Το κείμενο αυτό αποτελεί απλώς εργαλείο τεκμηρίωσης και δεν έχει καμία νομική ισχύ. Τα θεσμικά όργανα της Ένωσης δεν φέρουν καμία ευθύνη για το περιεχόμενό του. Τα αυθεντικά κείμενα των σχετικών πράξεων, συμπεριλαμβανομένων των προοιμίων τους, είναι εκείνα που δημοσιεύονται στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης και είναι διαθέσιμα στο EUR-Lex. Αυτά τα επίσημα κείμενα είναι άμεσα προσβάσιμα μέσω των συνδέσμων που περιέχονται στο παρόν έγγραφο

►**B** **ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2017/2470 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ**

της 20ής Δεκεμβρίου 2017

για την κατάρτιση ενωσιακού καταλόγου νέων τροφίμων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2015/2283 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα νέα τρόφιμα

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(ΕΕ L 351 της 30.12.2017, σ. 72)

Τροποποιείται από:

		Επίσημη Εφημερίδα		
		αριθ.	σελίδα	ημερομηνία
►**M1**	Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2018/460 της Επιτροπής της 20ής Μαρτίου 2018	L 78	2	21.3.2018
►**M2**	Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2018/461 της Επιτροπής της 20ής Μαρτίου 2018	L 78	7	21.3.2018
►**M3**	Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2018/462 της Επιτροπής της 20ής Μαρτίου 2018	L 78	11	21.3.2018
►**M4**	Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2018/469 της Επιτροπής της 21ης Μαρτίου 2018	L 79	11	22.3.2018

▼B

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2017/2470 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 20ής Δεκεμβρίου 2017

για την κατάρτιση ενωσιακού καταλόγου νέων τροφίμων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2015/2283 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα νέα τρόφιμα

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Άρθρο 1

Ενωσιακός κατάλογος εγκεκριμένων νέων τροφίμων

Ο ενωσιακός κατάλογος με τα νέα τρόφιμα που έχουν εγκριθεί για να διατεθούν στην αγορά της Ένωσης, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2015/2283, καταρτίζεται και παρατίθεται στο παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΕΝΩΣΙΑΚΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΝΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Περιεχόμενο του καταλόγου

1. Ο ενωσιακός κατάλογος συνίσταται στους πίνακες 1 και 2.

2. Ο πίνακας 1 περιλαμβάνει τα εγκεκριμένα νέα τρόφιμα και περιέχει τις ακόλουθες πληροφορίες:

   Στήλη 1: Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο

   Στήλη 2: Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο. Η συγκεκριμένη στήλη υποδιαιρείται περαιτέρω σε δύο στήλες: «Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων» και «Ανώτατα επίπεδα».

   Στήλη 3: Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης

   Στήλη 4: Άλλες απαιτήσεις

3. Ο πίνακας 2 περιλαμβάνει τις προδιαγραφές που ισχύουν για τα νέα τρόφιμα και περιέχει τις ακόλουθες πληροφορίες:

   Στήλη 1: Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο

   Στήλη 2: Προδιαγραφές

▼B

Πίνακας 1: Εγκεκριμένα νέα τρόφιμα

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
N-Ακετυλο-D-νευραμινικό οξύ	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «*N*-ακετυλο-D-νευραμινικό οξύ» Τα συμπληρώματα διατροφής που περιέχουν *N*-ακετυλο-D-νευραμινικό οξύ φέρουν δήλωση που αναφέρει ότι το συμπλήρωμα διατροφής δεν πρέπει να χορηγείται σε βρέφη, μικρά παιδιά και παιδιά κάτω των 10 ετών όταν αυτά καταναλώνουν μητρικό γάλα ή άλλα τρόφιμα με πρόσθετο *N*-ακετυλο-D-νευραμινικό οξύ εντός του ίδιου 24ώρου.	
	Παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013 ([1])	0,05 g/L ανασυσταθέντος παρασκευάσματος		
	Επεξεργασμένες τροφές με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	0,05 g/kg για στερεά τρόφιμα		
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς για βρέφη και μικρά παιδιά, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Ανάλογα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των βρεφών και των μικρών παιδιών για τα οποία προορίζονται, αλλά χωρίς να υπερβαίνει σε καμία περίπτωση τα ανώτατα επίπεδα που καθορίζονται για την κατηγορία που αναφέρεται στον πίνακα που αντιστοιχεί στα προϊόντα.		
	Τρόφιμα υποκατάστασης του συνόλου του διαιτολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	0,2 g/L (ποτά) 1,7 g/kg (μπάρες)		
	Τρόφιμα που φέρουν δήλωση σχετικά με την απουσία ή τη μειωμένη παρουσία γλουτένης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 828/2014 της Επιτροπής ([2])	1,25 g/kg		
	Μη αρωματισμένα παστεριωμένα και αποστειρωμένα προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένου του γάλακτος τύπου UHT)	0,05 g/L		

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	*Ανώτατα επίπεδα*		
	Μη αρωματισμένα προϊόντα ζύμωσης με βάση το γάλα, θερμικώς επεξεργασμένα μετά τη ζύμωση, αρωματισμένα προϊόντα ζύμωσης του γάλακτος συμπεριλαμβανομένων των θερμικώς επεξεργασμένων προϊόντων	0,05 g/L (ροφήματα) 0,4 g/kg (στερεά)		
	Ανάλογα γαλακτοκομικών προϊόντων, συμπεριλαμβανομένων των λευκαντικών ροφημάτων	0,05 g/L (ροφήματα) 0,25 g/kg (στερεά)		
	Μπάρες δημητριακών	0,5 g/kg		
	Επιτραπέζια γλυκαντικά	8,3 g/kg		
	Ποτά με βάση φρούτα και λαχανικά	0,05 g/L		
	Αρωματισμένα ποτά	0,05 g/L		
	Καφές ειδικών ποικιλιών, τσάι, αφεψήματα βοτάνων και φρούτων, κιχώριο· παρασκευάσματα τσαγιού, βοτάνων, φρούτων και δημητριακών για αφεψήματα	0,2 g/kg		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ ([3])	300 mg/ημέρα για τον γενικό πληθυσμό ηλικίας άνω των 10 ετών 55 mg/ημέρα για τα βρέφη 130 mg/ημέρα για μικρά παιδιά 250 mg/ημέρα για παιδιά ηλικίας 3 έως 10 ετών		
Αφυδατωμένος πολτός καρπών *Adansonia digitata* (baobab)	Δεν προσδιορίζεται		Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «πολτός φρούτων baobab»	

