla pri výrobe syra, iónovou výmenou a následnou ultrafiltráciou. Napokon sa suší lyofilizáciou alebo rozprašovaním a veľké častice sa odstránia pomocou sita. Ide v podstate o svetloružový prášok prakticky bez zápachu. **Fyzikálno-chemické vlastnosti bovinného laktoferínu:** Vlhkosť: < 4,5 % Popol: < 1,5 % Arzén: < 2,0 mg/kg Železo: < 350 mg/kg Proteíny: > 93 % z toho bovinný laktoferín: > 95 % z toho iné proteíny: < 5,0 % pH (2 % roztok, 20 °C): 5,2 – 7,2 Rozpustnosť (2 % roztok, 20 °C): úplná
Olej zo semien *Buglossoides arvensis*	**Opis/definícia:** Rafinovaný olej Buglossoides sa extrahuje zo semien *Buglossoides arvensis* (L.) I. M. Johnst Kyselina alfa-linolénová: ≥ 35 hm. % celkového obsahu mastných kyselín Kyselina stearidónová: ≥ 15 hm. % celkového obsahu mastných kyselín Kyselina linolová: ≥ 8 hm. % celkového obsahu mastných kyselín Transmastné kyseliny: ≤ 2,0 hm. % celkového obsahu mastných kyselín

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Číslo kyslosti: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroxidové číslo: ≤ 5.0 meq O_2/kg Nezmydelniteľný podiel: ≤ 2,0 % Obsah proteínov (celkový dusík): ≤ 10 µg/ml Pyrolizidínové alkaloidy: Nezistiteľné pri detekčnom limite 4,0 µg/kg
Olej z *Calanus finmarchicus*	**Opis/definícia:** Nová potravina je mierne viskózny olej sýtočervenej farby s miernym zápachom po mäkkýšoch extrahovaný z kôrovcov (morského zooplanktónu) *Calanus finmarchicus*. Zložka pozostáva predovšetkým z esterov vosku (> 85 %) s menšími množstvami triglyceridov a iných neutrálnych lipidov. **Špecifikácie:** Voda: < 1,0 % Estery vosku: > 85 % Mastné kyseliny spolu: > 46 % Kyselina ikozapentaénová (EPA): > 3,0 % Kyselina dokozahexaénová (DHA): > 4,0 % Mastné alkoholy spolu: > 28 % C20:1 n-9 mastný alkohol: > 9,0 % C22:1 n-11 mastný alkohol: > 12 % Transmastné kyseliny: < 1,0 % Estery astaxantínu: < 0,1 % Peroxidové číslo: < 3,0 meq. O_2/kg
Základ žuvacej gumy (monometoxypolyetylénglykol)	**Opis/definícia:** Nová zložka potravín predstavuje syntetický polymér (číslo patentu WO2006016179). Pozostáva z reťazových polymérov monometoxypolyetylénglykolu (MPEG) naočkovaných do polyizoprénu očkovaného s maleínanhydridom (PIP-g-MA) a z nezreagovaného MPEG (menej ako 35 % hmotnostných). Biela až belavá farba. Číslo CAS: 1246080-53-4 **Charakteristiky:** Vlhkosť: < 5,0 %

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Hliník: < 3,0 mg/kg Lítium: < 0,5 mg/kg Nikel: < 0,5 mg/kg Zvyškový anhydrid: < 15 μmol/g Index polydisperzity: < 1,4 Izoprén: < 0,05 mg/kg Etylénoxid: < 0,2 mg/kg Voľný maleínanhydrid: < 0,1 % Oligoméry spolu (menej ako 1 000 daltonov): ≤ 50 mg/kg Etylénglykol: < 200 mg/kg Dietylénglykol: < 30 mg/kg Monoetylénglykol metyléter: < 3,0 mg/kg Dietylénglykol metyléter: < 4,0 mg/kg Trietylénglykol metyléter: < 7,0 mg/kg 1,4-dioxán: < 2,0 mg/kg Formaldehyd: < 10 mg/kg
Základ žuvacej gumy (kopolymér metyl-vinyl-éteru a anhydridu kyseliny maleínovej)	**Opis/definícia:** Kopolymér metyl-vinyl-éteru a anhydridu kyseliny maleínovej je bezvodý kopolymér metyl-vinyl-éteru a anhydridu kyseliny maleínovej. Sypký biely až belavý prášok Číslo CAS: 9011-16-9 **Čistota:** Kvantitatívna analýza: aspoň 99,5 % v sušine Špecifická viskozita (1 % MEK): 2 – 10 Zvyškový metyl-vinyl-éter: ≤ 150 ppm Zvyškový anhydrid kyseliny maleínovej: ≤ 250 ppm Acetaldehyd: ≤ 500 ppm Metanol: ≤ 500 ppm Dilauroyl peroxid: ≤ 15 ppm Ťažké kovy spolu: ≤ 10 ppm

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Mikrobiologické kritériá: Celkový počet aeróbnych mikroorganizmov: ≤ 500 JTK/g Plesne/kvasinky: ≤ 500 JTK/g *Escherichia coli*: negatívny výsledok skúšky *Salmonella*: negatívny výsledok skúšky *Staphylococcus aureus:* negatívny výsledok skúšky *Pseudomonas aeruginosa*: negatívny výsledok skúšky
Šalviový olej (*Salvia hispanica*)	**Opis/definícia:** Šalviový olej sa vyrába lisovaním semien šalvie (*Salvia hispanica* L.) (99,9 % čistota) za studena. Pri jeho výrobe sa nepoužívajú žiadne rozpúšťadlá; vylisovaný olej sa uchováva v dekantačných nádobách a nečistoty sa odstraňujú filtráciou. Môže sa vyrábať aj extrahovaním pomocou superkritického CO_2. **Výrobný proces:** Vyrába sa lisovaním za studena. Pri jeho výrobe sa nepoužívajú žiadne rozpúšťadlá; vylisovaný olej sa uchováva v dekantačných nádobách a nečistoty sa odstraňujú filtráciou. Kyslosť vyjadrená ako kyselina olejová: ≤ 2,0 % Peroxidové číslo: ≤ 10 meq/kg Nerozpustné nečistoty: ≤ 0,05 % Kyselina alfa-linolénová: ≥ 60 % Kyselina linolová: 15 – 20 %
Semená šalvie aztéckej (*Salvia hispanica*)	**Opis/definícia:** Šalvia aztécka (*Salvia hispanica* L.) je letná jednoročná bylina, ktorá patrí do čeľade *Labiatae*. Semená sa po zozbieraní mechanicky čistia. Kvety, listy a ostatné časti rastliny sa odstránia. Sušina: 90 – 97 % Proteíny: 15 – 26 % Tuky: 18 – 39 % Sacharidy: 18 – 43 % Vláknina (hrubá vláknina) (**): 18 – 43 % Popol: 3 – 7 % (*) Sacharidy zahŕňajú hodnotu pre vlákninu (EÚ: sacharidy znamenajú dostupné sacharidy = cukor + škrob). (**) Vláknina je súčasť dietetickej vlákniny zložená najmä z nestráviteľnej celulózy, pentozanov a lignínu.

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Výrobný proces: Výrobný proces ovocných štiav a nápojov zo zmesí ovocných štiav obsahujúcich semená šalvie aztéckej zahŕňa predbežnú hydratáciu a pasterizáciu semien. Zavedené sú mikrobiologické kontroly a monitorovacie systémy.
Chitínglukán z *Aspergillus niger*	**Opis/definícia:** Chitínglukán sa získava z mycélia *Aspergillus niger*; je to mierne žltý sypký prášok bez zápachu. Obsahuje 90 % alebo viac sušiny. Chitínglukán je zložený najmä z dvoch polysacharidov: — chitínu, zloženého z opakujúcich sa jednotiek *N*-acetyl-D-glukózamínu (č. CAS: 1398-61-4), — beta-(1,3)-glukánu, zloženého z opakujúcich sa jednotiek D-glukózy (č. CAS: 9041-22-9). Strata sušením: ≤ 10 % Chitínglukán: ≥ 90 % Pomer chitínu a glukánu: 30:70 až 60:40 Popol: ≤ 3,0 % Lipidy: ≤ 1,0 % Proteíny: ≤ 6,0 %
Chitínglukánový komplex z *Fomes fomentarius*	**Opis/definícia:** Chitínglukánový komplex sa získava z bunkových stien plodníc huby *Fomes fomentarius*. Je zložený najmä z dvoch polysacharidov: — chitínu, zloženého z opakujúcich sa jednotiek *N*-acetyl-D-glukózamínu (č. CAS: 1398-61-4); — beta-(1,3)(1,6)-D-glukánu, zloženého z opakujúcich sa jednotiek D-glukózy (č. CAS: 9041-22-9). Výrobný proces pozostáva z niekoľkých krokov vrátane: čistenia, redukcie veľkosti a mletia, zmäkčovania vo vode a zahrievania v alkalickom roztoku, premývania, sušenia. Vo výrobnom procese sa nepoužíva hydrolýza. Vzhľad: Hnedý prášok bez chuti a zápachu **Čistota:** Vlhkosť: ≤ 15 % Popol: ≤ 3,0 % Chitínglukán: ≥ 90 % Pomer chitínu a glukánu: 70:20 Sacharidy spolu okrem glukánov: ≤ 0,1 %

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Proteíny: ≤ 2,0 % Lipidy: ≤ 1,0 % Melaníny: ≤ 8,3 % Prídavné látky: žiadne pH: 6,7 – 7,5 **Ťažké kovy:** Olovo (ppm): ≤ 1,00 Kadmium (ppm): ≤ 1,00 Ortuť (ppm): ≤ 0,03 Arzén (ppm): ≤ 0,20 **Mikrobiologické kritériá:** Celkový počet mezofilných baktérií: ≤ 10^3/g Kvasinky a plesne: ≤ 10^3/g Koliformné baktérie pri 30 °C: ≤ 10^3/g *E. coli*: ≤ 10/g *Salmonella* a ostatné patogénne baktérie: neprítomné/25 g
Extrakt chitozánu z húb (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*)	**Opis/definícia:** Extrakt chitozánu (obsahujúci najmä poly-D-glukózamín) sa získava z hlúbikov *Agaricus bisporus* alebo z mycélia *Aspergillus niger*. Patentom chránený výrobný proces pozostáva z viacerých krokov vrátane: extrakcie a deacetylácie (hydrolýza) v alkalickom médiu, rozpúšťania v kyslom médiu, zrážania v alkalickom médiu, premývania a sušenia. Synonymum: Poly-D-glukózamín Číslo CAS chitozánu: 9012-76-4 Vzorec chitozánu: $(C_6H_{11}NO_4)_n$ Vzhľad: jemný sypký prášok Aspekt (farba): sivobiely až mierne hnedastý Zápach: bez zápachu **Čistota:** Obsah chitozánu (v hm. % sušiny): 85 Obsah glukánu (v hm. % sušiny): ≤ 15 Strata sušením (v hm. % sušiny): ≤ 10 Viskozita (1 % v 1 %-nej kyseline octovej): 1 – 15

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Stupeň acetylácie (v % mol/vlhká hmotnosť): 0 – 30 Viskozita (1 % v 1 %-nej kyseline octovej) (mPa.s): 1 – 14 v prípade chitozánu z *Aspergillus niger*; 12 – 25 v prípade chitínu z *Agaricus bisporus* Popol (% hm./sušina): ≤ 3,0 Proteíny (% hm./sušina): ≤ 2,0 Veľkosť častíc: > 100 nm Hustota po strasení (g/cm^3): 0,7 – 1,0 Kapacita viazania tukov 800x (hm./vlhká hmotnosť): spĺňa kritérium **Ťažké kovy:** Ortuť (ppm): ≤ 0,1 Olovo (ppm): ≤ 1,0 Arzén (ppm): ≤ 1,0 Kadmium (ppm): ≤ 0,5 **Mikrobiologické kritériá:** Počet aeróbnych mikroorganizmov (JTK/g): ≤ 10^3 Počet kvasiniek a plesní (JTK/g): ≤ 10^3 *Escherichia coli* (JTK/g): ≤ 10 Entreobacteriacare (JTK/g): ≤ 10 *Salmonella*: neprítomná/25 g *Listeria monocytogenes*: neprítomná/25 g
Chondroitín-sulfát	**Opis/definícia:** Chondroitín-sulfát (sodná soľ) je biosyntetickým výrobkom. Získava sa chemickou sulfatáciou chondroitínu získavaného fermentáciou prostredníctvom baktérie *Escherichia coli* O5:K4:H4 kmeň U1-41 (ATCC 24502). Chondroitín-sulfát (sodná soľ) (% sušiny): 95 – 105 MWw (priemer. hmotnosť) (kDa): 5 – 12 MWn (priemer. počet) (kDa): 4 – 11 Disperzita ($w_h/w_{0,05}$): ≤ 0,7 Vzorec sulfatácie (ΔDi-6S) (%): ≤ 85 Strata sušením (%) (pri 105 °C do ustálenia hmotnosti): ≤ 10,0 Zvyšok po žíhaní (% sušiny): 20 – 30 Proteíny (% sušiny): ≤ 0,5 Endotoxíny (EJ/mg): ≤ 100 Organické nečistoty spolu (mg/kg): ≤ 50

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
Pikolinát chromitý	**Opis/definícia:** Pikolinát chromitý je červenkastý sypký prášok, mierne rozpustný vo vode pri pH 7. Jeho soľ je rozpustná aj v polárnych organických rozpúšťadlách. Chemický názov: tris(2-pyridínkarboxyláto-N,O)chromitý komplex alebo chromitá soľ kyseliny 2-pyridínkarboxylovej Číslo CAS: 14639-25-9 Chemický vzorec: $Cr(C_6H_4NO_2)_3$ Chemické vlastnosti: Pikolinát chromitý: ≥ 95 % Chróm (III): 12 – 13 % Chróm (VI): nezistený Voda: ≤ 4,0 %
Bylina *Cistus incanus* L. Pandalis	**Opis:** Bylina *Cistus incanus* L. Pandalis druh patriaci do čeľade *Cistaceae* a je pôvodným druhom Stredozemia (poloostrov Chalkidiki) **Zloženie:** Vlhkosť: 9 – 10 g/100 g bylín Proteíny: 6,1 g/100 g bylín Tuky: 1,6 g/100 g bylín Sacharidy: 50,1 g/100 g bylín Vláknina: 27,1 g/100 g bylín Minerálne látky: 4,4 g/100 g bylín Sodík: 0,18 g Draslík 0,75 g Horčík 0,24 g Vápnik 1,0 g Železo: 65 mg Vitamín B1: 3,0 µg Vitamín B2: 30 µg Vitamín B6: 54 µg Vitamín C: 28 mg Vitamín A: menej ako 0,1 mg

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Vitamín E: 40 – 50 mg Alfa-tokoferol: 20 – 50 mg Beta-tokoferol a gama-tokoferol: 2 – 15 mg Delta-tokoferol: 0,1 – 2 mg
Citikolín	***Citikolín (syntetický)*** **Opis/definícia:** Citikolín sa skladá z cytozínu, ribózy, difosfátu a cholínu. biely kryštalický prášok Chemický názov: cytidíndifosfátcholín, cytidín-5′-(trihydrogendifosfát)-P′-[2-(trimetylamónio)etyl]ester, vnútorná soľ Chemický vzorec: $C_{14}H_{26}N_4O_{11}P_2$ Molekulová hmotnosť: 488,32 g/mol Číslo CAS: 987-78-0 pH (1 % roztok vzorky): 2,5 – 3,5 **Čistota:** Kvantitatívna analýza: ≥ 98 % sušiny Strata sušením (pri teplote 100 °C počas 4 hodín): ≤ 5,0 % Amónny katión: ≤ 0,05 % Arzén: najviac 2 ppm Voľné kyseliny fosforečné: ≤ 0,1 % 5′-cytidylová kyselina: ≤ 1,0 % **Mikrobiologické kritériá:** Počet aeróbnych mikroorganizmov: ≤ 10^3 JTK/g Kvasinky a plesne: ≤ 10^2 JTK/g *Escherichia coli*: neprítomná v 1 g ***Citikolín (mikrobiálny zdroj)*** **Opis/definícia:** Vyrába sa fermentáciou geneticky modifikovaným kmeňom *E. coli* (BCT19/p40k). Špecifikácia citikolínu z mikrobiálnehoj zdroja je identická s povoleným syntetickým citikolínom.

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
Clostridium butyricum	**Opis/definícia:** *Clostridium butyricum* (CBM 588) je grampozitívna, spórotvorná, obligátne anaeróbna, nepatogénna a geneticky nemodifikovaná baktéria. Číslo v depozitári FERM BP-2789 **Mikrobiologické kritériá:** Celkový počet živých aeróbnych mikroorganizmov: ≤ 10^3 JTK/g *Escherichia coli*: nezistená v 1 g *Staphylococcus aureus*: nezistený v 1 g *Pseudomonas aeruginosa*: nezistený v 1 g Kvasinky a plesne: ≤ 10^2 JTK/g
Extrakt z odtučneného kakaového prášku	Extrakt z kakaa (*Theobroma cacao* L.) Vzhľad: tmavohnedý prášok bez viditeľných nečistôt Fyzikálne a chemické vlastnosti: Obsah polyfenolov: min. 55,0 % GAE Obsah teobromínu: max. 10,0 % Obsah popola: max. 5,0 % Obsah vlhkosti: max. 8,0 % Sypná hmotnosť: 0,40 – 0,55 g/cm^3 pH: 5,0 – 6,5 Rezíduá rozpúšťadiel: max. 500 ppm
Extrakt z nízkotučného kakaa	Extrakt z nízkotučného kakaa (*Theobroma cacao* L.) Vzhľad: tmavočervený až fialový prášok Extrakt z kakaa, koncentrát: min. 99 % Oxid kremičitý (technologická pomôcka): max. 1,0 % Kakaové flavanoly: min. 300 mg/g (-) Epikatechín: min. 45 mg/g Strata sušením: max. 5,0 %

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
Olej zo semien koriandra (*Coriandrum sativum*)	**Opis/definícia:** Olej zo semien koriandra je olej obsahujúci glyceridy mastných kyselín, ktorý sa vyrába zo semien koriandra siateho (*Coriandrum sativum* L.). Svetložltá farba, neutrálna chuť Číslo CAS: 8008-52-4 Zloženie mastných kyselín: Kyselina palmitová (C16:0): 2 – 5 % Kyselina stearová (C18:0): < 1,5 % Kyselina petroselinová [*cis*-C18:1(n-12)]: 60 – 75 % Kyselina olejová [cis-C18:1(n-9)]: 8 – 15 % Kyselina linolová (C18:2): 12 – 19 % Kyselina α-linolénová (C18:3): < 1,0 % Transmastné kyseliny: ≤ 1,0 % **Čistota:** Index lomu (20 °C): 1,466 – 1,474 Číslo kyslosti: ≤ 2,5 mg KOH/g Peroxidové číslo: ≤ 5,0 meq/kg Jódové číslo: 88 – 110 jednotiek Číslo zmydelnenia: 186 – 200 mg KOH/g Nezmydelniteľný podiel: ≤ 15 g/kg
Sušené ovocie *Crataegus pinnatifida*	**Opis/definícia:** Sušené ovocie druhu *Crataegus pinnatifida*, ktorý patrí do čeľade *Rosaceae* a je pôvodným druhom severnej Číny a Kórey. **Zloženie:** Sušina: 80 % Sacharidy: 55 g/kg (vlhká hmotnosť) Fruktóza: 26,5 – 29,3 g/100 g Glukóza: 25,5 – 28,1 g/100 g Vitamín C: 29,1 mg/100 g (vlhká hmotnosť) Sodík: 2,9 g/100 g (vlhká hmotnosť) Kompóty sú výrobky vyrobené tepelným spracovaním jedlých častí jedného druhu alebo viacerých druhov ovocia, celého alebo kúskov, tiež scedeného, bez významného zahustenia. Možno použiť cukry, vodu, cider, koreniny a citrónovú šťavu.

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
Alfa-cyklodextrín	**Opis/definícia:** Neredukujúci cyklický sacharid, ktorý sa skladá zo šiestich D-glukopyranozylových jednotiek viazaných v polohe α-1,4-, vzniknutý pôsobením glukosyltransferázy cyklodextrínu (CGTase, EC 2.4.1.19) na hydrolyzovaný škrob. Regenerácia a čistenie α-cyklodextrínu sa môže vykonať použitím jedného z týchto postupov: zrážaním komplexu α-cyklodextrínu s dekán-1-olom, rozpúšťaním vo vode pri vysokej teplote a opätovným zrážaním, odsávaním pár komplexu a kryštalizáciou α-cyklodextrínu z roztoku; alebo chromatografiou s výmenou iónov alebo filtráciou gélu, po ktorej nasleduje kryštalizácia α-cyklodextrínu z očisteného matečného lúhu; alebo metódami membránovej separácie, ako je ultrafiltračná a reverzná osmóza. Opis: Biela alebo takmer biela kryštalická tuhá látka takmer bez zápachu. Synonymá: α-cyklodextrín, α-dextrín, cyklohexaamylóza, cyklomaltohexaóza, α-cykloamylóza Chemický názov: cyklohexaamylóza Číslo CAS: 10016-20-3 Chemický vzorec: $(C_6H_{10}O_5)_6$ Molekulová hmotnosť: 972,85 Kvantitatívna analýza: ≥ 98 % (sušina) **Identifikácia:** Rozmedzie teploty topenia: rozkladá sa pri teplote nad 278 °C Rozpustnosť: Je voľne rozpustný vo vode; veľmi slabo rozpustný v etanole Špecifická optická otáčavosť: [α]D 25: medzi + 145° a + 151° (1 % roztok) Chromatografia: Retenčný čas hlavnej špičky v tekutom chromatograme vzorky zodpovedá retenčnému času α-cyklodextrínu v chromatograme referenčného α-cyklodextrínu (sprístupnenému konzorciom *Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH, Mníchov, Nemecko alebo spoločnosťou Wacker Biochem Group, Adrian, MI, USA*) za podmienok opísaných v METÓDE URČENIA. **Čistota:** Voda: ≤ 11 % (metóda Karla Fischera) Reziduálny komplex: ≤ 20 mg/kg (dekán-1-ol) Redukujúce látky: ≤ 0.5 % (vyjadrené ako glukóza) Sulfátový popol: ≤ 0,1 % Olovo: ≤ 0,5 mg/kg **Metóda určenia:** Určte kvapalinovou chromatografiou za nasledujúcich podmienok. Roztok vzorky: Do 10 ml odmernej banky odvážte presne 100 mg skúšobnej vzorky a pridajte 8 ml deionizovanej vody. Vzorku úplne rozpusťte v ultrazvukovom kúpeli (10 min. – 15 min.) a zrieďte po značku čistenou deionizovanou vodou. Prefiltrujte cez 0,45-mikrónový filter.

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Referenčný roztok: Do 10 ml odmernej banky odvážte presne 100 mg α-cyklodextrínu a pridajte 8 ml deionizovanej vody. Vzorku úplne rozpusťte v ultrazvukovom kúpeli a zrieďte po značku čistenou deionizovanou vodou. Chromatografia: Kvapalinový chromatograf vybavený detektorom indexu lomu a zaznamenávacím a vyhodnocovacím zariadením (integrátorom). Kolóna a náplň: nukleosil-100-NH_2 (10 μm) (*Macherey & Nagel Co. Düren*, Nemecko) alebo podobné Dĺžka: 250 mm Priemer: 4 mm Teplota: 40 °C Mobilná fáza: acetonitril/voda (67/33, v/v) Prietok: 2,0 ml/min. Dávkovaný objem: 10 μl Postup: Vstreknite roztok vzorky do chromatografu, zaznamenajte chromatogram a odmerajte plochu píku α-CD. Percentuálny podiel α-cyklodextrínu v skúšobnej vzorke vypočítajte takto: % α-cyklodextrínu (sušina) = 100 × (AS/AR) (WR/WS), kde AS je plocha píku roztoku vzorky spôsobeného α-cyklodextrínom a AR je plocha píku referenčného roztoku, WS je hmotnosť (mg) skúšobnej vzorky a WR je hmotnosť (mg) referenčného α-cyklodextrínu po odčítaní obsahu vody.
Gama-cyklodextrín	**Opis/definícia:** Neredukujúci cyklický sacharid, ktorý sa skladá z ôsmich D-glukopyranozylových jednotiek viazaných v polohe α-1,4-, vzniknutý pôsobením glukosyltransferázy cyklodextrínu (CGTase, EC 2.4.1.19) na hydrolyzovaný škrob. Regenerácia a čistenie γ-cyklodextrínu sa môže vykonať zrážaním komplexu γ-cyklodextrínu s cyklohexadec-8-én-1-ónom, rozpúšťaním komplexu vo vode a n-dekáne a odsávaním pár vodnej fázy a kryštalizáciou gama-cyklodextrínu z roztoku. Biela alebo takmer biela kryštalická tuhá látka takmer bez zápachu. Synonymá: γ-cyklodextrín, γ-dextrín, cyklooktaamylóza, cyklomaltooktaóza, γ-cykloamyláza Chemický názov: cyklooktaamylóza Číslo CAS: 17465-86-0 Chemický vzorec: $(C_6H_{10}O_5)_8$ Kvantitatívna analýza: ≥ 98 % (sušina) **Identifikácia:** Rozmedzie teploty topenia: rozkladá sa pri teplote nad 285 °C Rozpustnosť: Je voľne rozpustný vo vode; veľmi slabo rozpustný v etanole

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Špecifická optická otáčavosť: [α]D 25: medzi + 174° a + 180° (1 % roztok) **Čistota:** Voda: ≤ 11 % Reziduálny komplex (cyklohexadec-8-én-1-ón (CHDC)): ≤ 4 mg/kg Rezíduá rozpúšťadla (n-dekán): ≤ 6 mg/kg Redukujúce látky: ≤ 0.5 % (vyjadrené ako glukóza) Sulfátový popol: ≤ 0,1 %
▼M4 **Extrakt z troch rastlinných koreňov (*Cynanchum wilfordii* Hemsley, *Phlomis umbrosa* Turcz. a *Angelica gigas* Nakai)**	**Opis/definícia:** Zmes z troch rastlinných koreňov je žltohnedý jemný prášok, ktorý sa získava extrakciou teplou vodou, koncentráciou vyparovaním a sušením rozprašovaním **Zloženie extraktu zo zmesi troch rastlinných koreňov:** *Cynanchum wilfordii*: 32,5 hm. % *Phlomis umbrosa*: 32,5 hm. % *Angelica gigas*: 35,0 hm. % **Špecifikácie:** Strata sušením: max. 100 mg/g **Kvantitatívna analýza:** Kyselina škoricová: 0,012 – 0,039 mg/g Metylester shanzhisidu: 0,20 – 1,55 mg/g Nodakenín: 3,35 – 10,61 mg/g Metoxsalén: < 3 mg/g Fenoly: 13,0 – 40,0 mg/g Kumarín: 13,0 – 40,0 mg/g Iridoidy: 13,0 – 39,0 mg/g Saponíny: 5,0 – 15,5 mg/g **Výživové zložky:** Sacharidy: 600 – 880 mg/g Proteíny: 70 – 170 mg/g Tuky: < 4 mg/g

▼M4

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Mikrobiologické parametre: Celkový počet životaschopných mikroorganizmov: < 5 000 JTK/g Celkový počet plesní a kvasiniek: < 100 JTK/g Koliformné baktérie: < 10 JTK/g *Salmonella*: negatívne/25 g *Escherichia coli*: negatívne/25 g *Staphylococcus aureus*: negatívne/25 g **Ťažké kovy:** Olovo: < 0,65 mg/kg Arzén: < 3,0 mg/kg Ortuť: < 0,1 mg/kg Kadmium < 1,0 mg/kg JTK: jednotky tvoriace kolónie.

▼B

Prípravok s obsahom dextranu produkovaného *Leuconostoc mesenteroides*	1. **Prášková forma:** Sacharidy: 60 % s: (dextran: 50 %, manitol: 0,5 %, fruktóza: 0,3 %, leukróza: 9,2 %) Proteíny: 6,5 % Lipidy: 0,5 % Kyselina mliečna: 10 % Etanol: stopové množstvo Popol: 13 % Vlhkosť: 10 % 2. **Kvapalná forma:** Sacharidy: 12 % s: (dextran: 6,9 %, manitol: 1,1 %, fruktóza: 1,9 %, leukróza: 2,2 %) Proteíny: 2,0 % Lipidy: 0,1 % Kyselina mliečna: 2,0 % Etanol: 0,5 % Popol: 3,4 % Vlhkosť: 80 %

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
Diacylglycerolový olej rastlinného pôvodu	**Opis/definícia:** Vyrába sa z glycerolu a mastných kyselín získaných z jedlých rastlinných olejov, najmä zo sójového oleja (*Glycine max*), alebo z oleja semena repky olejnej (*Brassica campestris, Brassica napus*) pomocou osobitného enzýmu. **Rozdelenie acylglycerolov:** Diacylglyceroly (DAG): ≥ 80 % 1,3-Diacylglyceroly (1,3-DAG): ≥ 50 % Triacylglyceroly (TAG): ≤ 20 % Monoacylglyceroly (MAG): ≤ 5,0 % **Zloženie mastných kyselín (MAG, DAG, TAG):** Kyselina olejová (C18:1): 20 – 65 % Kyselina linolová (C18:2): 15 – 65 % Kyselina linolová (C18:3): ≤ 15 % Nasýtené mastné kyseliny: ≤ 10 % **Iné:** Číslo kyslosti: ≤ 0,5 mg KOH/g Vlhkosť a prchavosť: ≤ 0,1 % Peroxidové číslo: ≤ 1,0 meq/kg Nezmydelniteľný podiel: ≤ 2,0 % Transmastné kyseliny: ≤ 1,0 % MAG = monoacylglyceroly, DAG = diacylglyceroly, TAG = triacylglyceroly.
Dihydrokapsiát (DHC)	**Opis/definícia:** Dihydrokapsiát je syntetizovaný enzymaticky katalyzovanou esterifikáciou vanilylalkoholu a kyseliny 8-metylnonánovej. Po esterifikácii sa dihydrokapsiát extrahuje n-hexánom. Viskózna bezfarebná až žltá kvapalina Chemický vzorec: $C_{18}H_{28}O_4$ Číslo CAS: 205687-03-2 **Fyzikálno-chemické vlastnosti:** Dihydrokapsiát: > 94 % 8-metylnonánová kyselina: < 6,0 % Vanilylalkohol: < 1,0 % Iné príbuzné syntetické látky: < 2,0 %

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
Suchý extrakt z bunkových kultúr *Lippia citriodora*	**Opis/definícia: Suchý extrakt z bunkových kultúr HTN®Vb *Lippia citriodora* (Palau) Kunth.**
Extrakt z bunkových kultúr *Echinacea angustifolia*	Extrakt z koreňov *Echinacea angustifolia* získaný z kultúry rastlinných tkanív je v podstate rovnocenný s extraktom z koreňa *Echinacea angustifolia* získaným v zmesi etanolu a vody titrovanej na 4 % echinakozid.
Olej z *Echium plantagineum*	**Opis/definícia:** Olej z hadinca skorocelového je svetložltý výrobok získaný rafinovaním oleja extrahovaného zo semien *Echium plantagineum* L. Kyselina stearidónová: ≥ 10 hm. % celkového obsahu mastných kyselín Transmastné kyseliny: ≤ 2 hm. % (celkového obsahu mastných kyselín) Číslo kyslosti: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroxidové číslo: < 5,0 meq O_2/kg Nezmydelniteľný podiel: ≤ 2,0 % Obsah proteínov (celkový dusík): ≤ 20 µg/ml Pyrolizidínové alkaloidy: nezistiteľné pri detekčnom limite 4,0 µg/kg
▼M1	
Florotaníny *Ecklonia cava*	**Opis/definícia:** Florotaníny *Ecklonia cava* sa získavajú alkoholovou extrakciou z jedlých morských rias *Ecklonia cava.* Extrakt má formu tmavohnedého prášku, je bohatý na florotaníny, polyfenolické zlúčeniny vyskytujúce sa ako sekundárne metabolity v určitých druhoch hnedých rias. **Charakteristiky/Zloženie** Obsah florotanínov: 90 ± 5 % Antioxidačná aktivita: > 85 % Vlhkosť: < 5 % Popol: < 5 % **Mikrobiologické kritériá:** Celkový počet životaschopných buniek: < 3 000 JTK/g Plesne/kvasinky: < 300 JTK/g Koliformné baktérie: negatívny výsledok skúšky *Salmonella* spp.: negatívny výsledok skúšky *Staphylococcus aureus:* negatívny výsledok skúšky