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Εκχύλισμα *Ajuga reptans* από καλλιέργειες κυττάρων	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	Σύμφωνα με τη συνήθη χρήση σε συμπληρώματα διατροφής παρόμοιου εκχυλίσματος από ανθισμένα υπέργεια μέρη του φυτού *Ajuga reptans*		
L-Αλανυλο-L-γλουταμίνη	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ			
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, με εξαίρεση τα τρόφιμα που προορίζονται για βρέφη και μικρά παιδιά			
Έλαιο φυκών από τα μικροφύκη *Ulkenia* sp.	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα DHA*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «έλαιο από τα μικροφύκη *Ulkenia* sp.»	
	Προϊόντα αρτοποιίας (ψωμιά, ψωμάκια, μπισκότα με προσθήκη γλυκαντικών)	200 mg/100 g		
	Μπάρες δημητριακών	500 mg/100 g		
	Μη αλκοολούχα ροφήματα (συμπεριλαμβανομένων των ροφημάτων με βάση το γάλα)	60 mg/100 ml		
Σπορέλαιο *Allanblackia*	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «σπορέλαιο *Allanblackia*»	
	Λιπαρές ύλες και γαλακτικές λιπαρές ύλες για επάλειψη	20 g/100 g		
Εκχύλισμα φύλλων *Aloe macroclada* Baker	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	Σύμφωνα με τη συνήθη χρήση σε συμπληρώματα διατροφής της παρόμοιας γέλης που προέρχεται από *Aloe vera* (L.) Burm.		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Έλαιο κριλ της Ανταρκτικής από *Euphausia superba*	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα συνδυασμένου DHA και EPA*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εκχύλισμα λιπιδίων από το καρκινοειδές κριλ της Ανταρκτικής (*Euphausia superba*)»	
	Γαλακτοκομικά προϊόντα εκτός από τα ποτά με βάση το γάλα	200 mg/100 g ή για τυροκομικά προϊόντα 600 mg/100 g		
	Ανάλογα γαλακτοκομικών εκτός από τα ποτά	200 mg/100 g ή για τα ανάλογα τυροκομικών 600 mg/100 g		
	Μη αλκοολούχα ροφήματα Ποτά με βάση το γάλα Ποτά από ανάλογα γαλακτοκομικών	80 mg/100 ml		
	Λιπαρές ουσίες για επάλειψη και σάλτσες	600 mg/100 g		
	Μαγειρικά λίπη	360 mg/100 ml		
	Δημητριακά προγεύματος	500 mg/100 g		
	Προϊόντα αρτοποιίας (ψωμιά, ψωμάκια, μπισκότα με προσθήκη γλυκαντικών)	200 mg/100 g		
	Θρεπτικές μπάρες/μπάρες δημητριακών	500 mg/100 g		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	3 000 mg/ημέρα για τον γενικό πληθυσμό 450 mg/ημέρα για εγκύους και θηλάζουσες γυναίκες		
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα		
	Υποκατάστατα του συνόλου του διαιτολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, και υποκατάστατα γεύματος για έλεγχο του βάρους	250 mg/γεύμα		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	*Ανώτατα επίπεδα συνδυασμένου DHA και EPA*		
	Επεξεργασμένες τροφές με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές που προορίζονται για βρέφη και μικρά παιδιά και καλύπτονται από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	200 mg/100 ml		
	Τρόφιμα για την καταβολή έντονων μυϊκών προσπαθειών, ιδίως για τους αθλητές			
	Τρόφιμα που φέρουν δήλωση σχετικά με την απουσία ή τη μειωμένη παρουσία γλουτένης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 828/2014 της Επιτροπής			
Πλούσιο σε φωσφολιπίδια έλαιο κριλ της Ανταρκτικής από *Euphausia superba*	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα συνδυασμένου DHA και EPA*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εκχύλισμα λιπιδίων από το καρκινοειδές κριλ της Ανταρκτικής (*Euphausia superba*)»	
	Γαλακτοκομικά προϊόντα εκτός από τα ποτά με βάση το γάλα	200 mg/100 g ή για τυροκομικά προϊόντα 600 mg/100 g		
	Ανάλογα γαλακτοκομικών εκτός από τα ποτά	200 mg/100 g ή για τα ανάλογα τυροκομικών 600 mg/100 g		
	Μη αλκοολούχα ροφήματα Ποτά με βάση το γάλα Ποτά από ανάλογα γαλακτοκομικών	80 mg/100 ml		
	Λιπαρές ουσίες για επάλειψη και σάλτσες	600 mg/100 g		
	Μαγειρικά λίπη	360 mg/100 ml		
	Δημητριακά προγεύματος	500 mg/100 g		
	Προϊόντα αρτοποιίας (ψωμιά, ψωμάκια, μπισκότα με προσθήκη γλυκαντικών)	200 mg/100 g		
	Θρεπτικές μπάρες/μπάρες δημητριακών	500 mg/100 g		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	*Ανώτατα επίπεδα*		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	3 000 mg/ημέρα για τον γενικό πληθυσμό 450 mg/ημέρα για εγκύους και θηλάζουσες γυναίκες		
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα		
	Υποκατάστατα του συνόλου του διαιτολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, και υποκατάστατα γεύματος για έλεγχο του βάρους	250 mg/γεύμα		
	Επεξεργασμένες τροφές με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές που προορίζονται για βρέφη και μικρά παιδιά και καλύπτονται από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	200 mg/100 ml		
	Τρόφιμα για την καταβολή έντονων μυϊκών προσπαθειών, ιδίως για τους αθλητές			
	Τρόφιμα που φέρουν δήλωση σχετικά με την απουσία ή τη μειωμένη παρουσία γλουτένης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 828/2014 της Επιτροπής			
Πλούσιο σε αραχιδονικό οξύ έλαιο από τον μύκητα *Mortierella alpina*	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «έλαιο από *Mortierella alpina*» ή «έλαιο *Mortierella alpina*»	
	Παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013		
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς για πρόωρα βρέφη, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Αργανέλαιο από *Argania spinosa*	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «αργανέλαιο» και, αν χρησιμοποιείται ως καρύκευμα, στην ετικέτα αναγράφεται «φυτικό έλαιο αποκλειστικά ως καρύκευμα»	
	Ως καρυκεύματα	Δεν προσδιορίζεται		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	Σύμφωνα με τη συνήθη χρήση των φυτικών ελαίων στα τρόφιμα		
Ελαιορητίνη πλούσια σε ασταξανθίνη από φύκη *Haematococcus pluvialis*	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «ασταξανθίνη»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	40-80 mg/ημέρα ελαιορητίνης, έτσι ώστε να λαμβάνονται ≤ 8 mg ασταξανθίνης ανά ημέρα		
Σπόροι βασιλικού (*Ocimum basilicum*)	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*		
	Χυμοί φρούτων και ροφήματα μειγμάτων φρούτων/λαχανικών	3 g/200 mL για την προσθήκη ολόκληρων σπόρων βασιλικού (*Ocimum basilicum*)		
Προϊόν ζύμωσης εκχυλίσματος μαύρων φασολιών	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «προϊόν ζύμωσης εκχυλίσματος μαύρων φασολιών (σόγιας)» ή «προϊόν ζύμωσης εκχυλίσματος σόγιας»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	4,5 g/ημέρα		
Βόεια γαλακτοφερίνη	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «γαλακτοφερίνη από αγελαδινό γάλα»	
	Παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013 (έτοιμα προς κατανάλωση)	100 mg/100 ml		
	Τρόφιμα με βάση τα γαλακτοκομικά για μικρά παιδιά (έτοιμα προς κατανάλωση)	200 mg/100 g		
	Μεταποιημένα τρόφιμα με βάση τα δημητριακά (σε στερεή μορφή)	670 mg/100 g		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	*Ανώτατα επίπεδα*		
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Ανάλογα με τις ανάγκες του ατόμου έως και 3 g/ημέρα		
	Ροφήματα με βάση το γάλα	200 mg/100 g		
	Μείγματα για ποτά σε σκόνη με βάση το γάλα (έτοιμα προς κατανάλωση)	330 mg/100 g		
	Ροφήματα με βάση το γάλα που έχει υποστεί ζύμωση (συμπεριλαμβανομένων των ποτών γιαουρτιού)	50 mg/100 g		
	Μη αλκοολούχα ποτά	120 mg/100 g		
	Προϊόντα με βάση το γιαούρτι	80 mg/100 g		
	Προϊόντα με βάση το τυρί	2 000 mg/100 g		
	Παγωτό	130 mg/100 g		
	Κέικ και προϊόντα ζαχαροπλαστικής	1 000 mg/100 g		
	Καραμέλες	750 mg/100 g		
	Τσίχλες	3 000 mg/100 g		
Έλαιο από σπόρους *Buglossoides arvensis*	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα στεαριδονικού οξέος (STA)*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εξευγενισμένο έλαιο *Buglossoides*»	
	Γαλακτοκομικά προϊόντα και ανάλογα προϊόντα	250 mg/100 g		
		75 mg/100 g για ποτά		
	Τυρί και προϊόντα τυριού	750 mg/100 g		
	Βούτυρο και άλλα γαλακτώματα λιπών και ελαίων, συμπεριλαμβανομένων υλών προς επάλειψη (όχι για μαγείρεμα ή τηγάνισμα)	750 mg/100 g		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	*Ανώτατα επίπεδα στεαριδονικού οξέος (STA)*		
	Δημητριακά προγεύματος	625 mg/100 g		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ, εξαιρουμένων των συμπληρωμάτων διατροφής για βρέφη και μικρά παιδιά	500 mg/ημέρα		
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, με εξαίρεση τα τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς που προορίζονται για βρέφη και μικρά παιδιά	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα		
	Υποκατάστατα του συνόλου του διαιτολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, και υποκατάστατα γεύματος για έλεγχο του βάρους	250 mg/γεύμα		
Έλαιο *Calanus finmarchicus*	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «έλαιο από *Calanus finmarchicus* (καρκινοειδές)»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	2,3 g/ημέρα		
Βάση τσίχλας (μονομεθοξυπολυαιθυλενογλυκόλη)	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «βάση τσίχλας (με εστέρες κατεργασμένου με μηλεϊνικό ανυδρίτη ομοπολυμερούς 2-μεθυλο-1,3-βουταδιενίου με μονομεθυλαιθέρα της πολυαιθυλενογλυκόλης)» ή «βάση τσίχλας (που περιλαμβάνει αριθ. CAS 1246080-53-4)»	
	Τσίχλες	8 %		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Βάση τσίχλας (συμπολυμερές μεθυλοβινυλαιθέρα–μηλεϊνικού ανυδρίτη)	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «βάση τσίχλας (που περιέχει συμπολυμερές μεθυλοβινυλαιθέρα–μηλεϊνικού ανυδρίτη)» ή «βάση τσίχλας (που περιλαμβάνει αριθ. CAS 9011-16-9)»	
	Τσίχλες	2 %		
Έλαιο chia από *Salvia hispanica*	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «έλαιο chia (*Salvia hispanica*)»	
	Λίπη και έλαια	10 %		
	Καθαρό έλαιο chia	2 g/ημέρα		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	2 g/ημέρα		
Σπόροι chia (*Salvia hispanica*)	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «σπόροι chia (*Salvia hispanica*)» 2. Οι προσυσκευασμένοι σπόροι chia (*Salvia hispanica*) φέρουν πρόσθετη επισήμανση έτσι ώστε να ενημερώνεται ο καταναλωτής ότι η ημερήσια πρόσληψη δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 15 g.	
	Προϊόντα ψωμιού	5 % (ολόκληροι ή αλεσμένοι σπόροι chia)		
	Ψημένα προϊόντα	10 % ολόκληροι σπόροι chia		
	Δημητριακά προγεύματος	10 % ολόκληροι σπόροι chia		
	Μείγματα φρούτων, ξηρών καρπών και σπόρων	10 % ολόκληροι σπόροι chia		
	Χυμοί φρούτων και ροφήματα μειγμάτων φρούτων/λαχανικών	15 g/ημέρα για προσθήκη ολόκληρων, πολτοποιημένων ή αλεσμένων σπόρων chia		
	Προσυσκευασμένοι σπόροι chia ως έχουν	15 g/ημέρα ολόκληρων σπόρων chia		
	Παρασκευάσματα φρούτων για επάλειψη	1 % ολόκληροι σπόροι chia		
	Γιαούρτι	1,3 g ολόκληρων σπόρων chia ανά 100 g γιαουρτιού ή 4,3 g ολόκληρων σπόρων chia ανά 330 g γιαουρτιού (μερίδα)		
	Αποστειρωμένα έτοιμα προς κατανάλωση γεύματα με βάση σπόρους δημητριακών, σπόρους ψευδοδημητριακών και/ή όσπρια	5 % ολόκληροι σπόροι chia		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Χιτίνη-γλυκάνη από *Aspergillus niger*	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «χιτίνη-γλυκάνη από *Aspergillus niger*»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	5 g/ημέρα		
Σύμπλοκο χιτίνης-γλυκάνης από *Fomes fomentarius*	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «χιτίνη-γλυκάνη από *Fomes fomentarius*»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	5 g/ημέρα		
Εκχύλισμα χιτοζάνης από μύκητες (*Agaricus bisporus*, *Aspergillus niger*)	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εκχύλισμα χιτοζάνης από *Agaricus bisporus*» ή «εκχύλισμα χιτοζάνης από *Aspergillus niger*»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	Σύμφωνα με τη συνήθη χρήση σε συμπληρώματα διατροφής χιτοζάνης από καρκινοειδή		
Θειική χονδροϊτίνη	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «θειική χονδροϊτίνη από μικροβιακή ζύμωση και σουλφουρυλίωση»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ για ενήλικες, με εξαίρεση τις εγκύους και τις θηλάζουσες γυναίκες	1 200 mg/ημέρα		
Πικολινικό χρώμιο	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα ολικού χρωμίου*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «πικολινικό χρώμιο»	
	Τρόφιμα που καλύπτονται από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 609/2013	250 μg/ημέρα		
	Εμπλουτισμένα τρόφιμα σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 ([4])			
Βότανο *Cistus incanus* L. Pandalis	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «βότανο *Cistus incanus* L. Pandalis»	
	Αφεψήματα βοτάνων	Προβλεπόμενη ημερήσια πρόσληψη: 3 g βοτάνων/ημέρα (2 φλιτζάνια/ημέρα)		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Κιτικολίνη	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «κιτικολίνη» 2. Στην επισήμανση των τροφίμων που περιέχουν κιτικολίνη υπάρχει δήλωση ότι το προϊόν δεν προορίζεται για κατανάλωση από παιδιά	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	500 mg/ημέρα		
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	250 mg ανά μερίδα και μέγιστη ημερήσια κατανάλωση 1 000 mg		
Clostridium butyricum	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι *«Clostridium butyricum* MIYAIRI 588 (CBM 588)» ή «*Clostridium butyricum* (CBM 588)»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	$1{,}35 \times 10^{(5)}$ CFU/ημέρα		
Εκχύλισμα αποβουτυρωμένης σκόνης κακάο	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Στους καταναλωτές δίδεται η οδηγία να μην καταναλώνουν περισσότερα από 600 mg πολυφαινολών που αντιστοιχούν σε 1,1 g εκχυλίσματος αποβουτυρωμένης σκόνης κακάο ημερησίως	
	Θρεπτικές μπάρες	1 g/ημέρα και 300 mg πολυφαινολών που αντιστοιχούν σε έως και 550 mg εκχυλίσματος αποβουτυρωμένης σκόνης κακάο σε μία μερίδα τροφίμου (ή συμπληρώματος διατροφής)		
	Ροφήματα με βάση το γάλα			
	Οποιαδήποτε άλλα τρόφιμα (περιλαμβανομένων συμπληρωμάτων διατροφής όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ) τα οποία είναι αναγνωρισμένοι φορείς λειτουργικών συστατικών και τα οποία συνήθως προορίζονται για κατανάλωση από ενήλικες συνειδητοποιημένους όσον αφορά έναν υγιεινό τρόπο ζωής			
Χαμηλό σε λιπαρά εκχύλισμα κακάο	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Στους καταναλωτές δίδεται η οδηγία να μην καταναλώνουν περισσότερα από 600 mg φλαβανολών του κακάο ημερησίως	
	Τρόφιμα, περιλαμβανομένων συμπληρωμάτων διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	730 mg ανά μερίδα και περίπου 1,2 g/ημέρα		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Σπορέλαιο κορίανδρου από *Coriandrum sativum*	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «σπορέλαιο κορίανδρου»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	600 mg/ημέρα		
Αποξηραμένοι καρποί *Crataegus pinnatifida*	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «αποξηραμένοι καρποί *Crataegus pinnatifida*»	
	Αφεψήματα βοτάνων	Σύμφωνα με τη συνήθη χρήση του *Crataegus laevigata* στα τρόφιμα		
	Μαρμελάδες και ζελέ σύμφωνα με την οδηγία 2001/113/ΕΚ ([5])			
	Κομπόστες			
α-Κυκλοδεξτρίνη	Δεν προσδιορίζεται		Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «α-κυκλοδεξτρίνη»	
γ-Κυκλοδεξτρίνη	Δεν προσδιορίζεται		Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «γ-κυκλοδεξτρίνη»	
▼M4 **Εκχύλισμα των τριών ριζών βοτάνων (*Cynanchum wilfordii* Hemsley, *Phlomis umbrosa* Turcz. και *Angelica gigas* Nakai)**	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων που το περιέχουν είναι «εκχύλισμα τριών ριζών βοτάνων (*Cynanchum wilfordii* Hemsley, *Phlomis umbrosa* Turcz. και *Angelica gigas* Nakai)». Η επισήμανση των συμπληρωμάτων διατροφής που περιέχουν εκχύλισμα του μείγματος των τριών ριζών βοτάνων φέρει δήλωση ευρισκόμενη παραπλεύρως του πίνακα συστατικών που υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να καταναλώνονται από άτομα που έχουν γνωστή αλλεργία στο σέλινο.	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ, για ενήλικο πληθυσμό	175 mg/ημέρα		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Σκεύασμα δεξτράνης που παράγεται από *Leuconostoc mesenteroides*	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «δεξτράνη»	
	Προϊόντα αρτοποιίας	5 %		
Έλαιο φυτικής προέλευσης που περιέχει διακυλογλυκερόλη	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «έλαιο φυτικής προέλευσης που περιέχει διακυλογλυκερόλη (τουλάχιστον 80 % διακυλογλυκερόλες)»	
	Μαγειρικά έλαια			
	Λιπαρά για επάλειψη			
	Σάλτσες σαλάτας			
	Μαγιονέζα			
	Υποκατάστατο γεύματος για έλεγχο του βάρους (ως ποτά)			
	Προϊόντα αρτοποιίας			
	Προϊόντα τύπου γιαουρτιού			
Διυδροκαψιοειδές (DHC)	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «διυδροκαψιοειδές» 2. Τα συμπληρώματα διατροφής που περιέχουν συνθετικό διυδροκαψιοειδές φέρουν επισήμανση στην οποία αναγράφεται «δεν προορίζεται για παιδιά κάτω των 4,5 ετών»	
	Μπάρες δημητριακών	9 mg/100 g		
	Παξιμάδια, μπισκότα και αλμυρά μπισκότα (κράκερ)	9 mg/100 g		
	Σνακ με βάση το ρύζι	12 mg/100 g		
	Ανθρακούχα ποτά, ποτά που αραιώνονται, ροφήματα με βάση χυμούς φρούτων	1,5 mg/100 ml		
	Ποτά από λαχανικά	2 mg/100 ml		
	Ποτά με βάση τον καφέ, ποτά με βάση το τσάι	1,5 mg/100 ml		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	*Ανώτατα επίπεδα*		
	Αρωματισμένο νερό – χωρίς ανθρακικό	1 mg/100 ml		
	Προμαγειρευμένα δημητριακά για χυλό βρώμης	2,5 mg/100 g		
	Άλλα δημητριακά	4,5 mg/100 g		
	Παγωτά, επιδόρπια με βάση το γάλα	4 mg/100 g		
	Μείγματα για πουτίγκα (έτοιμα προς κατανάλωση)	2 mg/100 g		
	Προϊόντα με βάση το γιαούρτι	2 mg/100 g		
	Είδη ζαχαροπλαστικής από σοκολάτα	7,5 mg/100 g		
	Σκληρές καραμέλες	27 mg/100 g		
	Τσίχλες χωρίς ζάχαρη	115 mg/100 g		
	Κρέμες για καφέ	40 mg/100 g		
	Γλυκαντικά	200 mg/100 g		
	Σούπες (έτοιμες προς κατανάλωση)	1,1 mg/100 g		
	Σάλτσες για σαλάτα	16 mg/100 g		
	Φυτικές πρωτεΐνες	5 mg/100 g		
	Γεύματα έτοιμα προς κατανάλωση	3 mg/γεύμα		
	Υποκατάστατο γεύματος για έλεγχο του βάρους	3 mg/γεύμα		
	Υποκατάστατο γεύματος για έλεγχο του βάρους (ως ποτά)	1 mg/100 ml		
	Συμπληρώματα διατροφής όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	3 mg/μεμονωμένη πρόσληψη 9 mg/ημέρα		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	*Ανώτατα επίπεδα*		
	Μη αλκοολούχα μείγματα για ποτά σε σκόνη	14,5 mg/kg, ισοδυναμούν με 1,5 mg/100 ml		
Αποξηραμένο εκχύλισμα *Lippia citriodora* από κυτταροκαλλιέργειες	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «αποξηραμένο εκχύλισμα *Lippia citriodora* από καλλιέργειες κυττάρων HTN®Vb»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	Σύμφωνα με τη συνήθη χρήση σε συμπληρώματα διατροφής παρόμοιου εκχυλίσματος από τα φύλλα της *Lippia citriodora*		
Εκχύλισμα *Echinacea angustifolia* από κυτταροκαλλιέργειες	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	Σύμφωνα με τη συνήθη χρήση σε συμπληρώματα διατροφής παρόμοιου εκχυλίσματος από τη ρίζα της *Echinacea angustifolia*		
Έλαιο *Echium plantagineum*	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα στεαριδονικού οξέος (STA)*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εξευγενισμένο έλαιο Echium»	
	Προϊόντα με βάση το γάλα και πόσιμα προϊόντα με βάση το γιαούρτι που διατίθενται σε ατομικές δόσεις	250 mg/100 g, 75 mg/100 g για ποτά		
	Παρασκευάσματα από τυρί	750 mg/100 g		
	Λιπαρές ουσίες για επάλειψη και σάλτσες	750 mg/100 g		
	Δημητριακά προγεύματος	625 mg/100 g		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	500 mg/ημέρα		
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα		
	Υποκατάστατα του συνόλου του διαιτολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, και υποκατάστατα γεύματος για έλεγχο του βάρους	250 mg/γεύμα		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
▼M1 **Φλωροτανίνες *Ecklonia cava***	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «Φλωροτανίνες *Ecklonia cava*». Τα συμπληρώματα διατροφής που περιέχουν φλωροτανίνες *Ecklonia cava* φέρουν την ακόλουθη δήλωση: α) Το παρόν συμπλήρωμα διατροφής δεν πρέπει να καταναλώνεται από παιδιά/εφήβους κάτω των δώδεκα/δεκατεσσάρων/δεκαοκτώ (*) ετών. β) Το παρόν συμπλήρωμα διατροφής δεν πρέπει να καταναλώνεται από άτομα με παθήσεις του θυρεοειδούς ή από άτομα που γνωρίζουν ή έχουν υποδειχθεί ως άτομα που διατρέχουν κίνδυνο να εμφανίσουν παθήσεις του θυρεοειδούς. γ) Το παρόν συμπλήρωμα διατροφής δεν πρέπει να καταναλώνεται αν καταναλώνονται επίσης άλλα συμπληρώματα διατροφής που περιέχουν ιώδιο. (*) Ανάλογα με την ηλικιακή ομάδα για την οποία προορίζεται το συμπλήρωμα διατροφής.	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ, που προορίζονται για τον γενικό πληθυσμό, με εξαίρεση τα παιδιά ηλικίας κάτω των 12 ετών	163 mg/ημέρα για εφήβους ηλικίας 12-14 ετών· 230 mg/ημέρα για εφήβους ηλικίας άνω των 14 ετών· 263 mg/ημέρα για ενήλικες.		
▼B **Γαλλική επιγαλλοκατεχίνη ως κεκαθαρμένο εκχύλισμα από φύλλα πράσινου τσαγιού (*Camellia sinensis*)**	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Στην επισήμανση υπάρχει δήλωση ότι οι καταναλωτές δεν θα πρέπει να καταναλώνουν περισσότερα από 300 mg εκχυλίσματος ημερησίως	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	150 mg εκχυλίσματος σε μία μερίδα τροφίμου ή συμπληρώματος διατροφής		
	Εμπλουτισμένα τρόφιμα σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1925/2006			