▼M1

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Ťažké kovy a halogény: Olovo: < 3,0 mg/kg Ortuť: < 0,1 mg/kg Kadmium < 3,0 mg/kg Arzén: < 25,0 mg/kg Anorganický arzén: < 0,5 mg/kg Jód: 150,0 – 650,0 mg/kg JTK: jednotky tvoriace kolónie.
▼B **Epigalokatechín galát ako purifikovaný extrakt z listov zeleného čaju (*Camellia sinensis*)**	**Opis/definícia:** Vysokopurifikovaný extrakt z listov zeleného čaju [*Camellia sinensis* (L.) Kuntze] vo forme jemného sivobieleho až svetloružového prášku. Skladá sa minimálne z 90 % epigalokatechín galátu (EGCG) a teplotu topenia má približne na úrovni od 210 do 215 °C. Vzhľad: Sivobiely až svetloružový prášok Chemický názov: polyfenol (-) epigalokatechín-3-galát Synonymá: epigalokatechín galát (EGCG) Číslo CAS: 989-51-5 Názov INCI: epigalokatechín galát Molekulová hmotnosť: 458,4 g/mol Strata sušením: max. 5,0 % **Ťažké kovy:** Arzén: max. 3,0 ppm Olovo: max. 5,0 ppm **Kvantitatívna analýza:** min. 94 % EGCG (v sušine) max. 0,1 % kofeínu Rozpustnosť: EGCG je dobre rozpustný vo vode, etanole, metanole a acetóne

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia		
L-ergotioneín	**Definícia (vymedzenie pojmu)** Chemický názov (IUPAC): (2S)-3-(2-tioxo-2,3-dihydro-1*H*-imidazol-4-yl)-2-(trimetylamónio)-propanonát Chemický vzorec: $C_9H_{15}N_3O_2S$ Molekulová hmotnosť: 229,3 Da Číslo CAS: 497-30-3		
	Parameter	**Špecifikácia**	**Metóda**
	Vzhľad	biely prášok	Vizuálna skúška
	Optická otáčavosť	$[\alpha]_D \geq (+)\ 122°$ (c = 1, H_2O)[a)]	Polarimetria
	Chemická čistota	≥ 99,5 % ≥ 99,0 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR
	Identifikácia	V súlade so štruktúrou	1H-NMR
		C: 47,14 ± 0,4 % H: 6,59 ± 0,4 % N: 18,32 ± 0,4 %	Elementárna analýza
	Celkové množstvo rezíduí rozpúšťadiel (metanol, etylacetát, izopropanol, etanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] < 1 000 ppm	Plynová chromatografia [Eur. Ph. 01/2008:20424]
	Strata sušením	Vnútorný štandard < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]
	Nečistoty	< 0,8 %	HPLC/GPC alebo 1H-NMR
	Ťažké kovy[b) c)]		
	Olovo	< 3,0 ppm	ICP/AES (Pb, Cd) Atómová fluorescencia (Hg)
	Kadmium	< 1,0 ppm	
	Ortuť	< 0,1 ppm	

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Mikrobiologické špecifikácie[b)] Celkový počet živých aeróbnych mikroorganizmov (TVAC) ≤ 1×10^3 JTK/g [Eur. Ph. 01/2011:50104] Celkový počet kvasiniek a plesní (TYMC) ≤ 1×10^2 JTK/g *Escherichia coli* neprítomná v 1 g Eur. Ph.: Európsky liekopis; 1H-NMR: protónová jadrová magnetická rezonancia; HPLC: vysokoúčinná kvapalinová chromatografia; GPC: gélová permeačná chromatografia; ICP/AES: atómová emisná spektrometria s indukčne viazanou plazmou; JTK: jednotky tvoriace kolónie. a) Lit. $[\alpha]_D$ = (+) 126,6° (c = 1, H_2O) b) Analýzy vykonané na každej šarži. c) Najvyššie prípustné množstvá (maximálne hodnoty) v súlade s nariadením (ES) č. 1881/2006.
Nátrium-feredetát	**Opis/definícia:** Nátrium-feredetát (kyselina etyléndiamíntetraoctová) je sypký, žltý až hnedý prášok bez zápachu s chemickou čistotou viac ako 99 hm. %. Je voľne rozpustný vo vode. Chemický vzorec: $C_{10}H_{12}FeN_2NaO_8 \cdot 3H_2O$ Chemické vlastnosti: pH 1 % roztoku: 3,5 – 5,5 Železo: 12,5 – 13,5 % Sodík: 5,5 % Voda: 12,8 % Organické látky (CHNO): 68,4 % EDTA: 65,5 – 70,5 % Látky nerozpustné vo vode: ≤ 0,1 % Kyselina nitrilotrioctová: ≤ 0,1 %

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
Fosforečnan amónno-železnatý	**Opis/definícia:** Fosforečnan amónno-železnatý je sivý/zelený jemný prášok, ktorý je prakticky nerozpustný vo vode a rozpustný v zriedených minerálnych kyselinách. Číslo CAS: 10101-60-7 Chemický vzorec: $FeNH_4PO_4$ Chemické vlastnosti: pH 5 % suspenzie vo vode: 6,8 – 7,8 železo (celkom) ≥ 28 % Železo (II): 22 – 30 hm. % Železo (III): ≤ 7,0 hm. % Amoniak: 5 – 9 hm. % Voda: ≤ 3,0 %
Peptidy z rýb *Sardinops sagax*	**Opis/definícia:** Nová zložka potravín je peptidová zmes, ktorá sa získava alkalickou hydrolýzou svaloviny rýb (*Sardinops sagax*), ktorú katalyzuje proteáza, následnou izoláciou peptidovej frakcie stĺpcovou chromatografiou, zakoncentrovaním vo vákuu a sušením rozprašovaním. žltkastobiely prášok Peptidy (*) (peptidy s krátkym reťazcom, dipeptidy a tripeptidy s molekulárnou hmotnosťou nižšou ako 2 kDa): > 85 g/100 g Val-Tyr (dipeptid): 0,1 – 0,16 g/100 g Popol: ≤ 10 g/100 g Vlhkosť: ≤ 8 g/100 g (*) Kjeldahlova metóda.
Flavonoidy z *Glycyrrhiza glabra*	**Opis/definícia:** Glavonoid je výťažok z koreňov alebo podzemku *Glycyrrhiza glabra* L., získaný extrakciou pomocou etanolu nasledovanou ďalšou extrakciou tohto etanolového extraktu pomocou triglyceridov so stredne dlhým reťazcom. Je to tmavohnedá kvapalina obsahujúca 2,5 až 3,5 % glabridínu. Vlhkosť: < 0,5 % Popol: < 0,1 % Peroxidové číslo: < 0,5 meq/kg

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Glabridín: 2,5 – 3,5 % tuku Kyselina glycyrizínová: < 0,005 % Tuk vrátane látok polyfenolového typu: ≥ 99 % Proteíny: < 0,1 % Sacharidy: nezistiteľné
Fukoidanový extrakt z morskej riasy *Fucus vesiculosus*	**Opis/definícia:** Fukoidan sa z morskej riasy *Fucus vesiculosus* extrahuje vodou v kyslom roztoku a filtruje bez použitia organických rozpúšťadiel. Výsledný extrakt sa zahusťuje a suší za vzniku fukoidanového extraktu s týmito specifikáciami: Sivobiely až hnedý prášok Zápach a chuť: neutrálny zápach a neutrálna chuť Vlhkosť: < 10 % (pri teplote 105 °C počas 2 hodín) Hodnota pH: 4,0 – 7,0 (1 % suspenzia pri teplote 25 °C) **Ťažké kovy:** Arzén (anorganický): < 1,0 ppm Kadmium: < 3,0 ppm Olovo: < 2,0 ppm Ortuť: < 1,0 ppm **Mikrobiologické kritériá:** Celkový počet aeróbnych mikroorganizmov: < 10 000 JTK/g Počet kvasiniek a plesní: < 100 JTK/g Celkový počet enterobaktérií: neprítomné/g *Escherichia coli*: neprítomná/g *Salmonella*: neprítomná/10 g *Staphylococcus aureus*: neprítomný/g Zloženie oboch povolených druhov extraktu na základe obsahu fukoidanu:

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Extrakt 1: Fukoidan: 75 – 95 % Aginát: 2,0 – 5,5 % Polyfloroglucinol: 0,5 – 15 % Manitol: 1 – 5 % Prírodné soli/voľné minerály: 0,5 – 2,5 % Ostatné sacharidy: 0,5 – 1,0 % Proteíny: 2,0 – 2,5 % Extrakt 2: Fukoidan: 60 – 65 % Aginát: 3,0 – 6,0 % Polyfloroglucinol: 20 – 30 % Manitol: < 1,0 % Prírodné soli/voľné minerály: 0,5 – 2,0 % Ostatné sacharidy: 0,5 – 2,0 % Proteíny: 2,0 – 2,5 %
Fukoidanový extrakt z morskej riasy *Undaria pinnatifida*	**Opis/definícia:** Fukoidan sa z morskej riasy *Undaria pinnatifida* extrahuje vodou (v kyslom roztoku) a filtruje bez použitia organických rozpúšťadiel. Výsledný extrakt sa zahusťuje a suší za vzniku fukoidanového extraktu s týmito specifikáciami: Sivobiely až hnedý prášok Zápach a chuť: neutrálny zápach a neutrálna chuť Vlhkosť: < 10 % (pri teplote 105 °C počas 2 hodín) Hodnota pH: 4,0 – 7,0 (1 % suspenzia pri teplote 25 °C) **Ťažké kovy:** Arzén (anorganický): < 1,0 ppm Kadmium: < 3,0 ppm

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Olovo: < 2,0 ppm Ortuť: < 1,0 ppm **Mikrobiológia:** Celkový počet aeróbnych mikroorganizmov: < 10 000 JTK/g Počet kvasiniek a plesní: < 100 JTK/g Celkový počet enterobaktérií: neprítomné/g *Escherichia coli*: neprítomná/g *Salmonella*: neprítomná/10 g *Staphylococcus aureus*: neprítomný/g Zloženie oboch povolených druhov extraktu na základe obsahu fukoidanu: Extrakt 1: Fukoidan: 75 – 95 % Aginát: 2,0 – 6,5 % Polyfloroglucinol: 0,5 – 3,0 % Manitol: 1 – 10 % Prírodné soli/voľné minerály: 0,5 – 1,0 % Ostatné sacharidy: 0,5 – 2,0 % Proteíny: 2,0 – 2,5 % Extrakt 2: Fukoidan: 50 – 55 % Aginát: 2,0 – 4,0 % Polyfloroglucinol: 1,0 – 3,0 % Manitol: 25 – 35 % Prírodné soli/voľné minerály: 8 – 10 % Ostatné sacharidy: 0,5 – 2,0 % Proteíny: 1,0 – 1,5 %

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
2′-fukozyllaktóza (syntetická)	**Definícia:** Chemický názov: α-L-fukopyranozyl-(1→2)-β-D-galaktopyranozyl-(1→4)-D-glukopyranóza Chemický vzorec: $C_{18}H_{32}O_{15}$ Číslo CAS: 41263-94-9 Molekulová hmotnosť: 488,44 g/mol **Opis:** 2′-fukozyllaktóza je biely až sivobiely prášok vyrobený chemickou syntézou a izoláciou pomocou kryštalizácie. **Čistota:** 2′-Fukozyllaktóza: ≥ 95 % D-laktóza: ≤ 1,0 hm. % L-fukóza: ≤ 1,0 hm. % Izoméry difukozyl-D-laktózy: ≤ 1,0 hm. % 2′-fukozyl-D-laktulóza: ≤ 0,6 hm. % pH (20 °C, 5 % roztok): 3,2 – 7,0 Voda (%): ≤ 9,0 % Sulfátový popol: ≤ 0,2 % Kyselina octová: ≤ 0,3 % Rezíduá rozpúšťadiel (metanol, propán-2-ol, metyl-acetát, acetón): ≤ 50,0 mg/kg jednotlivo, ≤ 200,0 mg/kg v kombinácii Rezíduá bielkovín: ≤ 0,01 % **Ťažké kovy:** Paládium: ≤ 0,1 mg/kg Nikel: ≤ 3,0 mg/kg **Mikrobiologické kritériá:** Celkový počet aeróbnych mezofilných baktérií: ≤ 500 JTK/g Kvasinky a plesne: ≤ 10 JTK/g Rezíduá endotoxínov: ≤ 10 EJ/mg

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia	
2′-fukozyllaktóza (mikrobiálny zdroj)	**Definícia:** Chemický názov: α-L-fukopyranozyl-(1→2)-β-D-galaktopyranozyl-(1→4)-D-glukopyranóza Chemický vzorec: $C_{18}H_{32}O_{15}$ Číslo CAS: 41263-94-9 Molekulová hmotnosť: 488,44 g/mol	
	Zdroj: Geneticky modifikovaný kmeň *Escherichia coli* K-12	**Zdroj:** Geneticky modifikovaný kmeň *Escherichia coli* BL21
	Opis: 2′-fukozyllaktóza je biely až sivobiely kryštalický prášok vyrábaný mikrobiologickým procesom. 2′-Fukozyllaktóza je izolovaná pomocou kryštalizácie. **Čistota:** 2′-Fukozyllaktóza: ≥ 94 % D-Laktóza: ≤ 3,0 % L-Fukóza: ≤ 1,0 Difukozyl-D-laktóza: ≤ 1,0 % 2′-fukozyl-D-laktulóza: ≤ 1,0 % pH (20 °C, 5 % roztok): 3,2 – 5,0 Voda: ≤ 5,0 % Sulfátový popol: ≤ 1,5 % Kyselina octová: ≤ 1,0 % Rezíduá bielkovín: ≤ 0,01 % **Mikrobiologické kritériá:** Celkový počet aeróbnych mezofilných baktérií: ≤ 500 JTK/g Kvasinky: ≤ 10 JTK/g Plesne: ≤ 100 JTK/g Endotoxíny: ≤ 10 EJ/mg	**Opis:** 2′-Fukozyllaktóza je prášok bielej až slonovinovej farby a kvapalný koncentrát 2′-fukozyllaktózy je bezfarebný až svetložltý číry vodný roztok s hmotnostnou koncentráciou 45 % w/v ± 5 % w/v. 2′-Fukozyllaktóza sa vyrába mikrobiologickým procesom. 2′-Fukozyllaktóza je izolovaná pomocou sušenia rozprašovaním. **Čistota:** 2′-Fukozyllaktóza: ≥ 90 % Laktóza: ≤ 5,0 % Fukóza: ≤ 3,0 % 3-Fukozyllaktóza: ≤ 5,0 % Fukozylgalaktóza: ≤ 3,0 % Difukozyllaktóza: ≤ 5,0 % Glukóza: ≤ 3,0 % Galaktóza: ≤ 3,0 % Voda: ≤ 9,0 % (prášok) Sulfátový popol: ≤ 0,5 % (prášok a kvapalina) Rezíduá bielkovín: ≤ 0,01 % (prášok a kvapalina) **Ťažké kovy:** Olovo: 0,02 mg/kg (prášok a kvapalina) Arzén: 0,2 mg/kg (prášok a kvapalina)

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia	
		Kadmium: 0,1 mg/kg (prášok a kvapalina) Ortuť: 0,5 mg/kg (prášok a kvapalina) **Mikrobiologické kritériá:** Počet aeróbnych mikroorganizmov: ≤ 10^4 JTK/g (prášok), ≤ 5 000 JTK/g (kvapalina) Kvasinky a plesne: ≤ 100 JTK/g (prášok) ≤ 50 JTK/g (kvapalina) Enterobacteriaceae/Koliformné baktérie: neprítomné v 11 g (prášok a kvapalina) *Salmonella*: negatívne/100 g (prášok), negatívne/200 ml (kvapalina) *Cronobacter*: negatívne/100 g (prášok), negatívne/200 ml (kvapalina) Endotoxíny: ≤ 100 EJ/g (prášok), ≤ 100 EJ/ml (kvapalina) Aflatoxin M1: 0,025 µg/kg (prášok a kvapalina)
Galaktooligosacharid	**Opis/definícia:** **Galaktooligosacharid sa vyrába z mliečnej laktózy enzymatickým procesom použitím β-galaktozidáz z *Aspergillus oryzae*, *Bifidobacterium bifidum* a *Bacillus circulans*.** GOS: min. 46 % sušiny Laktóza: max. 40 % sušiny Glukóza: max. 22 % sušiny Galaktóza: min. 0,8 % sušiny Popol: max. 4,0 % sušiny Proteíny: max. 4,5 % sušiny Dusitany: max. 2 mg/kg	
Glukózamín hydrochlorid z *Aspergillus niger* a geneticky modifikovaného kmeňa *E. Coli* K12	Biely kryštalický prášok bez zápachu Molekulový vzorec: $C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl$ Relatívna molekulová hmotnosť: 215,63 g/mol D-glukózamín hydrochlorid 98,0 – 102,0 % referenčného štandardu (HPLC) Špecifická optická otáčavosť + 70,0° – + 73,0°	