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
▼M3 **L-Εργοθειονεΐνη**	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «L-εργοθειονεΐνη»	
	Μη αλκοολούχα ροφήματα	0,025 g/kg		
	Ποτά με βάση το γάλα	0,025 g/kg		
	«Νωπά» γαλακτοκομικά προϊόντα (*)	0,040 g/kg		
	Μπάρες δημητριακών	0,2 g/kg		
	Είδη ζαχαροπλαστικής από σοκολάτα	0,25 g/kg		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	30 mg/ημέρα για τον γενικό πληθυσμό (εκτός των εγκύων και των θηλαζουσών γυναικών) 20 mg/ημέρα για τα παιδιά άνω των 3 ετών		
	(*) Όταν χρησιμοποιείται σε γαλακτοκομικά προϊόντα, η L-εργοθειονεΐνη δεν μπορεί να αντικαταστήσει, εν όλω ή εν μέρει, κανένα συστατικό του γάλακτος			
▼B **Άλας με νάτριο του συμπλόκου Fe(III)-EDTA**	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα (εκφραζόμενα σε άνυδρο EDTA)*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «άλας EDTA με σίδηρο και νάτριο»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	18 mg/ημέρα για μικρά παιδιά 75 mg/ημέρα για ενήλικες		
	Τρόφιμα που καλύπτονται από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 609/2013	12 mg/100 g		
	Εμπλουτισμένα τρόφιμα σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1925/2006			