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
Glukózamín sulfát KCl z *Aspergillus niger* a geneticky modifikovaného kmeňa *E. Coli* K12	Biely kryštalický prášok bez zápachu Molekulový vzorec: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Relatívna molekulová hmotnosť: 605,52 g/mol D-glukózamín sulfát 2KCl 98,0 – 102,0 % referenčného štandardu (HPLC) Špecifická optická otáčavosť + 50,0° až + 52,0°
Glukózamín sulfát NaCl z *Aspergillus niger* a geneticky modifikovaného kmeňa *E. Coli* K12	Biely kryštalický prášok bez zápachu Molekulový vzorec: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ Relatívna molekulová hmotnosť: 573,31 g/mol D-glukózamín hydrochlorid: 98 – 102 % referenčného štandardu (HPLC) Špecifická optická otáčavosť: + 52° – + 54°
Guarová guma	**Opis/definícia:** Prírodná guarová guma je mletý endosperm zŕn prírodných druhov strukoviny guar *Cyamopsis tetragonolobus* L. Taub. (čeľaď *Leguminosae*). Pozostáva predovšetkým z polysacharidu s vysokou molekulovou hmotnosťou, zloženého z galaktopyranózových a manopyranózových jednotiek prepojených glykozidickými väzbami (chemicky možno tieto prepojenia popísať ako galaktomanán, obsah ktorých je najmenej 75 %). Vzhľad: biely až žltkastý prášok Molekulová hmotnosť: 50 000 – 8 000 000 Da Číslo CAS: 9000-30-0 Číslo EINECS: 232-536-8 Čistota: Ako je uvedené v nariadení Komisie (EÚ) č. 231/2012, ktorým sa ustanovujú špecifikácie prídavných látok uvedených v prílohách II a III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ([1]) a vo vykonávacom nariadení Komisie (EÚ) 2015/175 z 5. februára 2015, ktorým sa stanovujú osobitné podmienky uplatniteľné na dovoz guarovej gumy, ktorá pochádza alebo je odoslaná z Indie, z dôvodu rizika kontaminácie pentachlórfenolom a dioxínmi ([2]). **Fyzikálno-chemické vlastnosti:** **Prášok** Čas použiteľnosti: 2 roky Farba: biela Zápach: slabý

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Priemerná veľkosť častíc: 60 – 70 μmVlhkosť: max. 15 % Viskozita (*) za 1 hodinu: Viskozita (*) za 2 hodiny: min. 3 600 mPa.s Viskozita (*) za 24 hodiny: min. 4 000 mPa.s Rozpustnosť: rozpustná v horúcej a studenej vode pH pri koncentrácii 10 g/l, pri 25 °C: 6 – 7,5 **Vločky** Doba použiteľnosti: 1 rok Farba: biela/belavá bez tmavých bodiek alebo s minimálnym výskytom tmavých bodiek Zápach: slabý Priemerná veľkosť častíc: 1 – 10 mm Vlhkosť: max. 15 % Viskozita (*) za 1 hodinu: min. 3 000 mPa.s Viskozita (*) za 2 hodiny: — Viskozita (*) za 24 hodiny: — Rozpustnosť: rozpustná v horúcej a studenej vode pH pri koncentrácii 10 g/l, pri 25 °C: 5 – 7,5 (*) Meranie viskozity sa vykonáva za týchto podmienok: 1 %, 25 °C, 20 rpm.
Tepelne ošetrené mliečne výrobky fermentované baktériami *Bacteroides xylanisolvens*	**Opis/definícia:** Tepelne ošetrené fermentované mliečne výrobky sa vyrábajú pomocou baktérií *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) ako štartovacej kultúry. Polotučné mlieko (1,5 % až 1,8 % tuku) alebo odtučnené mlieko (0,5 % tuku alebo menej) sa pred začatím fermentácie baktériami *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) pasterizuje alebo ošetrí zahriatím na ultravysokú teplotu. Výsledný fermentovaný mliečny výrobok sa homogenizuje a potom tepelne ošetrí s cieľom inaktivovať baktérie *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Konečný výrobok neobsahuje životaschopné bunky *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) (*). (*) Modifikovaná norma DIN EN ISO 21528-2.

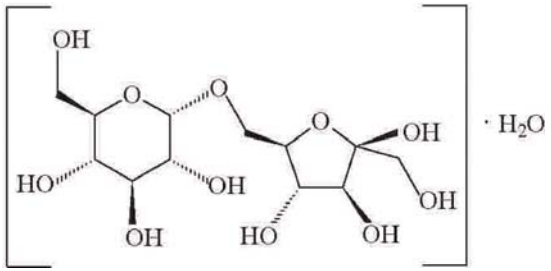
▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
Hydroxytyrozol	**Opis/definícia:** Hydroxytyrozol je bledožltá viskózna kvapalina získaná chemickou syntézou. Molekulový vzorec: $C_8H_{10}O_3$ Molekulová hmotnosť: 154,6 g/mol Číslo CAS: 10597-60-1 Vlhkosť ≤ 0,4 % Zápach: charakteristický Chuť: mierne horká Rozpustnosť (vo vode): miešateľný s vodou pH: 3,5 – 4,5 Index lomu: 1,571 – 1,575 **Čistota:** Hydroxytyrozol: ≥ 99 % Kyselina octová: ≤ 0,4 % Hydroxytyrozol acetát: ≤ 0,3 % Suma kyseliny homovanilínovej, kyseliny izovanilínovej a 3-metoxy-4-hydroxyfenylglykolu: ≤ 0,3 % **Ťažké kovy** Olovo: ≤ 0,03 mg/kg Kadmium: ≤ 0,01 mg/kg Ortuť: ≤ 0,01 mg/kg **Rezíduá rozpúšťadiel** Etylacetát: ≤ 25,0 mg/kg Izopropanol: ≤ 2,50 mg/kg Metanol: ≤ 2,00 mg/kg Tetrahydrofurán: ≤ 0,01 mg/kg

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
Proteín modifikujúci štruktúru ľadu typu III HPLC 12	**Opis/definícia:** Prípravok z proteínu modifikujúceho štruktúru ľadu (ISP) je svetlohnedá kvapalina vytvorená submerznou fermentáciou geneticky modifikovaného kmeňa potravinárskych pekárskych kvasníc (*Saccharomyces cerevisiae*), ktorých genetická informácia bola modifikovaná vložením syntetického génu ISP. Proteín sa vytláča a vylučuje do rastového média, z ktorého sa od kvasiniek oddeľuje mikrofiltráciou a koncentruje ultrafiltráciou. V dôsledku toho nedochádza k prenosu kvasiniek do prípravku z ISP v nezmenenej alebo zmenenej podobe. Prípravok z ISP sa skladá z pôvodného ISP, glykozylovaného ISP a proteínov a peptidov z kvasníc a cukrov, ako aj kyselín a solí, ktoré sa bežne nachádzajú v potravinách. Koncentrát je stabilizovaný tlmivým roztokom 10 mM kyseliny citrónovej. Kvantitatívna analýza: ≥ 5 g/l účinného ISP pH: 2,5 – 3,5 Popol: ≤ 2,0 % DNA: nezistiteľná
Vodný extrakt sušených listov *Ilex guayusa*	**Opis/definícia:** Tmavohnedá kvapalina. Vodný extrakt sušených listov *Ilex guayusa*. **Zloženie:** Proteíny: < 0,1 g/100 ml Tuky: < 0,1 g/100 ml Sacharidy: 0,2 – 0,3 g/100 ml Celkový obsah cukrov: < 0,2 g/100 ml Kofeín: 19,8 – 57,7 mg/100 ml Teobromín: 0,14 – 2,0 mg/100 ml Kyselina chlorogénová: 9,9 – 72,4 mg/100 ml
Izomaltooligosacharid	**Prášok:** Rozpustnosť (vo vode) (%): > 99 Glukóza (% sušiny): ≤ 5,0 Isomaltóza + DP3 až DP9 (% sušiny): ≥ 90 Vlhkosť (%): ≤ 4,0 Sulfátový popol (g/100 g): ≤ 0,3

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Ťažké kovy: Olovo (mg/kg): ≤ 0,5 Arzén (mg/kg): ≤ 0,5 **Sirup:** Sušené tuhé látky (g/100 g): > 75 Glukóza (% sušiny): ≤ 5,0 Isomaltóza + DP3 až DP9 (% sušiny): ≥ 90 pH: 4 – 6 Sulfátový popol (g/100 g): ≤ 0,3 **Ťažké kovy:** Olovo (mg/kg): ≤ 0,5 Arzén (mg/kg): ≤ 0,5
Izomaltulóza	**Opis/definícia:** Redukujúci disacharid zložený z jednej glukózovej a jednej fruktózovej jednotky, ktoré sú spojené alpha-1,6-glykozidovou väzbou. Získava sa enzymatickým procesom z cukrózy. Obchodným produktom je monohydrát. Vzhľad: biele alebo takmer biele kryštáliky sladkej chuti takmer bez zápachu Chemický názov: 6-O-α-D-glukopyranozyl-D-fruktofuranóza, monohydrát Číslo CAS: 13718-94-0 Chemický vzorec: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$ Štruktúrny vzorec  Molekulová hmotnosť: 360,3 (monohydrát)

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Čistota: Kvantitatívna analýza: ≥ 98 % (sušiny) Strata sušením: ≤ 6,5 % (60 °C, 5 hodín) **Ťažké kovy:** Olovo: ≤ 0,1 mg/kg Určenie metódou atómovej absorpcie, ktorá zodpovedá príslušnej úrovni. Výber veľkosti vzoriek a metóda prípravy vzoriek môže vychádzať zo zásad metódy uvedenej v časti „Inštrumentálne metódy“ (Instrumental methods) dokumentu FNP 5 (*). (*) 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 s., v angličtine, ISBN 92-5-102991-1.
Laktitol	**Opis/definícia:** Kryštalický prášok alebo bezfarebný roztok vyrobený katalytickou hydrogenáciou laktózy. Kryštalické produkty môžu byť v bezvodej forme a vo forme monohydrátu a dihydrátu. Ako katalyzátor sa používa nikel. Chemický názov: 4-O-β-D-galaktopyranozyl-D-glucitol Chemický vzorec: $C_{12}H_{24}O_{11}$ Molekulová hmotnosť: 344,31 g/mol Číslo CAS: 585-86-4 **Čistota:** Rozpustnosť (vo vode): dobre rozpustný vo vode Špecifická optická otáčavosť [α] D20 = + 13° až + 16° Kvantitatívna analýza: ≥ 95 % h. s. (h. s. – vyjadrené v sušine) Voda: ≤ 10,5 % Iné polyoly: ≤ 2,5 % h. s. Redukujúce cukry: ≤ 0,2 % h. s. Chloridy: ≤ 100 mg/kg h. s. Sírany: ≤ 200 mg/kg h. s. Sulfátový popol: ≤ 0,1 % h. s. Nikel: ≤ 2,0 mg/kg h. s. Arzén: ≤ 3,0 mg/kg h. s. Olovo: ≤ 1,0 mg/kg h. s.

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
Lakto-N-neotetraóza (syntetická)	**Definícia:** Chemický názov: β-D-galaktopyranozyl-(1→4)-2-acetamido-2-deoxy-β-D-glukopyranozyl-(1→3)-β-D-galaktopyranozyl-(1→4)-D-glukopyranóza Chemický vzorec: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ Číslo CAS: 13007-32-4 Molekulová hmotnosť: 707,63 g/mol **Opis:** Lakto-N-neotetraóza je biely až sivobiely prášok. Je vyrobená chemickou syntézou a izolovaná kryštalizáciou. **Čistota:** Kvantitatívna analýza (bez vody): ≥ 96 % D-laktóza: ≤ 1,0 % Lakto-N-trióza II: ≤ 0,3 % Fruktózový izomér lakto-N-neotetraózy: ≤ 0,6 % pH (20 °C, 5 % roztok): 5,0 – 7,0 Voda: ≤ 9,0 % Sulfátový popol: ≤ 0,4 % Kyselina octová: ≤ 0,3 % Rezíduá rozpúšťadiel (metanol, propán-2-ol, metyl-acetát, acetón): ≤ 50 mg/kg jednotlivo, ≤ 200 mg/kg v kombinácii Rezíduá bielkovín: ≤ 0,01 % Paládium: ≤ 0,1 mg/kg Nikel: ≤ 3,0 mg/kg **Mikrobiologické kritériá:** Celkový počet aeróbnych mezofilných baktérií: ≤ 500 JTK/g Kvasinky: ≤ 10 JTK/g Plesne: ≤ 10 JTK/g Rezíduá endotoxínov: ≤ 10 EJ/mg
Lakto-N-neotetraóza (mikrobiálny zdroj)	**Definícia:** Chemický názov: β-D-galaktopyranozyl-(1→4)-2-acetamido-2-deoxy-β-D-glukopyranozyl-(1→3)-β-D-galaktopyranozyl-(1→4)-D-glukopyranóza Chemický vzorec: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ Číslo CAS: 13007-32-4 Molekulová hmotnosť: 707,63 g/mol

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Zdroj: Geneticky modifikovaný kmeň *Escherichia coli* K-12 **Opis:** Lakto-N-neotetraóza je biely až sivobiely kryštalický prášok vyrábaný mikrobiologickým procesom. Lakto-N-neotetraóza je izolovaná kryštalizáciou. **Čistota:** Kvantitatívna analýza (bez vody): ≥ 92 % D-laktóza: ≤ 3,0 % Lakto-N-trióza II: ≤ 3,0 % *para*-lakto-N-neohexaóza: ≤ 3,0 % Fruktózový izomér lakto-N-neotetraózy: ≤ 1,0 % pH (20 °C, 5 % roztok): 4,0 – 7,0 Voda: ≤ 9,0 % Sulfátový popol: ≤ 0,4 % Rezíduá rozpúšťadiel (metanol): ≤ 100 mg/kg Rezíduá bielkovín: ≤ 0,01 % **Mikrobiologické kritériá:** Celkový počet aeróbnych mezofilných baktérií: ≤ 500 JTK/g Kvasinky: ≤ 10 JTK/g Plesne: ≤ 10 JTK/g Rezíduá endotoxínov: ≤ 10 EJ/mg
Extrakt z listov lucerny (*Medicago sativa*)	**Opis/definícia:** Lucerna (*Medicago sativa* L.) sa spracúva do 2 hodín po zozbieraní. Naseká sa a rozdrví. Pri lisovaní lucerny v lise na olej vznikne vláknový zvyšok a vylisovaná šťava (10 % sušiny). Sušina tejto šťavy obsahuje približne 35 % nestráviteľných proteínov. Vylisovaná šťava (pH 5,8 – 6,2) sa neutralizuje. Predhriatím a vstrekovaním pary sa umožní koagulácia proteínov asociovaných s karotenoidovými a chlorofylovými pigmentmi. Proteínová zrazenina sa oddelí odstredením a potom sa vysuší. Po pridaní kyseliny askorbovej sa proteín z lucerny granuluje a skladuje v inertnom plyne alebo v chladiarni. **Zloženie:** Proteíny: 45 – 60 % Tuky: 9 – 11 % Voľné sacharidy (rozpustná vláknina): 1 – 2 %

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Polysacharidy (nerozpustná vláknina): 11 – 15 % vrátane celulózy: 2 – 3 % Minerálne látky: 8 – 13 % Saponíny: ≤ 1,4 % Izoflavíny: ≤ 350 mg/kg Kumestrol: ≤ 100 mg/kg Fytáty: ≤ 200 mg/kg L-kanavanín: ≤ 4,5 mg/kg
Lykopén	**Opis/definícia:** Syntetický lykopén sa vyrába Wittigovou kondenzáciou syntetických medziproduktov, ktoré sa bežne používajú pri výrobe iných karotenoidov používaných v potravinách. Syntetický lykopén sa skladá z ≥ 96 % lykopénu a z menších množstiev iných príbuzných karotenoidných zložiek. Lykopén sa ponúka buď ako prášok vo vhodnej matrici, alebo ako olejová disperzia. Má tmavočervenú alebo červeno-fialovú farbu. Musí sa zaistiť ochrana proti oxidácii. Chemický názov: lykopén Číslo CAS: 502-65-8 (all-*trans*-lykopén) Chemický vzorec: $C_{40}H_{56}$ Molekulová hmotnosť: 536,85 Da
Lykopén z *Blakeslea trispora*	**Opis/definícia:** Čistený lykopén z *Blakeslea trispora* sa skladá z ≥ 95 % lykopénu a z ≤ 5 % iných karotenoidov. Ponúka sa buď ako prášok vo vhodnej matrici, alebo ako olejová disperzia. Má tmavočervenú alebo červeno-fialovú farbu. Musí sa zaistiť ochrana proti oxidácii. Chemický názov: lykopén Číslo CAS: 502-65-8 (všetky trans-izoméry lykopénu) Chemický vzorec: $C_{40}H_{56}$ Molekulová hmotnosť: 536,85 Da
Lykopén z rajčiakov	**Opis/definícia:** Čistený lykopén z rajčiakov (*Lycopersicon esculantum* L.) sa skladá z ≥ 95 % lykopénu a z ≤ 5 % iných karotenoidov. Ponúka sa buď ako prášok vo vhodnej matrici, alebo ako olejová disperzia. Má tmavočervenú alebo červeno-fialovú farbu. Musí sa zaistiť ochrana proti oxidácii. Chemický názov: lykopén Číslo CAS: 502-65-8 (všetky trans-izoméry lykopénu) Chemický vzorec: $C_{40}H_{56}$ Molekulová hmotnosť: 536,85 Da

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
Lykopénový oleorezín z rajčiakov	**Opis/definícia:** Lykopénový oleorezín z rajčiakov sa získava extrakciou zo zrelých rajčiakov (*Lycopersicon esculentum*) Mill. rozpúšťadlom, po ktorej sa rozpúšťadlo odstráni. Je to červená až tmavohnedá viskózna číra kvapalina. Lykopén spolu: 5 – 15 % Z toho *trans*-lykopén: 90 – 95 % Karotenoidy spolu (prepočítané na lykopén): 6,5 – 16,5 % Iné karotenoidy: 1,75 % (fytoén/fytofluén/β-karotén): (0,5 – 0,75/0,4 – 0,65/0,2 – 0,35 %) Tokoferoly spolu: 1,5 – 3,0 % Nezmydelniteľný podiel: 13 – 20 % Mastné kyseliny spolu: 60 – 75 % Voda (Karl Fischer): ≤ 0,5 %
Citran-jablčnan horečnatý	**Opis/definícia:** Citran-jablčnan horečnatý je biely až žltkastobiely amorfný prášok. Chemický vzorec: $Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_5)_2$ Chemický názov: Di-(2-hydroxybutándioát)-di-(2-hydroxypropán-1,2,3-trikarboxylát) pentahorečnatý Číslo CAS: 1259381-40-2 Molekulová hmotnosť: 763,99 Da (bezvodá forma) Rozpustnosť: Voľne rozpustný vo vode (približne 20 g v 100 ml) Opis fyzického stavu: amorfný prášok Obsah magnézia: 12,0 – 15,0 % Strata sušením (120 °C/4 hodiny): ≤ 15 % Farba (v tuhom stave): biela až žltkastobiela Farba (20 % vodný roztok): bezfarebná až žltkastá Vzhľad (20 % vodný roztok): čírý roztok pH (20 % vodný roztok): pribl. 6,0 **Nečistoty:** Chlorid: ≤ 0,05 % Sulfáty: ≤ 0,05 % Arzén: ≤ 3,0 ppm Olovo: ≤ 2,0 ppm Kadmium: ≤ 1 ppm Ortuť: ≤ 0,1 ppm

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
Výťažok z kôry magnólie	**Opis/definícia:** Výťažok z kôry magnólie sa získava z kôry *Magnolia officinalis* L. a vyrába sa pomocou superkritického oxidu uhličitého. Kôra sa umýva a suší v peci na zníženie obsahu vlhkosti, a potom sa rozdrví a extrahuje superkritickým oxidom uhličitým. Výťažok sa rozpustí v lekárskom etanole a opätovne kryštalizuje na získanie výťažku z kôry magnólie. Výťažok z kôry magnólie pozostáva zvyčajne z dvoch fenolových zlúčenín, magnololu a honokiolu. Vzhľad: svetlohnedastý prášok **Čistota:** Magnolol: ≥ 85,2 % Honokiol: ≥ 0,5 % Magnolol a honokiol: ≥ 94 % Eudesmol celkovo: ≤ 2 % Vlhkosť: 0,50 % **Ťažké kovy:** Arzén (ppm): ≤ 0,5 Olovo (ppm): ≤ 0,5 Metyl-eugenol (ppm): ≤ 10 Tubokurarín (ppm): ≤ 2,0 Alkaloidy spolu (ppm): ≤ 100
Olej z kukuričných klíčkov s vysokým obsahom nezmydelniteľného podielu	**Opis/definícia:** Olej z kukuričných klíčkov s vysokým obsahom nezmydelniteľného podielu sa vyrába vákuovou destiláciou a od rafinovaného oleja z kukuričných klíčkov sa odlišuje koncentráciou nezmydelniteľného podielu (1,2 g v rafinovanom oleji z kukuričných klíčkov a 10 g v oleji z kukuričných klíčkov s vysokým obsahom nezmydelniteľného podielu). **Čistota:** Nezmydelniteľný podiel: > 9,0 g/100 g Tokoferoly: > 1,3 g/100 g α-tokoferol (%): 10 – 25 % β-tokoferol (%): < 3,0 % γ-tokoferol (%): 68 – 89 % δ-tokoferol (%): < 7,0 % Steroly, triterpénové alkoholy, metylsteroly: > 6,5 g/100 g Mastné kyseliny v triglyceridoch: kyselina palmitová: 10,0 – 20,0 % kyselina stearová: < 3,3 % kyselina olejová: 20,0 – 42,2 %

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	kyselina linolová: 34,0 – 65,6 % kyselina linolénová: < 2,0 % Číslo kyslosti: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroxidové číslo: < 10 mEq O_2/kg **Ťažké kovy:** Železo (Fe): < 1 500 µg/kg Meď (Cu): < 100 µg/kg **Nečistoty:** Polyaromatické uhľovodíky (PAU) benzo(a)pyrén: < 2 µg/kg Ošetrenie aktívnym uhlím je nevyhnutné na zabezpečenie toho, aby pri produkcii oleja z kukuričných klíčkov s vysokým obsahom nezmydelniteľného podielu nedošlo k obohateniu polyaromatickými uhľovodíkmi (PAU)
Metylcelulóza	**Opis/definícia:** Metylcelulóza je celulóza získaná priamo z prírodných kmeňov vláknitého rastlinného materiálu, čiastočne éterifikovaná metylovými skupinami. Chemický názov: metyléter celulózy Chemický vzorec: Polyméry obsahujú substituované anhydroglukózové jednotky s týmto všeobecným vzorcom: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, kde R_1, R_2, R_3 môže byť každé samostatne: — H — CH_3 alebo — CH_2CH_3 Molekulová hmotnosť: Makromolekuly: od približne 20 000 (n asi 100) do približne 380 000 g/mol (n asi 2 000) Kvantitatívna analýza: Najmenej 25 % a najviac 33 % metoxylových skupín (-OCH_3) a najviac 5 % hydroxyetoxylových skupín (-OCH_2CH_2OH): Mierne hygroskopický biely alebo slabožltkastý alebo sivastý zrnitý alebo vláknitý prášok bez zápachu a chuti. Rozpustnosť: Vo vode napučiava a vytvára číry až opaleskujúci, viskózny, koloidný roztok. Nerozpustná v etanole, éteri a chloroforme. Rozpustná v ľadovej kyseline octovej. **Čistota:** Strata sušením: ≤ 10 % (105 °C, 3 hodín) Sulfátový popol: ≤ 1,5 % stanovené pri 800 ± 25 °C pH: ≥ 5,0 a ≤ 8,0 (1 % koloidný roztok) **Ťažké kovy:** Arzén: ≤ 3,0 mg/kg Olovo: ≤ 2,0 mg/kg Ortuť: ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
Glukózamínová soľ kyseliny (6S)-5-metyltetrahydrolistovej	**Opis/definícia:** Chemický názov: Glukózamínová soľ kyseliny N-[4[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8- hexahydro-5-metyl-4-oxo-6-pteridinyl]metyl]amino]benzoyl]-L- glutámovej Chemický vzorec: $C_{32}H_{51}N_9O_{16}$ Molekulová hmotnosť: 817,80 g/mol (bezvodá forma) Číslo CAS: 1181972-37-1 Vzhľad: krémový až svetlohnedý prášok **Čistota:** Diastereoizomerická čistota: Najmenej 99 % kyseliny (6S)-5-metyltetrahydrolistovej Obsah glukózamínu: 34 – 46 % v sušine Obsah kyseliny 5-metyltetrahydrolistovej: 54 – 59 % v sušine Voda: ≤ 8,0 % **Ťažké kovy:** Olovo: ≤ 2,0 ppm Kadmium: ≤ 1,0 ppm Ortuť: ≤ 0,1 ppm Arzén: ≤ 2,0 ppm Bór: ≤ 10 ppm **Mikrobiologické kritériá:** Celkový počet aeróbnych mikroorganizmov: ≤ 100 JTK/g Kvasinky a plesne: ≤ 100 JTK/g *Escherichia coli*: neprítomná v 10 g
Metylsilántriol (organický kremík)	**Opis/definícia:** Chemický názov: metylsilántriol Chemický vzorec: CH_6O_3Si Molekulová hmotnosť: 94,14 g/mol Číslo CAS: 2445-53-6 **Čistota:** Organický kremík (metylsilántriol) – prípravok (vodný roztok): Kyslosť (pH): 6,4 – 6,8 Kremík: 100 – 150 mg Si/l

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Ťažké kovy: Olovo: ≤ 1,0 µg/l Ortuť: ≤ 1,0 µg/l Kadmium: ≤ 1,0 µg/l Arzén: ≤ 3,0 µg/l **Rozpúšťadlá:** Metanol: ≤ 5,0 mg/kg (prítomnosť rezíduí)
Mycéliový extrakt z huby Shiitake (*Lentinula edodes*)	**Opis/definícia:** Nová zložka potravín je sterilný vodný extrakt získaný z mycélia huby *Lentinula edodes* kultivovanej submerznou fermentáciou. Je to svetlohnedá mierne kalná kvapalina. Lentinan je β-(1-3) β-(1-6)-D-glukán, ktorý má molekulovú hmotnosť približne 5×10^5 Da, stupeň vetvenia 2/5 a trojhelixovú terciárnu štruktúru. **Čistota/Zloženie mycéliového extraktu z *Lentinula edodes*:** Vlhkosť: 98 % Sušina: 2 % Voľná glukóza: < 20 mg/ml Celkový obsah bielkovín (*): < 0,1 mg/ml Zložky obsahujúce dusík (**): < 10 mg/ml Lentinan: 0,8 – 1,2 mg/ml (*) Bradfordova metóda. (**) Kjeldahlova metóda.
Šťava z ovocia noni (*Morinda citrifolia*)	**Opis/definícia:** Ovocie noni (plody rastliny *Morinda citrifolia* L.) sa lisuje. Získaná šťava sa pasterizuje. Pred lisovaním alebo po ňom sa môže uskutočniť nepovinná fermentácia. Rubiadín: ≤ 10 µg/kg Lucidín: ≤ 10 µg/kg
Prášok zo šťavy z ovocia noni (*Morinda citrifolia*)	**Opis/definícia:** Semená a šupy ovocia *Morinda citrifolia* sušeného na slnku sa oddelia. Získaná dužina sa filtruje, aby sa šťava oddelila od dužiny. Desikácia získanej šťavy sa uskutočňuje niektorým z týchto dvoch spôsobov: Buď atomizáciou pomocou kukuričných maltodextrínov, pričom táto zmes sa získa udržiavaním stáleho prítoku šťavy a maltodextrínov Alebo zeodratáciou či sušením a následným zmiešaním s pomocnou látkou, pričom tento proces umožňuje najskôr vysušiť šťavu a potom ju zmiešať s maltodextrínmi (v rovnakom množstve ako v prípade atomizácie).

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
Pyré a koncentrát z ovocia noni (*Morinda citrifolia*)	**Opis/definícia:** Ovocie *Morinda citrifolia* sa zberá ručne. Semená a šupy sa z pretlačeného ovocia môžu oddeľovať mechanicky. Po pasterizácii sa pyré balí do sterilných nádob a skladuje sa v chlade. Koncentrát *Morinda citrifolia* sa pripravuje z pyré *M. citrifolia* s použitím pektolytických enzýmov (50 °C – 60 °C počas 1 – 2 hod.). Pyré sa potom zohreje na účely inaktivácie pektináz a vzápätí sa ochladí. Šťava sa oddeľuje v dekantačnej centrifúge. Šťava sa potom zberá a pasterizuje a neskôr sa koncentruje vo vákuovom odparovači pri 6 – 8 až 49 – 51 Brixových stupňov v konečnom koncentráte. **Zloženie:** **Pyré:** Vlhkosť: 89 – 93 % Proteíny: < 0,6 g/100 g Tuky: ≤ 0,4 g/100 g Popol: < 1,0 g/100 g Sacharidy spolu: 5 – 10 g/100 g Fruktóza: 0,5 – 3,82 g/100 g Glukóza: 0,5 – 3,14 g/100 g Vláknina: < 0.5 – 3 g/100 g 5,15-dimetylmorindol (*): ≤ 0,254 μg/ml Lucidín (*): nezistiteľný Alizarín (*): nezistiteľný Rubiadín (*): nezistiteľný **Koncentrát:** Vlhkosť: 48 – 53 % Proteíny: 3 – 3,5 g/100 g Tuky: < 0,04 g/100 g Popol: 4,5 – 5,0 g/100 g Sacharidy spolu: 37 – 45 g/100 g Fruktóza: 9 – 11 g/100 g Glukóza: 9 – 11 g/100 g Vláknina: 1,5 – 5,0 g/100 g 5,15-dimetylmorindol (*): ≤ 0,254 μg/ml (*) Metódou HPLC-UV, ktorá bola vyvinutá a overená na analyzovanie antrachinónov v pretlaku a koncentráte z Morinda citrifolia. Limity detekcie: 2,5 ng/ml (5,15-dimetylmorindol); 50,0 ng/ml (lucidín); 6,3 ng/ml (alizarín) a 62,5 ng/ml (rubiadín).

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
Listy noni (*Morinda citrifolia*)	**Opis/definícia:** Po nakrájaní sa listy *Morinda citrifolia* vysušia a upražia. Výrobok má rôznu veľkosť, od nalámaných listov až po hrubozrnný prášok s jemnými časticami. Je zelenohnedej až hnedej farby. **Čistota/Zloženie:** Vlhkosť: < 5,2 % Proteíny: 17 – 20 % Sacharidy: 55 – 65 % Popol: 10 – 13 % Tuky: 4 – 9 % Kyselina šťaveľová: < 0,14 % Kyselina tanínová: < 2,7 % 5,15-dimetylmorindol (1): < 47 mg/kg Rubiadín: nezistiteľné, ≤ 10 µg/kg Lucidín: nezistiteľné, ≤ 10 µg/kg
Prášok z ovocia noni (*Morinda citrifolia*)	**Opis/definícia:** Prášok z ovocia noni sa vyrába lyofilizáciou z dužiny ovocia noni (*Morinda citrifolia L.)*. Z dužiny ovocia sa odstránia semená. Po lyofilizácii, počas ktorej sa z ovocia noni odstráni voda, sa zostávajúca dužina ovocia noni pomelie na prášok a naplní sa do kapsúl. **Čistota/Zloženie:** Vlhkosť: 5,3 – 9 % Proteíny: 3,8 – 4,8 g/100 g Tuky: 1 – 2 g/100 g Popol: 4,6 – 5,7 g/100 g Sacharidy spolu: 80 – 85 g/100 g Fruktóza: 20,4 – 22,5 g/100 g Glukóza: 22 – 25 g/100 g Vláknina: 15,4 – 24,5 g/100 g 5,15-dimetylmorindol (*): ≤ 2,0 µg/ml (*) Metódou HPLC-UV, ktorá bola vyvinutá a overená na analyzovanie antrachinónov v prášku z ovocia Morinda citrifolia. Limity detekcie: 2,5 ng/ml (5,15-dimetylmorindol)
Mikroriasy *Odontella aurita*	Kremík: 3,3 % Kryštalický kremík: max. 0,1 – 0,3 % ako nečistota

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
Olej obohatený fytosterolmi/fytostanolmi	**Opis/definícia:** Olej obohatený fytosterolmi/fytostanolmi sa skladá zo zložky oleja a zložky fytosterolu. **Rozdelenie acylglycerolov:** Voľné mastné kyseliny (vyjadrené ako kyselina olejová): ≤ 2,0 % Monoacylglyceroly (MAG): ≤ 10 % Diacylglyceroly (DAG): ≤ 25 % Triacylglyceroly (TAG): zvyšok **Zložka fytosterolu:** β-sitosterol: ≤ 80 % β-sitostanol: ≤ 15 % kampesterol: ≤ 40 % kampestanol: ≤ 5,0 % stigmasterol: ≤ 30 % brasikasterol: iné steroly/stanoly: ≤ 3,0 % **Iné:** Vlhkosť a prchavosť: ≤ 0,5 % Peroxidové číslo: < 5,0 meq/kg Transmastné kyseliny: ≤ 1 % Kontaminácia/čistota fytosterolov/fytostanolov (na základe metódy GC-FID alebo rovnocennej metódy): Fytosteroly a fytostanoly získané z iných zdrojov ako z rastlinného oleja vhodného pre potraviny musia byť bez kontaminantov, čo sa najlepšie zabezpečí pri čistote väčšej ako 99 %.
Olej získaný z kalmárov	Číslo kyslosti: ≤ 0,5 KOH/g oleja Peroxidové číslo: ≤ 5 meq O_2/kg oleja Hodnota *p*-anizidínu: ≤ 20 Skúška za studena pri 0 °C: ≤ 3 hodiny Vlhkosť: ≤ 0,1 hm. % Nezmydelniteľný podiel: ≤ 5,0 % Transmastné kyseliny: ≤ 1,0 % Kyselina dokozahexaénová: ≥ 20 % Kyselina ikozapentaénová: ≥ 10 %