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Εναμμώνιος φωσφορικός σίδηρος	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εναμμώνιος φωσφορικός σίδηρος»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	Να χρησιμοποιείται σύμφωνα με την οδηγία 2002/46/ΕΚ, τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013 και/ή τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1925/2006		
	Τρόφιμα που καλύπτονται από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 609/2013			
	Εμπλουτισμένα τρόφιμα σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1925/2006			
Πεπτίδια ψαριού από *Sardinops sagax*	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα πεπτιδικού προϊόντος ψαριού*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «πεπτίδια ψαριού (*Sardinops sagax*)»	
	Τρόφιμα με βάση το γιαούρτι, ποτά με βάση το γιαούρτι, προϊόντα ζύμωσης του γάλακτος και γάλα σε σκόνη	0,48 g/100 g (έτοιμα για κατανάλωση)		
	Αρωματισμένο νερό και ποτά με βάση λαχανικά	0,3 g/100 g (έτοιμα για κατανάλωση)		
	Δημητριακά προγεύματος	2 g/100 g		
	Σούπες, βραστά και σκόνες για σούπα	0,3 g/100 g (έτοιμα για κατανάλωση)		
Φλαβονοειδή από *Glycyrrhiza glabra*	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα φλαβονοειδών από Glycyrrhiza glabra*	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «φλαβονοειδή από *Glycyrrhiza glabra* L.» 2. Στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία προστέθηκε το προϊόν ως νέο συστατικό τροφίμων πρέπει να υπάρχει δήλωση στην οποία να αναφέρεται ότι: α) το προϊόν δεν θα πρέπει να καταναλώνεται από έγκυες και θηλάζουσες γυναίκες, παιδιά και νέους εφήβους· β) τα άτομα που λαμβάνουν συνταγογραφούμενα φάρμακα θα πρέπει να καταναλώνουν το προϊόν μόνο υπό ιατρική παρακολούθηση·	Τα ροφήματα που περιέχουν φλαβονοειδή παρουσιάζονται στον τελικό καταναλωτή σε μονές μερίδες.
	Ροφήματα με βάση το γάλα	120 mg/ημέρα		
	Ροφήματα με βάση το γιαούρτι			
	Ροφήματα με βάση φρούτα ή λαχανικά			
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	120 mg/ημέρα		
	Υποκατάστατα του συνόλου του διαιτολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	120 mg/ημέρα		
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	120 mg/ημέρα		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
			γ) η μέγιστη ποσότητα που πρέπει να καταναλώνεται είναι 120 mg φλαβονοειδών ανά ημέρα. 3. Η ποσότητα φλαβονοειδών στο τελικό τρόφιμο αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου που το περιέχει.	
Εκχύλισμα φουκοϊδάνης από το φύκι *Fucus vesiculosus*	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εκχύλισμα φουκοϊδάνης από το φύκι *Fucus vesiculosus*»	
	Τρόφιμα, περιλαμβανομένων συμπληρωμάτων διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ, για τον γενικό πληθυσμό	250 mg/ημέρα		
Εκχύλισμα φουκοϊδάνης από το φύκι *Undaria pinnatifida*	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εκχύλισμα φουκοϊδάνης από το φύκι *Undaria pinnatifida*»	
	Τρόφιμα, περιλαμβανομένων συμπληρωμάτων διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ, για τον γενικό πληθυσμό	250 mg/ημέρα		
2′-Φουκοζυλολακτόζη	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «2′-φουκοζυλολακτόζη». 2. Στην επισήμανση των συμπληρωμάτων διατροφής που περιέχουν 2′-φουκοζυλολακτόζη πρέπει να υπάρχει δήλωση που να αναφέρει ότι τα συμπληρώματα δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται αν, την ίδια ημέρα, έχουν καταναλωθεί άλλα τρόφιμα με πρόσθετη 2′-φουκοζυλολακτόζη. 3. Στην επισήμανση των συμπληρωμάτων διατροφής που περιέχουν 2′-φουκοζυλολακτόζη και που προορίζονται για μικρά παιδιά πρέπει να υπάρχει δήλωση που αναφέρει ότι τα συμπληρώματα δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται αν, την ίδια ημέρα, έχει καταναλωθεί μητρικό γάλα ή άλλα τρόφιμα με πρόσθετη 2′-φουκοζυλολακτόζη.	
	Μη αρωματισμένα παστεριωμένα και αποστειρωμένα προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένου του γάλακτος τύπου UHT)	1,2 g/l		
	Μη αρωματισμένα προϊόντα ζύμωσης με βάση το γάλα	1,2 g/l για ροφήματα		
		19,2 g/kg για άλλα προϊόντα πλην ροφημάτων		
	Αρωματισμένα προϊόντα ζύμωσης με βάση το γάλα, συμπεριλαμβανομένων των θερμικώς επεξεργασμένων προϊόντων	1,2 g/l για ροφήματα		
		19,2 g/kg για άλλα προϊόντα πλην ροφημάτων		
	Ανάλογα γαλακτοκομικών προϊόντων, συμπεριλαμβανομένων των λευκαντικών ροφημάτων	1,2 g/l για ροφήματα		
		12 g/kg για άλλα προϊόντα πλην ροφημάτων		
		400 g/kg για λευκαντικά		
	Μπάρες δημητριακών	12 g/kg		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	*Ανώτατα επίπεδα*		
	Επιτραπέζια γλυκαντικά	200 g/kg		
	Παρασκευάσματα για βρέφη, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	1,2 g/l είτε μόνη της είτε σε συνδυασμό με μέχρι 0,6 g/l λακτο-*N*-νεοτετραόζης σε αναλογία 2:1 στο τελικό προϊόν που είναι έτοιμο προς χρήση, είτε διατίθεται στην αγορά με τη μορφή αυτή είτε υποβάλλεται σε ανασύσταση σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή		
	Παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	1,2 g/l είτε μόνη της είτε σε συνδυασμό με μέχρι 0,6 g/l λακτο-*N*-νεοτετραόζης σε αναλογία 2:1 στο τελικό προϊόν που είναι έτοιμο προς χρήση, είτε διατίθεται στην αγορά με τη μορφή αυτή είτε υποβάλλεται σε ανασύσταση σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή		
	Επεξεργασμένες τροφές με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 609/2013	12 g/kg για άλλα προϊόντα πλην ροφημάτων		
		1,2 g/l για υγρά τρόφιμα έτοιμα προς χρήση, είτε διατίθενται στην αγορά με τη μορφή αυτή είτε υποβάλλονται σε ανασύσταση σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή		
	Ποτά με βάση το γάλα και παρόμοια προϊόντα που προορίζονται για μικρά παιδιά	1,2 g/l για ποτά με βάση το γάλα και παρόμοια προϊόντα, προστιθέμενη είτε μόνη της είτε σε συνδυασμό με λακτο-*N*-νεοτετραόζη σε συγκέντρωση μέχρι 0,6 g/l, σε αναλογία 2:1, στο τελικό προϊόν που είναι έτοιμο προς χρήση, είτε διατίθεται στην αγορά με τη μορφή αυτή είτε υποβάλλεται σε ανασύσταση σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	*Ανώτατα επίπεδα*		
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα		
	Υποκατάστατα του συνόλου του διαιτολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	4,8 g/l για ποτά		
		40 g/kg για μπάρες		
	Προϊόντα αρτοποιίας και ζυμαρικών που φέρουν δήλωση σχετικά με την απουσία ή τη μειωμένη παρουσία γλουτένης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 828/2014 της Επιτροπής	60 g/kg		
	Αρωματισμένα ποτά	1,2 g/l		
	Καφές, τσάι (με εξαίρεση το μαύρο τσάι), αφεψήματα βοτάνων και φρούτων, κιχώριο· τσάι, αφεψήματα βοτάνων και φρούτων και εκχυλίσματα κιχωρίου· παρασκευάσματα τσαγιού, άλλων φυτών, φρούτων και δημητριακών για αφεψήματα, καθώς και μείγματα και στιγμιαία μείγματα αυτών των προϊόντων	9,6 g/l - Το ανώτατο επίπεδο αναφέρεται σε προϊόντα έτοιμα προς χρήση		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ, εξαιρουμένων των συμπληρωμάτων διατροφής για βρέφη	3,0 g/ημέρα για τον γενικό πληθυσμό		
		1,2 g/ημέρα για μικρά παιδιά		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Γαλακτοολιγοσακχαρίτης	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα (εκφραζόμενα ως λόγος kg γαλακτοολιγοσακχαρίτη/kg τελικού τροφίμου)*		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	0,333		
	Γάλα	0,020		
	Ποτά γάλακτος	0,030		
	Υποκατάστατο γεύματος για έλεγχο του βάρους (ως ποτά)	0,020		
	Ποτά από ανάλογα γαλακτοκομικών	0,020		
	Γιαούρτι	0,033		
	Επιδόρπια με βάση γαλακτοκομικά προϊόντα	0,043		
	Κατεψυγμένα γαλακτοκομικά επιδόρπια	0,043		
	Ποτά φρούτων και τονωτικά ποτά	0,021		
	Ποτά υποκατάστασης γευμάτων για βρέφη	0,012		
	Βρεφικοί χυμοί	0,025		
	Βρεφικά ποτά γιαουρτιού	0,024		
	Βρεφικά επιδόρπια	0,027		
	Βρεφικά σνακ	0,143		
	Βρεφικά δημητριακά	0,027		
	Ποτά για κατανάλωση μετά την καταβολή έντονης μυϊκής προσπάθειας, ιδίως για τους αθλητές	0,013		
	Χυμοί	0,021		
	Γέμιση φρούτων για πίτες	0,059		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	*Ανώτατα επίπεδα (εκφραζόμενα ως λόγος kg γαλακτοολιγοσακχαρίτη/kg τελικού τροφίμου)*		
	Παρασκευάσματα φρούτων	0,125		
	Μπάρες	0,125		
	Δημητριακά	0,125		
	Παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	0,008		
Γλυκοζαμίνη HCl	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	Σύμφωνα με τη συνήθη χρήση της γλυκοζαμίνης από οστρακόδερμα στα τρόφιμα		
	Τρόφιμα που καλύπτονται από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 609/2013			
	Ποτά με βάση το γάλα και παρόμοια προϊόντα που προορίζονται για μικρά παιδιά			
	Υποκατάστατο γεύματος για έλεγχο του βάρους			
	Τρόφιμα για την καταβολή έντονων μυϊκών προσπαθειών, ιδίως για τους αθλητές			
	Τρόφιμα που φέρουν δήλωση σχετικά με την απουσία ή τη μειωμένη παρουσία γλουτένης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 828/2014 της Επιτροπής			
Θειική γλυκοζαμίνη KCl	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	Σύμφωνα με τη συνήθη χρήση της γλυκοζαμίνης από οστρακόδερμα στα τρόφιμα		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Θειική γλυκοζαμίνη NaCl	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	Σύμφωνα με τη συνήθη χρήση της γλυκοζαμίνης από οστρακόδερμα στα τρόφιμα		
Κόμμι γκουάρ	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «κόμμι γκουάρ». 2. Στην ετικέτα των τροφίμων που περιέχουν κόμμι γκουάρ πρέπει να εμφαίνεται ειδική αναφορά στους κινδύνους δυσπεψίας που συνδέονται με την έκθεση παιδιών κάτω των 8 ετών στο κόμμι γκουάρ. Για παράδειγμα: «Η υπερβολική κατανάλωση των προϊόντων αυτών μπορεί να προκαλέσει δυσπεψία, ιδίως σε παιδιά κάτω των 8 ετών». 3. Στην περίπτωση προϊόντων με δύο διαμερίσματα που περιέχουν γαλακτοκομικά προϊόντα και προϊόντα δημητριακών αντίστοιχα, στις οδηγίες χρήσης πρέπει να διευκρινίζεται με σαφήνεια ότι είναι αναγκαίο το γαλακτοκομικό προϊόν να αναμειχθεί με το προϊόν δημητριακών, ώστε να λαμβάνεται υπόψη ο δυνητικός κίνδυνος γαστρεντερικής απόφραξης.	
	Νωπά γαλακτοκομικά προϊόντα, όπως γιαούρτι, προϊόντα ζύμωσης με βάση το γάλα, νωπά τυριά και άλλα επιδόρπια που βασίζονται σε γαλακτοκομικά προϊόντα	1,5 g/100 g		
	Υγρά τρόφιμα με βάση φρούτα ή λαχανικά (τύπου «smoothie»)	1,8 g/100 g		
	Κομπόστες με βάση φρούτα ή λαχανικά	3,25 g/100 g		
	Δημητριακά που συνοδεύονται από γαλακτοκομικό προϊόν, σε συσκευασία δύο διαμερισμάτων	10 g/100 g στα δημητριακά Καθόλου στο συνοδευτικό γαλακτοκομικό προϊόν 1 g/100 g στο προϊόν όταν είναι έτοιμο για κατανάλωση		
Θερμικά επεξεργασμένα γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση με *Bacteroides xylanisolvens*	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*		
	Γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση (σε ρευστή ή ημίρρευστη μορφή ή σε σκόνη που έχει ξηρανθεί διά ψεκασμού)			