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia		
Pasterizované prípravky na báze ovocia vyrábané pomocou vysokotlakového ošetrenia	**Parameter**	**Cieľ**	**Poznámky**
	Uskladnenie ovocia pred vysokotlakovým ošetrením	Minimálne 15 dní pri –20 °C	Ovocie zozbierané a uskladnené v súlade s osvedčenými/hygienickými poľnohospodárskymi a výrobnými postupmi
	Pridané ovocie	40 % až 60 % rozmrazeného ovocia	Ovocie homogenizované a pridané k ostatným zložkám
	pH	3,2 až 4,2	
	Brixove stupne	7 až 42	zabezpečené pridaním cukru
	aktivita vody	< 0,95	zabezpečené pridaním cukru
	Konečné uskladnenie	max. 60 dní pri max. +5 °C	Rovnocenné s režimom uskladnenia konvenčne spracovaných výrobkov
Fosfátovaný kukuričný škrob	**Opis/definícia:** Fosfátovaný kukuričný škrob (fosfátovaný diškrobfosfát) je chemicky modifikovaný rezistentný škrob získaný zo škrobu s vysokým podielom amylózy kombinovaním chemických pôsobení na účely vytvorenia fosfátovaných väzieb medzi sacharidovými zvyškami a esterifikovanými hydroxylovými skupinami. Táto nová zložka potravín je biely či takmer biely prášok. Číslo CAS: 11120-02-8 Chemický vzorec: $(C_6H_{10}O_5)_n$ $[(C_6H_9O_5)_2PO_2H]x$ $[(C_6H_9O_5)PO_3H_2]y$ n = počet glukózových jednotiek; x, y = stupne substitúcie Chemické vlastnosti fosfátovaného diškrobfosfátu: Strata sušením: 10 – 14 % pH: 4,5 – 7,5 Vláknina: ≥ 70 % Škrob: 7 – 14 % Proteíny: ≤ 0,8 % Lipidy: ≤ 0,8 % Zvyškový viazaný fosfor: ≤ 0,4 % (ako fosfor) „kukurica s vysokým podielom amylózy“ ako zdroj		

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
Fosfatidylserín z fosfolipidov rýb	**Opis/definícia:** Táto nová zložka potravín má formu žltého až hnedého prášku. Fosfatidylserín sa získava z fosfolipidov rýb enzymatickou transfosforyláciou s aminokyselinou L-serín. **Špecifikácia výrobku fosfatidylserín vyrábaného z fosfolipidov rýb:** Vlhkosť: < 5,0 % Fosfolipidy: ≥ 75 % Fosfatidylserín: ≥ 35 % Glyceridy: < 4,0 % Voľný L-serín: < 1,0 % Tokoferoly: < 0,5 % ([1]) Peroxidové číslo: < 5,0 meq O_2/kg ([1]) Tokoferoly možno takisto pridávať ako antioxidanty podľa nariadenia Komisie (EÚ) č. 1129/2011.
Fosfatidylserín zo sójových fosfolipidov	**Opis/definícia:** Táto nová zložka potravín je takmer biely až svetložltý prášok. Je dostupná aj v kvapalnej forme v jasne hnedej až oranžovej farbe. Kvapalná forma obsahuje ako nosič triacylglyceroly so stredne dlhým reťazcom (medium chain triacylglycerides – MCT). Vzhľadom na to, že obsahuje značné množstvo oleja (MCT), obsahuje nižšie hladiny fosfatidylserínu. Fosfatidylserín zo sójových fosfolipidov sa skladá z fosfatidylserínu získaného enzymatickou transfosfatidyláciou lecitínu zo sójových bôbov s vysokým podielom fosfatidylcholínu s aminokyselinou L-serínom. Fosfatidylserín sa skladá z glycerofosfátového skeletu konjugovaného fosfodiesterovou väzbou s dvoma mastnými kyselinami a L-serínom. **Vlastnosti fosfatidylserínu zo sójových fosfolipidov:** **Prášková forma:** Vlhkosť: < 2,0 % Fosfolipidy: ≥ 85 % Fosfatidylserín: ≥ 61 % Glyceridy: < 2,0 % Voľný L-serín: < 1,0 % Tokoferoly: < 0,3 % Fytosteroly: < 0,2 % **Kvapalná forma:** Vlhkosť: < 2,0 % Fosfolipidy: ≥ 25 % Fosfatidylserín: ≥ 20 %

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Glyceridy: neuplatňuje sa Voľný L-serín: < 1,0 % Tokoferoly: < 0,3 % Fytosteroly: < 0,2 %
Fosfolipidový výrobok obsahujúci rovnaké množstvá fosfatidylserínu a kyseliny fosfatidovej	**Opis/definícia:** Výrobok sa vyrába pomocou enzymatickej konverzie sójového lecitínu. Fosfolipidový výrobok je vysokokoncentrovaný žltohnedý prášok fosfatidylserínu a kyseliny fosfatidovej v rovnakom pomere. **Špecifikácia výrobku:** Vlhkosť: ≤ 2,0 % Celkové fosfolipidy: ≥ 70 % Fosfatidylserín: ≥ 20 % Kyselina fosfatidová: ≥ 20 % Glyceridy: ≤ 1,0 % Voľný L-serín: ≤ 1,0 % Tokoferoly: ≤ 0,3 % Fytosteroly: ≤ 2,0 % Oxid kremičitý sa používa s max. obsahom 1,0 %.
Fosfolipidy z vaječného žĺtka	Fosfolipidy z vaječného žĺtka s 85 % a 100 % čistotou
Fytoglykogén	**Opis:** Polysacharid vo forme bieleho až sivobieleho prášku bez zápachu, farby a chuti získaný z geneticky nemodifikovanej kukurice cukrovej konvenčnými technikami spracúvania potravín **Definícia:** Glukózový polymér $(C_6H_{12}O_6)n$ lineárne spojený glykozidickými väzbami α(1 – 4) rozvetvenými na každej 8. až 12. jednotke glukózy glykozidickými väzbami α(1 – 6) **Špecifikácie:** Sacharidy: 97 % Cukry: 0,5 % Vláknina: 0,8 % Tuky: 0,2 % Proteíny: 0,6 %

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
Fytosteroly/fytostanoly	**Opis/definícia:** Fytosteroly a fytostanoly sú steroly a stanoly extrahované z rastlín a môžu sa vyskytovať vo voľnej forme alebo esterifikované mastnými kyselinami potravinovej akostnej triedy. **Zloženie** (na základe metódy GC-FID alebo rovnocennej metódy): β-sitosterol: < 81 % β-sitostanol: < 35 % kampesterol: < 40 % Kampestanol: < 15 % stigmasterol: < 30 % brasikasterol: < 3,0 % iné steroly/stanoly: < 3,0 % **Kontaminácia/čistota** (na základe metódy GC-FID alebo rovnocennej metódy): Fytosteroly a fytostanoly získané z iných zdrojov ako z rastlinného oleja vhodného pre potraviny musia byť bez kontaminantov, čo možno najlepšie zabezpečiť zložkou fytosterolu/fytostanolu viac ako s 99 % čistotou.
Olej zo slivkových jadier	**Opis/definícia:** Olej zo slivkových jadier je rastlinný olej získaný lisovaním jadier slivky (*Prunus domestica*) za studena. **Zloženie:** Kyselina olejová (C18:1): 68 % Kyselina linolová (C18:2): 23 % γ-tokoferol: 80 % celkového obsahu tokoferolov β-sitosterol: 80 – 90 % celkového obsahu sterolov Trioleín: 40 – 55 % triglyceridov Kyselina kyanovodíková: max. 5 mg/kg oleja
Proteíny zemiakov (koagulované) a ich hydrolyzáty	Sušina: ≥ 800 mg/g Proteíny (N * 6,25): ≥ 600 mg/g (sušina) Popol: ≤ 400 mg/g (sušina) Glykoalkaloid (celkový): ≤ 150 mg/kg Lysinoalanín (celkový): ≤ 500 mg/kg Lysinoalanín (voľný): ≤ 10 mg/kg
Prolyl oligopeptidáza (enzymatický prípravok)	**Špecifikácia enzýmu:** Systematický názov: prolyl oligopeptidáza

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Synonymá: prolyl endopeptidáza, prolínová endopeptidáza, endoprolylpeptidázaMolekulová hmotnosť: 66 kDa Číslo podľa Komisie pre enzýmy: EC 3.4.21.26 Číslo CAS: 72162-84-6 Zdroj: Geneticky modifikovaný kmeň *Aspergillus niger* (GEP-44) **Opis: Prolyl oligopeptidáza je dostupná ako enzymatický prípravok obsahujúci približne 30 % maltodextrínu.** Špecifikácie enzymatického prípravku z prolyl oligopeptidázy: **Účinnosť (aktivita):** > 580 000 PPI (*)/g (> 34,8 PPU (**)/g) Vzhľad: mikrogranulát Farba: sivobiela až oranžovo žltkastá. Farba môže byť v rámci jednotlivých šarží rozdielna Sušina: > 94 % Glutén: < 20 ppm **Ťažké kovy:** Olovo: ≤ 1,0 mg/kg Arzén: ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: ≤ 0,5 mg/kg Ortuť: ≤ 0,1 mg/kg **Mikrobiologické kritériá:** Celkový počet aeróbnych mikroorganizmov: ≤ 10^3 JTK/g Kvasinky a plesne spolu: ≤ 10^2 JTK/g Sulfit redukujúce anaeróbne organizmy: ≤ 30 JTK/g *Enterobacteriaceae*: < 10 JTK/g *Salmonella*: neprítomná v 25 g *Escherichia coli*: neprítomná v 25 g *Staphylococcus aureus*: neprítomný v 10 g *Pseudomonas aeruginosa*: neprítomný v 10 g *Listeria monocytogenes*: neprítomná v 25 g Antimikrobiálna aktivita: neprítomná Mykotoxíny: pod medznými limitmi detekcie: aflatoxín B1, B2, G1, G2 (< 0,25 μg/kg), aflatoxíny spolu (< 2,0 μg/kg), ochratoxín A (< 0,20 μg/kg), T-2 toxín (< 5 μg/kg), zearalenon (< 2,5 μg/kg), fumonizín B1 a B2 (< 2,5 μg/kg) (*) PPI – *Protease Picomole International* (Medzinárodná proteázová pikomolárna jednotka). (**) PPU – *Prolyl Peptidase Units* (jednotka aktivity prolyl peptidázy) alebo *Proline Protease Units* (jednotka aktivity prolín proteázy)

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
Proteínový extrakt z bravčových obličiek	**Opis/definícia:** Proteínový extrakt sa získava z homogenizovaných bravčových obličiek prostredníctvom kombinácie zrážania soli a centrifugácie pri vysokej rýchlosti. Získaná zrazenina obsahuje hlavne proteíny so 7 % enzýmu diamínoxidáza (názvoslovie enzýmov podľa Medzinárodnej komisie pre enzýmy EC 1.4.3.22) a resuspenduje sa v systéme s fyziologickým tlmivým roztokom. Získaný extrakt z bravčových obličiek má formu enterických obalených peliet, aby sa dostali až do miest aktívnej digescie. Základný výrobok: Špecifikácia: proteínový extrakt z bravčových obličiek s prirodzeným obsahom diaminoxidázy (DAO): Fyzický stav: kvapalina Farba: hnedastá Vzhľad: mierne kalný roztok Hodnota pH: 6,4 – 6,8 Enzymatická aktivita: > 2 677 kHDU DAO/ml [DAO REA (rádioextrakčná analýza diaminooxidázy)] Mikrobiologické kritériá: *Brachyspira* spp.: negatívna (PCR v reálnom čase) *Listeria monocytogenes*: negatívna (PCR v reálnom čase) *Staphylococcus aureus*: < 100 JTK/g chrípka A: negatívna (PCR spojená s reverznou transkripciou v reálnom čase) *Escherichia coli*: < 10 JTK/g Celkový počet aeróbnych mikroorganizmov: $< 10^5$ JTK/g Počet kvasiniek/plesní: $< 10^5$ JTK/g *Salmonella*: neprítomná/10 g Enterobacteriaceae rezistentné voči žlčovej soli: $< 10^4$ JTK/g **Konečný výrobok:** Špecifikácia: proteínový extrakt z bravčových obličiek s prirodzeným obsahom DAO (EC 1.4.3.22) v enterickom obalenom prípravku: Fyzický stav: tuhá látka Farba: sivožltá Vzhľad: mikropelety Enzymatická aktivita: 110 – 220 kHDU DAO/g pelety [(DAO REA (rádioextrakčná analýza diaminoxidázy)] Odolnosť voči kyselinám 15 min. 0,1 M HCl, počom nasleduje 60 min. v roztoku boritanu pri pH = 9,0: > 68 kHDU DAO/g pelety [(DAO REA (rádioextrakčná analýza diaminooxidázy)] Vlhkosť: < 10 % *Staphylococcus aureus*: < 100 JTK/g *Escherichia coli*: < 10 JTK/g Celkový počet aeróbnych mikroorganizmov: $< 10^4$ JTK/g

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Celkový počet kvasiniek/plesní spolu: < 10^3 JTK/g *Salmonella*: neprítomná/10 g Enterobacteriaceae rezistentné voči žlčovej soli: < 10^2 JTK/g
Repkový olej s vysokým obsahom nezmydelniteľného podielu	**Opis/definícia:** Repkový olej s vysokým obsahom nezmydelniteľného podielu sa vyrába vákuovou destiláciou a od rafinovaného repkového oleja sa odlišuje koncentráciou nezmydelniteľného podielu (1 g v rafinovanom repkovom oleji a 9 g v „repkovom oleji s vysokým obsahom nezmydliteľného podielu“). Obsah triglyceridov s obsahom mononenasýtených a polynenasýtených mastných kyselín je mierne znížený. **Čistota:** Nezmydelniteľný podiel: > 7,0 g/100 g Tokoferoly: > 0,8 g/100 g α-tokoferol (%): 30 – 50 % γ-tokoferol (%): 50 – 70 % δ-tokoferol (%): < 6,0 % Steroly, triterpénové alkoholy, metylsteroly: > 5,0 g/100 g **Mastné kyseliny v triglyceridoch:** kyselina palmitová: 3 – 8 % kyselina stearová: 0,8 – 2,5 % kyselina olejová: 50 – 70 % kyselina linolová: 15 – 28 % kyselina linolénová: 6 – 14 % kyselina eruková: < 2,0 % Číslo kyslosti: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroxidové číslo: ≤ 10 mEq O_2/kg **Ťažké kovy:** Železo (Fe): < 1 000 µg/kg Meď (Cu): < 100 µg/kg **Nečistoty:** Polyaromatické uhľovodíky (PAU) benzo(a)pyrén: < 2 µg/kg Ošetrenie aktívnym uhlím je nevyhnutné na zabezpečenie, aby pri produkcii „repkového oleja s vysokým obsahom nezmydelniteľného podielu“ nedošlo k obohateniu polyaromatickými uhľovodíkmi (PAU).