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Υδροξυτυροσόλη	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «υδροξυτυροσόλη» Στην επισήμανση των τροφίμων που περιέχουν υδροξυτυροσόλη περιλαμβάνονται οι εξής δηλώσεις: α) Το παρόν τρόφιμο δεν πρέπει να καταναλώνεται από παιδιά ηλικίας κάτω των τριών ετών, εγκύους και θηλάζουσες γυναίκες· β) Το παρόν τρόφιμο δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για μαγείρεμα, ψήσιμο στο φούρνο ή τηγάνισμα.	
	Ιχθυέλαια και φυτικά έλαια [εξαιρουμένων των ελαιολάδων και των πυρηνελαίων, όπως ορίζονται στο μέρος VIII του παραρτήματος VII του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 (6)], τα οποία διατίθενται αυτούσια στην αγορά	0,215 g/kg		
	Λίπη για άλειμμα όπως ορίζονται στο μέρος VII του παραρτήματος VII του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, τα οποία διατίθενται αυτούσια στην αγορά	0,175 g/kg		
Πρωτεΐνη διαμόρφωσης παγοκρυστάλλων τύπου III HPLC 12	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «πρωτεΐνη διαμόρφωσης παγοκρυστάλλων»	
	Εδώδιμα παγωμένα προϊόντα	0,01 %		
Υδατικά εκχυλίσματα από αποξηραμένα φύλλα του *Ilex guayusa*	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εκχυλίσματα αποξηραμένων φύλλων *Ilex guayusa*»	
	Αφεψήματα βοτάνων	Σύμφωνα με τη συνήθη χρήση σε αφεψήματα βοτάνων και συμπληρώματα διατροφής παρόμοιου υδατικού εκχυλίσματος από αποξηραμένα φύλλα του *Ilex paraguariensis*		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ			
Ισομαλτοολιγοσακχαρίτης	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «ισομαλτοολιγοσακχαρίτης». 2. Τα τρόφιμα που περιέχουν το νέο συστατικό πρέπει να φέρουν την ένδειξη «πηγή γλυκόζης».	
	Αναψυκτικά με μειωμένη ενεργειακή αξία	6,5 %		
	Τονωτικά ποτά	5,0 %		
	Τρόφιμα για την καταβολή έντονων μυϊκών προσπαθειών, ιδίως για τους αθλητές (περιλαμβανομένων των ισοτονικών ποτών)	6,5 %		
	Χυμοί φρούτων	5 %		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	*Ανώτατα επίπεδα*		
	Επεξεργασμένα λαχανικά και χυμοί λαχανικών	5 %		
	Άλλα αναψυκτικά	5 %		
	Μπάρες δημητριακών	10 %		
	Μπισκότα	20 %		
	Μπάρες δημητριακών για το πρόγευμα	25 %		
	Σκληρές καραμέλες	97 %		
	Μαλακές καραμέλες/πλάκες σοκολάτας	25 %		
	Υποκατάστατο γεύματος για έλεγχο του βάρους (ως μπάρες ή με βάση το γάλα)	20 %		
Ισομαλτουλόζη	Δεν προσδιορίζεται		1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «ισομαλτουλόζη». 2. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση πρέπει να συνοδεύεται από ένδειξη ότι «Η ισομαλτουλόζη είναι πηγή γλυκόζης και φρουκτόζης».	
Λακτιτόλη	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «λακτιτόλη»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ (κάψουλες ή δισκία), τα οποία προορίζονται για ενήλικες	20 g/ημέρα		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Λακτο-N-νεοτετραόζη	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «λακτο-*N*-νεοτετραόζη». 2. Στην επισήμανση των συμπληρωμάτων διατροφής που περιέχουν λακτο-*N*-νεοτετραόζη πρέπει να υπάρχει δήλωση που αναφέρει ότι τα συμπληρώματα δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται αν, την ίδια ημέρα, έχουν καταναλωθεί άλλα τρόφιμα με προσθήκη λακτο-*N*-νεοτετραόζης. 3. Στην επισήμανση των συμπληρωμάτων διατροφής που περιέχουν λακτο-*N*-νεοτετραόζη και που προορίζονται για μικρά παιδιά πρέπει να υπάρχει δήλωση που αναφέρει ότι τα συμπληρώματα δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται αν, την ίδια ημέρα, έχει καταναλωθεί μητρικό γάλα ή άλλα τρόφιμα με προσθήκη λακτο-*N*-νεοτετραόζης.	
	Μη αρωματισμένα παστεριωμένα και αποστειρωμένα προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένου του γάλακτος τύπου UHT)	0,6 g/l		
	Μη αρωματισμένα προϊόντα ζύμωσης με βάση το γάλα	0,6 g/l για ροφήματα 9,6 g/kg για άλλα προϊόντα πλην ροφημάτων		
	Αρωματισμένα προϊόντα ζύμωσης με βάση το γάλα, συμπεριλαμβανομένων των θερμικώς επεξεργασμένων προϊόντων	0,6 g/l για ροφήματα 9,6 g/kg για άλλα προϊόντα πλην ροφημάτων		
	Ανάλογα γαλακτοκομικών προϊόντων, συμπεριλαμβανομένων των λευκαντικών ροφημάτων	0,6 g/l για ροφήματα 6 g/kg για άλλα προϊόντα πλην ροφημάτων 200 g/kg για λευκαντικά		
	Μπάρες δημητριακών	6 g/kg		
	Επιτραπέζια γλυκαντικά	100 g/kg		
	Παρασκευάσματα για βρέφη, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	0,6 g/l σε συνδυασμό με 2′-φουκοζυλολακτόζη σε συγκέντρωση μέχρι 1,2 g/l, σε αναλογία 1:2 στο τελικό προϊόν που είναι έτοιμο προς χρήση, είτε διατίθεται στην αγορά με τη μορφή αυτή είτε υποβάλλεται σε ανασύσταση σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή		
	Παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	0,6 g/l σε συνδυασμό με 2′-φουκοζυλολακτόζη σε συγκέντρωση μέχρι 1,2 g/l, σε αναλογία 1:2 στο τελικό προϊόν που είναι έτοιμο προς χρήση, είτε διατίθεται στην αγορά με τη μορφή αυτή είτε υποβάλλεται σε ανασύσταση σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	*Ανώτατα επίπεδα*		
	Επεξεργασμένες τροφές με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 609/2013	6 g/kg για άλλα προϊόντα πλην ροφημάτων 0,6 g/l για υγρά τρόφιμα έτοιμα προς χρήση, είτε διατίθενται στην αγορά με τη μορφή αυτή είτε υποβάλλονται σε ανασύσταση σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή		
	Ποτά με βάση το γάλα και παρόμοια προϊόντα που προορίζονται για μικρά παιδιά	0,6 g/l για ποτά με βάση το γάλα και παρόμοια προϊόντα, προστιθέμενη είτε μόνη της είτε σε συνδυασμό με 2′-φουκοζυλολακτόζη σε συγκέντρωση μέχρι 1,2 g/l, σε αναλογία 1:2 στο τελικό προϊόν που είναι έτοιμο προς χρήση, είτε διατίθεται στην αγορά με τη μορφή αυτή είτε υποβάλλεται σε ανασύσταση σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή		
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα		
	Υποκατάστατα του συνόλου του διαιτολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	2,4 g/l για ποτά 20 g/kg για μπάρες		
	Προϊόντα αρτοποιίας και ζυμαρικών που φέρουν δήλωση σχετικά με την απουσία ή τη μειωμένη παρουσία γλουτένης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 828/2014 της Επιτροπής	30 g/kg		
	Αρωματισμένα ποτά	0,6 g/l		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	*Ανώτατα επίπεδα*		
	Καφές, τσάι (με εξαίρεση το μαύρο τσάι), αφεψήματα βοτάνων και φρούτων, κιχώριο· τσάι, αφεψήματα βοτάνων και φρούτων και εκχυλίσματα κιχωρίου· παρασκευάσματα τσαγιού, άλλων φυτών, φρούτων και δημητριακών για αφεψήματα, καθώς και μείγματα και στιγμιαία μείγματα αυτών των προϊόντων	4,8 g/l - Το ανώτατο επίπεδο αναφέρεται σε προϊόντα έτοιμα προς χρήση		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ, εξαιρουμένων των συμπληρωμάτων διατροφής για βρέφη	1,5 g/ημέρα για τον γενικό πληθυσμό 0,6 g/ημέρα για μικρά παιδιά		
Εκχύλισμα φύλλων μηδικής από *Medicago sativa*	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «πρωτεΐνη μηδικής (*Medicago sativa*)» ή «πρωτεΐνη ήμερου τριφυλλιού (*Medicago sativa*)».	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	10 g/ημέρα		
Λυκοπένιο	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «λυκοπένιο»	
	Ποτά με βάση χυμούς φρούτων/λαχανικών (συμπεριλαμβάνονται οι συμπυκνωμένοι χυμοί)	2,5 mg/100 g		
	Ποτά για κατανάλωση μετά την καταβολή έντονης μυϊκής προσπάθειας, ιδίως για τους αθλητές	2,5 mg/100 g		
	Υποκατάστατα του συνόλου του διαιτολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, και υποκατάστατα γεύματος για έλεγχο του βάρους	8 mg/γεύμα		
	Δημητριακά προγεύματος	5 mg/100 g		
	Λίπη και σάλτσες	10 mg/100 g		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	*Ανώτατα επίπεδα*		
	Σούπες, εκτός από ντοματόσουπα	1 mg/100 g		
	Ψωμί (συμπεριλαμβάνονται οι φρυγανιές)	3 mg/100 g		