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
Bielkovina repky olejnej	**Definícia (vymedzenie pojmu):** Bielkovina repky olejnej je vodný extrakt z filtračného koláča semena repky olejnej bohatý na bielkoviny, ktorý pochádza z geneticky nemodifikovanej *Brassica napus* L. a *Brassica rapa* L. **Opis:** biely až špinavobiely prášok sušený rozprašovaním Celkový obsah bielkovín: ≥ 90 % Rozpustné bielkoviny: ≥ 85 % Vlhkosť: ≤ 7,0 % Sacharidy: ≤ 7,0 % Tuk: ≤ 2,0 % Popol: ≤ 4,0 % Vláknina: ≤ 0,5 % Celkový obsah glukozinolátov: ≤ 1 mmol/kg **Čistota:** Celkový obsah fytátov: ≤ 1,5 % Olovo: ≤ 0,5 mg/kg **Mikrobiologické kritériá:** Počet kvasiniek a plesní: ≤ 100 JTK/g Počet aerobných baktérií: ≤ 10 000 JTK/g Celkový počet koliformných baktérií: ≤ 10 JTK/g *Escherichia coli:* neprítomná v 10 g *Salmonella*: neprítomná v 25 g
***trans*-Resveratrol**	**Opis/definícia:** **Syntetický** *trans*-resveratrol tvorí špinavobiele až béžové kryštály. Chemický názov: 5-[(E)-2-(4-hydroxyfenyl)etenyl]benzén-1,3-diol Chemický vzorec: $C_{14}H_{12}O_3$ Molekulová hmotnosť: 228,25 Da Číslo CAS: 501-36-0 **Čistota:** *trans*-Resveratrol: ≥ 98 % – 99 % Vedľajšie produkty spolu (príbuzné látky): ≤ 0,5 % Každá jednotlivá príbuzná látka: ≤ 0,1 %

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Sulfátový popol: ≤ 0,1 % Strata sušením: ≤ 0,5 % **Ťažké kovy:** Olovo: ≤ 1,0 ppm Ortuť: ≤ 0,1 ppm Arzén: ≤ 1,0 ppm **Nečistoty:** Diizopropylamín: ≤ 50 mg/kg Mikrobiálny zdroj: Geneticky modifikovaný kmeň *Saccharomyces cerevisiae* Vzhľad: Sivobiely až svetložltý prášok Veľkosť častíc: 100 % menej než 62,23 μm Obsah *trans*-resveratrolu: min. 98 hm. % (v sušine) Popol: max. 0,5 hm. % Vlhkosť: max. 3 hm. %
Výťažok z kohútieho hrebeňa	**Opis/definícia:** Výťažok z kohútieho hrebeňa sa získava z druhu *Gallus gallus* enzymatickou hydrolýzou kohútieho hrebeňa a následnými krokmi filtrácie, koncentrácie a precipitácie. Hlavnými zložkami výťažku z kohútieho hrebeňa sú glykózaminoglykány, kyselina hyalurónová, chondroitín-sulfát A a dermatan-sulfát (chondroitín-sulfát B). Biely alebo takmer biely hygroskopický prášok. Kyselina hyalurónová: 60 – 80 % Chondroitín-sulfát A: ≤ 5,0 % Dermatan-sulfát (chondroitín-sulfát B): ≤ 25 % pH: 5,0 – 8,5 **Čistota:** Chloridy: ≤ 1,0 % Dusík: ≤ 8,0 % Strata sušením: (pri teplote 105 °C počas 6 hodín): ≤ 10 % **Ťažké kovy:** Ortuť: ≤ 0,1 mg/kg Arzén: ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg Chróm: ≤ 10 mg/kg Olovo: ≤ 0,5 mg/kg

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Mikrobiologické kritériá: Celkový počet živých aeróbnych mikroorganizmov: ≤ 10^2 JTK/g *Escherichia coli*: neprítomná v 1 g *Salmonella*: neprítomná v 1 g *Staphylococcus aureus*: neprítomný v 1 g *Pseudomonas aeruginosa*: neprítomný v 1 g
Olej sacha inchi z *Plukenetia volubilis*	**Opis/definícia:** Olej sacha inchi je 100 % rastlinný olej lisovaný za studena, ktorý sa získava zo semien *Plukenetia volubiis* L. Pri izbovej teplote je priehľadný, tekutý (kvapalný) a lesklý. Má ľahkú ovocnú chuť pripomínajúcu zelenú zeleninu bez neželaných príchutí. Vzhľad, priehľadnosť, lesk, farba: pri izbovej teplote tekutý, číry, so zlatistožltou lesklou farbou Zápach a chuť: ovocná, zeleninová bez nepríjemnej chuti či zápachu **Čistota:** Voda a prchavé zlúčeniny: < 0,2 g/100 g Nečistoty nerozpustné v hexáne: < 0,05 g/100 g Kyslosť oleja: < 2,0 g/100 g Peroxidové číslo: < 15 meq O_2/kg Transmastné kyseliny: < 1,0 g/100 g Celkový obsah nenasýtených mastných kyselín: > 90 % Kyselina omega-3-α-linolénová (ALA): > 45 % Nasýtené mastné kyseliny: < 10 % Žiadne transmastné kyseliny (< 0,5 %) Žiadna kyselina eruková (< 0,2 %) Viac než 50 % triglyceridov kyseliny tri-linoleovej a di-linoleovej Zloženie a úroveň fytosterolov Žiadny cholesterol (< 5,0 mg/100 g)
Salatrimy	**Opis/definícia:** Salatrim je medzinárodne uznávaný akronym pre triacylglycerolové molekuly s krátkym a dlhým reťazcom (short and long chain acyl triglyceride molecules). Salatrim sa pripravuje neenzymatickou interesterifikáciou triacetínu, tripropionínu, tributyrínu alebo ich zmesí s hydrogenovaným repkovým, sójovým, bavlníkovým alebo slnečnicovým olejom. Opis: Číra svetlojantárová tekutina až svetlofarebná voskovitá tuhá látka pri izbovej teplote. Neobsahuje suspendované častice a nemá cudzí zápach či zápach po žltnutí. Rozdelenie glycerolesterov: Triacylglyceroly: > 87 %

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Diacylglyceroly: ≤ 10 % Monoacylglyceroly: ≤ 2,0 % Zloženie mastných kyselín: MOLE % LCFA (mastné kyseliny s dlhým reťazcom): 33 – 70 % MOLE % SCFA (mastné kyseliny s krátkym reťazcom): 30 – 67 % Nasýtené mastné kyseliny s dlhým reťazcom: < 70 hm. % Transmastné kyseliny: ≤ 1,0 % Voľné mastné kyseliny ako kyselina olejová: ≤ 0,5 % Triacylglycerolový profil: triestery (krátky/dlhý 0,5 až 2,0): ≥ 90 % Triestery (krátky/dlhý = 0): ≤ 10 % Nezmydelniteľný podiel: ≤ 1,0 % Vlhkosť: ≤ 0,3 % Popol: ≤ 0,1 % Farba: ≤ 3,5 červená (Lovibond) Peroxidové číslo: ≤ 2,0 meq/kg
Olej z mikrorias *Schizochytrium* sp. s vysokým obsahom DHA a EPA	Číslo kyslosti: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidové číslo: ≤ 5,0 meq/kg oleja Oxidačná stabilita: Všetky potravinové výrobky s olejom z *Schizochytrium* sp. s vysokým obsahom DHA a EPA by mali vykazovať oxidačnú stabilitu na základe vhodných a uznávaných vnútroštátnych/medzinárodných testovacích metód (napr. AOAC) Vlhkosť a prchavé zlúčeniny: ≤ 0,05 % Nezmydelniteľný podiel: ≤ 4,5 % Transmastné kyseliny: ≤ 1 % Obsah DHA: ≥ 22,5 % Obsah EPA: ≥ 10 %
Olej z mikrorias *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)	Peroxidové číslo: ≤ 5,0 meq/kg oleja Nezmydelniteľný podiel: ≤ 3,5 % Transmastné kyseliny: ≤ 2,0 % Voľné mastné kyseliny: ≤ 0,4 % Kyselina dokozapentaénová (DPA) n-6: ≤ 7,5 % Obsah DHA: ≥ 35 %

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
Olej z mikrorias *Schizochytrium* sp.	Číslo kyslosti: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidové číslo: ≤ 5,0 meq/kg oleja Vlhkosť a prchavé zlúčeniny: ≤ 0,05 % Nezmydelniteľný podiel: ≤ 4,5 % Transmastné kyseliny: ≤ 1,0 % Obsah DHA: ≥ 32,0 %
Olej z mikrorias *Schizochytrium* sp. (T18)	Číslo kyslosti: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidové číslo: ≤ 5,0 meq/kg oleja Vlhkosť a prchavé zlúčeniny: ≤ 0,05 % Nezmydelniteľný podiel: ≤ 3,5 % Transmastné kyseliny: ≤ 2,0 % Voľné mastné kyseliny: ≤ 0,4 % Obsah DHA: ≥ 35 %
Výťažok z fermentovaných sójových bôbov	**Opis/definícia:** Výťažok z fermentovaných sójových bôbov je mliečnobiely prášok bez zápachu. Obsahuje 30 % výťažku z fermentovaných sójových bôbov v prášku a 70 % rezistentného dextrínu (ako nosiča) z kukuričného škrobu, ktorý sa pridáva počas spracovania. Vitamín K_2 sa počas výrobného procesu odstraňuje. Výťažok z fermentovaných sójových bôbov obsahuje nattokinázu izolovanú z natto, potraviny vyrobenej fermentáciou sójových bôbov [*Glycine max* (L.)], ktoré nie sú geneticky modifikované, pomocou vybraného kmeňa *Bacillus subtilis* var. *natto*. Aktivita nattokinázy: 20 000 – 28 000 jednotiek degradácie fibrínu/g (*) Identita: potvrditeľná Stav: bez nepríjemnej chuti alebo zápachu Strata sušením: ≤ 10 % Vitamín K_2: ≤ 0,1 mg/kg **Ťažké kovy:** Olovo: ≤ 5,0 mg/kg Arzén: ≤ 3,0 mg/kg **Mikrobiologické kritériá:** Celkový počet živých aeróbnych mikroorganizmov: ≤ 10^3 JTK (^{3})/g Kvasinky a plesne: ≤ 10^2 JTK/g Koliformné baktérie: ≤ 30 JTK/g

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Sporoformné baktérie: ≤ 10 JTK/g *Escherichia coli*: neprítomná/25 g *Salmonella*: neprítomná/25 g *Listeria*: neprítomná/25 g (*) Skúšobná metóda opísaná v Takaoka et al. (2010).
Extrakt z pšeničných (*Triticum aestevium*) klíčkov s vysokým obsahom spermidínu	**Opis/definícia:** Extrakt z pšeničných klíčkov s vysokým obsahom spermidínu sa získava z nefermentovaných a neklíčiacich klíčkov pšenice (*Triticum aestevium*) extrakciou tuhá látka-kvapalina, ktorej osobitným, ale nie výhradným cieľom je získať polyamíny. Spermidín: 0,8 – 2,4 mg/g Spermín: 0,4 – 1,2 mg/g Spermidín trihydrochlorid < 0,1 µg/g Putrescín: < 0,3 mg/g Kadaverín: < 0,1 µg/g **Mykotoxíny:** Aflatoxíny (spolu): < 0,4 µg/kg **Mikrobiologické kritériá:** Aeróbne baktérie spolu: < 10 000 JTK/g Kvasinky a plesne: < 100 JTK/g *Escherichia coli:* < 10 JTK/g *Salmonella:* neprítomná/25 g *Listeria monocytogenes:* neprítomná/25 g
Sucromalt	**Opis/definícia:** Sukromalt je zložitá zmes sacharidov vyrobená zo sacharidového a škrobového hydrolyzátu prostredníctvom enzymatickej reakcie. Pri tomto postupe sa glukózové jednotky pripájajú k sacharidom zo škrobového hydrolyzátu pomocou enzýmu produkovaného baktériou *Luenostoc citreum* alebo pomocou rekombinantného kmeňa produkčného organizmu *Bacillus licheniformis*. Výsledné oligosacharidy sú charakterizované prítomnosťou α-(1→6) a α-(l→3)-glykozidických zlúčenín. Koncovým produktom je sirup, ktorým okrem týchto oligosacharidov obsahuje hlavne fruktózu, ale aj disacharid leukrózu a iné disacharidy. Celkový obsah tuhých látok: 75 – 80 % Vlhkosť: 20 – 25 % Sulfatáza: max. 0,05 % pH: 3,5 – 6,0 Vodivosť < 200 (30 %)

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Dusík < 10 ppm Fruktóza: 35 – 45 hm. % sušiny Leukróza: 7 – 15 hm. % sušiny Ostatné disacharidy: max. 3 % Vyššie sacharidy: 40 – 60 hm. % sušiny
Vláknina z cukrovej trstiny	**Opis/definícia:** Vláknina z cukrovej trstiny sa získava zo sušených bunkových stien alebo vláknových zvyškov, ktoré zostali po vylisovaní alebo extrahovaní cukrovej šťavy z cukrovej trstiny genotypu *Saccharum*. Pozostáva prevažne z celulózy a hemicelulózy. Výrobný proces pozostáva z niekoľkých krokov vrátane: štiepenia, alkalického rozkladu, odstránenia lignínov a ostatných necelulózových zložiek, bielenia čistenej vlákniny, premývania kyselinou a neutralizácie. Vlhkosť: ≤ 7,0 % Popol: ≤ 0,3 % Dietetická vláknina (AOAC) spolu v sušine (nerozpustná): ≥ 95 % z toho: hemicelulóza (20 – 25 %) a celulóza (70 – 75 %) Kremík (ppm): ≤ 200 Proteíny: 0,0 % Tuk: stopové množstvo pH: 4 – 7 **Ťažké kovy:** Ortuť (ppm): ≤ 0,1 Olovo (ppm): ≤ 1,0 Arzén (ppm): ≤ 1,0 Kadmium (ppm): ≤ 0,1 **Mikrobiologické kritériá:** Kvasinky a plesne (JTK/g): ≤ 1 000 *Salmonella*: neprítomná *Listeria monocytogenes*: neprítomná
Extrakt zo slnečnicového oleja	**Opis/definícia:** Extrakt zo slnečnice sa získava z nezmydelniteľného podielu rafinovaného slnečnicového oleja extrahovaného zo semien slnečnice (*Helianthus Annuus* L), pričom koncentračný faktor je rovný 10.

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Zloženie: Kyselina olejová (C18:1): 20 % Kyselina linolová (C18:2): 70 % Nezmydelniteľný podiel: 8,0 % Fytosteroly: 5,5 % Tokoferoly: 1,1 %
Lyofilizované mikroriasy *Tetraselmis chuii*	**Opis/definícia:** Lyofilizovaný produkt sa získava z morských mikrorias *Tetraselmis chuii*, ktoré patria do čeľade *Chlorodendraceae* a ktoré sa pestujú v sterilnej morskej vode v uzavretých fotobioreaktoroch izolovaných od vonkajšieho vzduchu. **Čistota/Zloženie:** Identifikované prostredníctvom jadrového markeru rDNA 18 S (sekvencia analyzovaná na minimálne 1 600 bázových párach) v databáze Národného strediska pre biotechnologické informácie (NCBI): Aspoň 99,9 % Vlhkosť: ≤ 7,0 % Proteíny: 35 – 40 % Popol: 14 – 16 % Sacharidy: 30 – 32 % Vláknina: 2 – 3 % Lipidy: 5 – 8 % Nasýtené mastné kyseliny: 29 – 31 % celkového množstva mastných kyselín Mononenasýtené mastné kyseliny: 21 – 24 % celkového množstva mastných kyselín Polynenasýtené mastné kyseliny: 44 – 49 % celkového množstva mastných kyselín Jód: ≤ 15 mg/kg
Therapon barcoo/Scortum	**Opis/definícia:** *Scortum/Therapon barcoo* je druh ryby z čeľade Terapontidae. Je to endemický sladkovodný druh z Austrálie. V súčasnosti sa chová vo farmových chovoch. Taxonomická identifikácia: Trieda: Actinopterygii > rad: Perciformes > čeľaď: Terapontidae > rod: *Therapon* alebo *Scortum barcoo* Zloženie rybieho mäsa: Proteíny (%): 18 – 25 Vlhkosť (%): 65 – 75 Popol (%): 0,5 – 2,0 Energia (kJ/kg): 6 000 – 11 500

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Sacharidy (%): 0,0 Tuky (%): 5 – 15 Mastné kyseliny (mg FA/g filety): 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-kyseliny spolu: 1,6 – 40,0 Omega-6-kyseliny spolu: 2,6 – 10,0
D-tagatóza	**Opis/definícia:** Tagatóza sa vyrába izomerizáciou galaktózy chemickou či enzymatickou konverziou, alebo epimerizáciou fruktózy enzymatickou konverziou. Ide o jednokrokové konverzie. Vzhľad: biele alebo takmer biele kryštály Chemický názov: D-tagatóza Synonymum: D-*lyxo*-hexulóza Číslo CAS: 87-81-0 Chemický vzorec: $C_6H_{12}O_6$ Molekulová hmotnosť: 180,16 (g/mol) **Čistota:** Kvantitatívna analýza: ≥ 98 hm. % v sušine Strata sušením: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 hodín) Špecifická optická otáčavosť: $[\alpha]20_D$: – 4 až – 5,6° (1 % vodný roztok) (*) Teplota topenia: 133 – 137 °C **Ťažké kovy:** Olovo: ≤ 1,0 mg/kg (**) (*) Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA) 1991, 307 s., v angličtine, ISBN 92-5-102991-1. (**) Určenie metódou atómovej absorpcie, ktorá zodpovedá príslušnej úrovni. Výber veľkosti vzoriek a metóda prípravy vzoriek môže vychádzať zo zásad metódy uvedenej v dokumente FNP 5. „Instrumental methods“ (Inštrumentálne metódy) (*).
▼M2 **Extrakt s vysokým obsahom taxifolínu**	**Definícia:** Chemický názov: [(2R,3R)-2-(3,4-dihydroxyfenyl)-3,5,7-trihydroxy-2,3-dihydrobenzopyrán-4-ón, známy aj ako (+) trans-(2R,3R)-dihydrokvercetín] s najviac 2 % formy cis-