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	15 mg/ημέρα		
Λυκοπένιο από *Blakeslea trispora*	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «λυκοπένιο»	
	Ποτά με βάση χυμούς φρούτων/λαχανικών (συμπεριλαμβάνονται οι συμπυκνωμένοι χυμοί)	2,5 mg/100 g		
	Ποτά για κατανάλωση μετά την καταβολή έντονης μυϊκής προσπάθειας, ιδίως για τους αθλητές	2,5 mg/100 g		
	Υποκατάστατα του συνόλου του διαιτολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, και υποκατάστατα γεύματος για έλεγχο του βάρους	8 mg/γεύμα		
	Δημητριακά προγεύματος	5 mg/100 g		
	Λίπη και σάλτσες	10 mg/100 g		
	Σούπες, εκτός από ντοματόσουπα	1 mg/100 g		
	Ψωμί (συμπεριλαμβάνονται οι φρυγανιές)	3 mg/100 g		
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	15 mg/ημέρα		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Λυκοπένιο από τομάτες	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «λυκοπένιο»	
	Ποτά με βάση χυμούς φρούτων/λαχανικών (συμπεριλαμβάνονται οι συμπυκνωμένοι χυμοί)	2,5 mg/100 g		
	Ποτά για κατανάλωση μετά την καταβολή έντονης μυϊκής προσπάθειας, ιδίως για τους αθλητές	2,5 mg/100 g		
	Υποκατάστατα του συνόλου του διαιτολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, και υποκατάστατα γεύματος για έλεγχο του βάρους	8 mg/γεύμα		
	Δημητριακά προγεύματος	5 mg/100 g		
	Λίπη και σάλτσες	10 mg/100 g		
	Σούπες, εκτός από ντοματόσουπα	1 mg/100 g		
	Ψωμί (συμπεριλαμβάνονται οι φρυγανιές)	3 mg/100 g		
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα		
Ελαιορητίνη λυκοπενίου από τομάτες	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα λυκοπενίου*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «ελαιορητίνη λυκοπενίου από τομάτες»	
	Ποτά με βάση χυμούς φρούτων/λαχανικών (συμπεριλαμβάνονται οι συμπυκνωμένοι χυμοί)	2,5 mg/100 g		
	Ποτά για κατανάλωση μετά την καταβολή έντονης μυϊκής προσπάθειας, ιδίως για τους αθλητές	2,5 mg/100 g		
	Υποκατάστατα του συνόλου του διαιτολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους που καλύπτονται από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013 και υποκατάστατα γεύματος για έλεγχο του βάρους	8 mg/γεύμα		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	*Ανώτατα επίπεδα λυκοπενίου*		
	Δημητριακά προγεύματος	5 mg/100 g		
	Λίπη και σάλτσες	10 mg/100 g		
	Σούπες, εκτός από ντοματόσουπα	1 mg/100 g		
	Ψωμί (συμπεριλαμβάνονται οι φρυγανιές)	3 mg/100 g		
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα		
Κιτρικό μηλικό μαγνήσιο	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «κιτρικό μηλικό μαγνήσιο»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ			
Εκχύλισμα φλοιού μανόλιας	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εκχύλισμα φλοιού μανόλιας»	
	Μέντες (προϊόντα ζαχαροπλαστικής)	0,2 % για σκοπούς αρωματισμού της αναπνοής. Δεδομένου ότι το μέγιστο επίπεδο ενσωμάτωσης είναι 0,2 % και το μέγιστο μέγεθος τσίχλας/μέντας είναι 1,5 g, έκαστη μερίδα τσίχλας ή μέντας περιέχει το ανώτατο 3 mg εκχυλίσματος φλοιού μανόλιας.		
	Τσίχλες			
Έλαιο φύτρων αραβοσίτου με υψηλή περιεκτικότητα σε μη σαπωνοποιήσιμες ύλες	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εκχύλισμα ελαίου φύτρων αραβοσίτου»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	2 g/ημέρα		
	Τσίχλες	2 %		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Μεθυλοκυτταρίνη	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «μεθυλοκυτταρίνη»	Η μεθυλοκυτταρίνη δεν προορίζεται για χρήση σε τρόφιμα που παρασκευάζονται ειδικά για μικρά παιδιά
	Εδώδιμα παγωμένα προϊόντα	2 %		
	Αρωματισμένα ποτά			
	Αρωματισμένα ή μη αρωματισμένα γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση			
	Κρύα επιδόρπια (προϊόντα με βάση γαλακτοκομικά προϊόντα, λιπαρές ύλες, φρούτα, δημητριακά, αβγά)			
	Παρασκευάσματα με βάση φρούτα (πολτοί, πουρέδες ή κομπόστες)			
	Σούπες και ζωμοί			
Άλας του (6S)-5-μεθυλοτετραϋδροφολικού οξέος με γλυκοζαμίνη	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «άλας του (6S)-5-μεθυλοτετραϋδροφολικού οξέος με γλυκοζαμίνη» ή «γλυκοζαμινικό 5MTHF».	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ ως πηγή φολικού οξέος			
Μονομεθυλοσιλανοτριόλη (οργανικό πυρίτιο)	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα πυριτίου*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «οργανικό πυρίτιο (μονομεθυλοσιλανοτριόλη)»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ για ενήλικες (σε υγρή μορφή)	10,40 mg/ημέρα		
Μυκηλιακό εκχύλισμα μανιταριών Shiitake (*Lentinula edodes*)	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εκχύλισμα από μανιτάρι *Lentinula edodes*» ή «εκχύλισμα από μανιτάρι Shiitake»	
	Προϊόντα ψωμιού	2 ml/100 g		
	Αναψυκτικά	0,5 ml/100 ml		
	Έτοιμα γεύματα	2,5 ml ανά γεύμα		
	Τρόφιμα με βάση το γιαούρτι	1,5 ml/100 ml		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	2,5 ml ανά ημερήσια δόση		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Χυμός νόνι (*Morinda citrifolia*)	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «χυμός νόνι» ή «χυμός *Morinda citrifolia*»	
	Παστεριωμένα φρούτα και ποτά με βάση νέκταρ φρούτων	30 ml με μία μερίδα (έως και 100 % χυμός νόνι) ή 20 ml δύο φορές ημερησίως, έως και 40 ml ημερησίως		
Χυμός νόνι σε σκόνη (*Morinda citrifolia*)	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	6,6 g/ημέρα (ισοδύναμο με 30 ml χυμού νόνι)	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «χυμός νόνι σε σκόνη» ή «χυμός *Morinda citrifolia* σε σκόνη»	
Πολτός από καρπούς και συμπυκνωμένος χυμός νόνι (*Morinda citrifolia*)	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι: Για τον πολτό: «πολτός από καρπούς *Morinda citrifolia*» ή «πολτός από καρπούς νόνι» Για τον συμπυκνωμένο χυμό: «συμπυκνωμένος χυμός από καρπούς *Morinda citrifolia*» ή «συμπυκνωμένος χυμός από καρπούς νόνι»	
		Πολτός		
	Ζαχαρωτά/ζαχαροπλαστική	45 g/100 g		
	Μπάρες δημητριακών	53 g/100 g		
	Μείγματα σε σκόνη για παρασκευή θρεπτικών ποτών (επί ξηρού)	53 g/100 g		
	Αεριούχα ροφήματα	11 g/100 g		
	Παγωτά και γρανίτες	31 g/100 g		
	Γιαούρτι	12 g/100 g		
	Μπισκότα	53 g/100 g		
	Ψωμάκια, κέικ και γλυκίσματα αρτοποιίας	53 g/100 g		
	Δημητριακά προγεύματος (ολικής άλεσης)	88 g/100 g		
	Μαρμελάδες και ζελέ σύμφωνα με την οδηγία 2001/113/ΕΚ	133 g/100 g Με βάση προεπεξεργασμένη ποσότητα για την παραγωγή 100 g τελικού προϊόντος.		
	Γλυκά αλείμματα, γεμίσεις και επικαλύψεις	31 g/100 g		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	*Ανώτατα επίπεδα*		
	Σάλτσες, τουρσιά και αρτύματα	88 g/100 g		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	26 g/ημέρα		
		Συμπυκνωμένος χυμός		
	Ζαχαρωτά/ζαχαροπλαστική	10 g/100 g		
	Μπάρες δημητριακών	12 g/100 g		
	Μείγματα σε σκόνη για παρασκευή θρεπτικών ποτών (επί ξηρού)	12 g/100 g		
	Αεριούχα ροφήματα	3 g/100 g		
	Παγωτά και γρανίτες	7 g/100 g		
	Γιαούρτι	3 g/100 g		
	Μπισκότα	12 g/100 g		
	Ψωμάκια, κέικ και γλυκίσματα αρτοποιίας	12 g/100 g		
	Δημητριακά προγεύματος (ολικής άλεσης)	20 g/100 g		
	Μαρμελάδες και ζελέ σύμφωνα με την οδηγία 2001/113/ΕΚ	30 g/100 g		
	Γλυκά αλείμματα, γεμίσεις και επικαλύψεις	7 g/100 g		
	Σάλτσες, τουρσιά και αρτύματα	20 g/100 g		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	6 g/ημέρα		
Φύλλα νόνι (*Morinda citrifolia*)	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «φύλλα νόνι» ή «φύλλα *Morinda citrifolia*».	
	Για την παρασκευή αφεψημάτων	Ένα φλιτζάνι αφεψήματος προς κατανάλωση δεν πρέπει να παρασκευάζεται με περισσότερο από 1 g αποξηραμένων και φρυγμένων φύλλων *Morinda citrifolia*	2. Στους καταναλωτές πρέπει να δίδεται η οδηγία να μην παρασκευάζεται ένα φλιτζάνι αφεψήματος με περισσότερο από 1 g αποξηραμένων και φρυγμένων φύλλων *Morinda citrifolia*.	