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
Trehalóza	**Opis/definícia:** Neredukujúci disacharid zložený z dvoch molekúl glukózy, ktoré sú spojené alfa-1,1-glykozidovou väzbou. Získava sa viackrokovým enzymatickým procesom zo skvapelneného škrobu. Obchodným produktom je dihydrát. Tvorí biele alebo takmer biele kryštály sladkej chuti takmer bez zápachu Synonymá: α,α-trehalóza Chemický názov: α-D-glukopyranozyl-α-D-glukopyranozid, dihydrát Číslo CAS: 6138-23-4 (dihydrát) Chemický vzorec: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (dihydrát) Molekulová hmotnosť: 378,33 (dihydrát) Kvantitatívna analýza: ≥ 98 % (sušiny) Určenie metódou atómovej absorpcie, ktorá zodpovedá príslušnej úrovni. Výber veľkosti vzoriek a metóda prípravy vzoriek môže vychádzať zo zásad metódy uvedenej v časti „Inštrumentálne metódy“ (Instrumental methods) dokumentu FNP 5 (1). **Metóda určenia:** Princíp: na identifikáciu trehalózy sa využíva kvapalinová chromatografia a na jej stanovenie porovnávanie s referenčným štandardom obsahujúcim štandardnú trehalózu Príprava roztoku vzorky: do 100 ml odmernej banky navážte presne 3 g suchej vzorky a pridajte približne 80 ml purifikovanej deionizovanej vody. Vzorku úplne rozpusťte a doplňte po značku purifikovanou deionizovanou vodou. Prefiltrujte cez 0,45 mikrónový filter. Príprava štandardného roztoku: presne navážené množstvo suchej štandardnej referenčnej trehalózy rozpusťte vo vode, aby ste získali roztok známej koncentrácie – približne 30 mg trehalózy na ml. Prístroj: kvapalinový chromatograf vybavený detektorom indexu lomu a zaznamenávacím a vyhodnocovacím zariadením (integrátorom). Podmienky: Kolóna: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) alebo rovnocenná — dĺžka: 300 mm — priemer: 10 mm — teplota: 50 °C Mobilná fáza: voda Prietok: 0,4 ml/min. Dávkovaný objem: 8 µl Postup: do chromatografu nadávkujte jednotlivo rovnaké objemy roztoku vzorky a štandardného roztoku. Zaznamenajte chromatogramy a odmerajte veľkosť vytvoreného píku trehalózy Vypočítajte množstvo (v mg) trehalózy v 1 ml roztoku vzorky podľa tohto vzorca: % trehalózy = $100 \times (R_U/R_S)\ (W_S/W_U)$, kde

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	R_S = plocha píku trehalózy v štandardnom prípravku R_U = plocha píku trehalózy prípravku vzorky W_S = hmotnosť (v mg) trehalózy v štandardnom prípravku W_U = hmotnosť suchej vzorky (v mg) **Charakteristiky:** Identifikácia: Rozpustnosť: voľne rozpustný vo vode; veľmi slabo rozpustný v etanole Špecifická optická otáčavosť: [α]D20 + 199° (5 % vodný roztok) Teplota topenia: 97 °C (dihydrát) **Čistota:** Strata sušením: ≤ 1,5 % (60 °C, 5h) Celkový popol: ≤ 0,05 % **Ťažké kovy:** Olovo: ≤ 1,0 mg/kg
Huby (*Agaricus bisporus*) ošetrené UV žiarením	**Opis/definícia:** Komerčne pestovaná huba *Agaricus bisporus*, na ktorú sa po zbere aplikuje ošetrenie UV svetlom. UV žiarenie: je proces žiarenia v ultrafialovom spektre svetla s vlnovou dĺžkou 200 – 800 nm. **Vitamín D_2:** Chemický názov: (3β,5*Z*,7*E*,22*E*)-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraén-3-ol Synonymum: ergokalciferol Číslo CAS: 50-14-6 Molekulová hmotnosť: 396,65 g/mol **Obsah:** Vitamín D_2 v konečnom výrobku: 5 – 10 µg/100 g vlhkej hmotnosti na konci času použiteľnosti
Pekárske droždie (*Saccharomyces cerevisiae*) ošetrené UV žiarením	**Opis/definícia:** Pekárske droždie (*Saccharomyces cerevisiae*) je ošetrené ultrafialovým svetlom, ktoré vyvoláva premenu ergosterolu na vitamín D_2 (ergokalciferol). Obsah vitamínu D_2 v koncentráte droždia sa pohybuje medzi 1 800 000 – 3 500 000 IU vitamínu D/100 g (450 – 875 µg/g). Žltohnedé, sypké granuly

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Vitamín D_2: Chemický názov: (5*Z*,7*E*,22*E*)-3S,-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraén-3-ol Synonymum: ergokalciferol Číslo CAS: 50-14-6 Molekulová hmotnosť: 396,65 g/mol **Mikrobiologické kritériá koncentrátu droždia:** Koliformné baktérie: $\leq 10^3$/g *Escherichia coli*: $\leq$ 10/g *Salmonella*: neprítomná v 25 g
Chlieb ošetrený UV žiarením	**Opis/definícia:** Chlieb ošetrený UV žiarením sú chlieb a rožky (bez polevy) z kysnutého cesta, ktoré sú po upečení vystavené ošetreniu ultrafialovým žiarením, aby došlo k premene ergosterolu na vitamín D_2 (ergokalciferol). UV žiarenie: je proces žiarenia v ultrafialovom spektre svetla s vlnovou dĺžkou 240 až 315 nm počas maximálne 5 sekúnd s energiou 10 až 50 mJ/cm^2. **Vitamín D_2:** Chemický názov: (5*Z*,7*E*,22*E*)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraén-3-ol Synonymum: ergokalciferol Číslo CAS: 50-14-6 Molekulová hmotnosť: 396,65 g/mol **Obsah:** Vitamín D_2 (ergokalciferol) v konečnom výrobku: 0,75 – 3 µg/100 g (*) Droždie v ceste: 1 – 5 g/100 g (**) (*) Európska norma EN 12821, 2009. (**) Výpočet podľa receptu.
Mlieko ošetrené UV žiarením	**Opis/definícia:** Mlieko ošetrené UV žiarením je kravské mlieko (plnotučné a polotučné), na ktoré sa po pasterizácii aplikuje ultrafialové (UV) žiarenie prostredníctvom turbulentného prúdenia. Ošetrenie pasterizovaného mlieka UV žiarením vedie k zvýšeniu koncentrácie vitamínu D_3 (cholekalciferolu) premenou 7-dehydrocholesterolu na vitamín D_3. UV žiarenie: je proces žiarenia v ultrafialovom spektre svetla s vlnovou dĺžkou 200 až 310 nm s energetickým vstupom 1 045 J/l **Vitamín D_3:** Chemický názov: (1S,3*Z*)-3-[(2*E*)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-metyl-1-[(2R)-6-metylheptán-2-yl]-2,3,3a,5,6,7-hexahydro-1H-indén-4-ylidén]etylidén]-4-metylidéncyklohexán-1-ol

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Synonymum: cholekalciferolČíslo CAS: 67-97-0 Molekulová hmotnosť: 384,6377 g/mol **Obsah:** Vitamín D_3 v konečnom výrobku: Plnotučné mlieko (*): 0,5 – 3,2 µg/100 g (**) Polotučné mlieko (*): 0,1 – 1,5 µg/100 g (**) (*) Ako je vymedzené v nariadení Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami, a ktorým sa zrušujú nariadenia Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 (Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671). (**) HPLC.
Vitamín K_2 (menachinón)	Táto nová potravina sa vyrába syntetickým alebo mikrobiologickým procesom. ***Špecifikácia syntetického vitamínu K_2 (menachinón-7)*** Chemický názov: (all-*E*)-2-(3,7,11,15,19,23,27-heptametyloktakoaza-2,6,10,14,18,22,26-heptaenyl)-3-metylnaftalén-1,4-dión Číslo CAS: 2124-57-4 Molekulový vzorec: $C_{46}H_{64}O_2$ Molekulová hmotnosť: 649 g/mol Vzhľad: žltý prášok Čistota: max. 6,0 % *cis*-izomérov, max. 2,0 % iných nečistôt Obsah: 97 – 102 % menachinónu-7 (z toho najmenej 92 % all-*trans* menachinónu-7) ***Špecifikácia vitamínu K_2 (menachinón-7) vyrábaného mikrobiologickým procesom*** Zdroj: *Bacillus subtilis* spp. *natto* Vitamín K_2 (2-metyl-3-(all-*trans*)difarnesyl-1,4-naftochinóny) alebo menachinónový rad je skupina prenylovaných derivátov naftochinónu. Na charakterizáciu menachinónových homológov sa používa počet izoprénových zvyškov, kde 1 izoprénová jednotka obsahuje 5 atómov uhlíka vrátane atómu uhlíka v bočnom reťazci. Vyskytuje sa ako olejová suspenzia, ktorá obsahuje najmä MK-7 a v menšej miere MK-6. Séria vitamínov K_2 (menachinóny) s menachinónom-7 (MK-7)(n = 6), t. j. $C_{46}H_{64}O_2$, menachinónom-6 (MK-6)(n = 5), t. j. $C_{41}H_{56}O_2$ a menachinónom-4 (MK-4)(n = 3), t. j. $C_{31}H_{40}O_2$.
Extrakt z pšeničných otrúb	**Opis/definícia:** Biely kryštalický prášok získaný enzymatickou extrakciou z otrúb *Triticum aestivum* L. s vysokým obsahom arabinoxylánových oligosacharidov Sušina: min. 94 % Arabinoxylánové oligosacharidy: min. 70 % sušiny Priemerná miera polymerizácie arabinoxylánových oligosacharidov: 3 – 8 Kyselina ferulová (viazaná na arabinoxylánové oligosacharidy): 1 – 3 % sušiny

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Poly-/oligosacharidy celkom: min. 90 % Proteíny: max. 2 % sušiny Popol: max. 2 % sušiny **Mikrobiologické parametre:** Mezofilné baktérie – celkový počet: max. 10 000/g Kvasinky: max. 100/g Huby: max. 100/g *Salmonella*: neprítomná v 25 g *Bacillus cereus*: max. 1 000/g *Clostridium perfringens*: max. 1 000/g
Kvasnicové betaglukány	**Opis/definícia:** Betaglukány sú komplexné polysacharidy s veľkou molekulovou hmotnosťou (100 – 200 kDa), ktoré sa nachádzajú v bunkových stenách mnohých kvasníc a obilnín. Chemický názov „kvasnicových betaglukánov“ je (1-3),(1-6)-β-D-glukány. Betaglukány tvorí základná štruktúra z glukózových zvyškov viazaných väzbou β-1-3 s rozvetvenými β-1-6 väzbami, na ktorú sa β-1-4 väzbami viažu chitín a mannoproteíny. Betaglukány sú izolované z kvasníc *Saccharomyces cerevisiae*. Terciárna štruktúra glukánovej bunkovej steny *Saccharomyces cerevisiae* sa skladá z reťazcov glukózových zvyškov viazaných väzbou β-1,3 s rozvetvenými β-1,6 väzbami, ktoré tvoria základnú štruktúru, na ktorú je naviazaný chitín β-1,4-väzbami, β-1,6-glukány a niektoré mannoproteíny. Táto nová potravina je dostupná v troch rôznych formách: v rozpustnej a nerozpustnej forme a vo vode nerozpustnej forme, ale je dispergovateľná v mnohých kvapalných matriciach. **Chemické vlastnosti kvasnicových (*Saccharomyces cerevisiae*) betaglukánov:** **Rozpustná forma:** Sacharidy spolu: > 75 % Betaglukány (1,3/1,6): > 75 % Popol: < 4,0 % Vlhkosť: < 8,0 % Proteíny: < 3,5 % Tuk: < 10 % **Nerozpustná forma:** Sacharidy spolu: > 70 %

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Betaglukány (1,3/1,6): > 70 % Popol: ≤ 12 % Vlhkosť: < 8,0 % Proteíny: < 10 % Tuky: < 20 % **Nerozpustná vo vode, ale dispergovateľná v mnohých kvapalných matriciach:** (1,3)-(1,6)-ß-D-glukány: > 80 % Popol: < 2,0 % Vlhkosť: < 6,0 % Proteíny: < 4,0 % Celkový obsah tuku: < 3,0 % **Mikrobiologické údaje:** Počet aeróbnych mikroorganizmov: < 1 000 JTK/g Enterobacteriaceae: < 100 JTK/g Celkový obsah koliformných baktérií: < 10 JTK/g Kvasnice: < 25 JTK/g Pleseň: < 25 JTK/g *Salmonella*: neprítomná v 25 g *Escherichia coli*: neprítomná v 1 g *Bacillus cereus*: < 100 JTK/g *Staphylococcus aureus*: neprítomný v 1 g **Ťažké kovy:** Olovo: < 0,2 mg/g Arzén: < 0,2 mg/g Ortuť: < 0,1 mg/g Kadmium: < 0,1 mg/g
Zeaxantín	**Opis/definícia:** Zeaxantín je prirodzene sa vyskytujúci xantofylový pigment, ide o oxidovaný karotenoid. Syntetický zeaxantín je prezentovaný buď ako prášok sušený rozprašovaním zo želatínového alebo škrobového základu s pridaným α-tokoferolom a askorbyl-palmitátom, alebo ako suspenzia kukuričného oleja s pridaným α-tokoferolom. Syntetický zeaxantín sa produkuje viackrokovou chemickou syntézou z menších molekúl.

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Oranžovo-červený kryštalický prášok so slabým zápachom alebo bez zápachu. Chemický vzorec: $C_{40}H_{56}O_2$ Číslo CAS: 144-68-3 Molekulová hmotnosť: 568,9 Da **Fyzikálno-chemické vlastnosti:** Strata sušením: < 0,2 % All-*trans*-zeaxantín: > 96 % *cis*-Zeaxantín: < 2,0 % Iné karotenoidy: < 1,5 % Trifenylfosfinoxid (číslo CAS: 791-28-6): < 50 mg/kg
L-pidolát zinočnatý	**Opis/definícia:** L-pidolát zinočnatý je biely až sivobiely prášok s charakteristickým zápachom. Medzinárodný nechránený názov (INN): kyselina pidolová, zinočnatá soľ Synonymá: 5-oxoprolín zinočnatý, pyroglutamát zinočnatý, pyrolidón karboxylát zinočnatý, zinočnatá soľ kyseliny pyrolidónkarboxylovej, L-pidolát zinočnatý Číslo CAS: 15454-75-8 Molekulový vzorec: $(C_5H_6NO_3)_2Zn$ Relatívna molekulová hmotnosť bezvodej formy: 321,4 Vzhľad: biely až belavý prášok **Čistota:** L-pidolát zinočnatý (čistota): ≥ 98 % pH (10 % vodný roztok): 5,0 – 6,0 Špecifická optická otáčavosť: 19,6° až 22,8° Voda: ≤ 10,0 % Kyselina glutámová: < 2,0 % **Ťažké kovy:** Olovo: ≤ 3,0 ppm Arzén: ≤ 2,0 ppm Kadmium: ≤ 1,0 ppm Ortuť: ≤ 0,1 ppm

▼B

Povolená nová potravina	Špecifikácia
	Mikrobiologické kritériá: Celkový počet živých mezofilných mikroorganizmov: ≤ 1 000 JTK/g Kvasinky a plesne: ≤ 100 JTK/g Patogén: neprítomný

([1]) Nariadenie Komisie (EÚ) č. 231/2012 z 9. marca 2012, ktorým sa ustanovujú špecifikácie prídavných látok uvedených v prílohách II a III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (Ú. v. EÚ L 83, 22.3.2012, s. 1).

([2]) Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2015/175 z 5. februára 2015, ktorým sa stanovujú osobitné podmienky uplatniteľné na dovoz guarovej gumy, ktorá pochádza alebo je odoslaná z Indie, z dôvodu rizika kontaminácie pentachlórfenolom a dioxínmi (Ú. v. EÚ L 30, 6.2.2015, s. 10).