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Σκόνη καρπών νόνι (*Morinda citrifolia*)	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «σκόνη καρπών *Morinda citrifolia*» ή «σκόνη καρπών νόνι»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	2,4 g/ημέρα		
Μικροφύκη *Odontella aurita*	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «μικροφύκη *Odontella aurita*»	
	Αρωματισμένα ζυμαρικά	1,5 %		
	Ψαρόσουπες	1 %		
	Terrines θαλασσινών	0,5 %		
	Παρασκευάσματα ζωμού	1 %		
	Αλμυρά μπισκότα (κράκερ)	1,5 %		
	Κατεψυγμένα παναρισμένα ψάρια	1,5 %		
Έλαιο με προσθήκη φυτοστερολών/φυτοστανολών	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα φυτοστερολών/φυτοστανολών*	Σύμφωνα με το παράρτημα III.5 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011	
	Λιπαρές ύλες για επάλειψη, όπως ορίζονται στο παράρτημα VII μέρος VII προσάρτημα II σημεία Β και Γ του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, και με εξαίρεση τα λίπη μαγειρέματος και τηγανίσματος και τα αλείμματα με βάση το βούτυρο ή άλλα ζωικά λίπη	1. Τα προϊόντα που περιέχουν το νέο συστατικό τροφίμων πρέπει να παρουσιάζονται με τρόπο ώστε να μπορούν εύκολα να διαιρεθούν σε μερίδες που περιέχουν είτε 3 γραμμάρια κατ' ανώτατο όριο (στην περίπτωση της μιας μερίδας ανά ημέρα) είτε 1 γραμμάριο κατ' ανώτατο όριο (στην περίπτωση των τριών μερίδων ανά ημέρα) πρόσθετων φυτοστερολών/φυτοστανολών. 2. Η ποσότητα φυτοστερολών/φυτοστανολών που έχει προστεθεί σε περιέκτη ροφημάτων δεν υπερβαίνει τα 3 g. 3. Οι σάλτσες για σαλάτες, οι μαγιονέζες και οι πικάντικες σάλτσες συσκευάζονται σε απλές μερίδες.	
	Προϊόντα με βάση το γάλα, όπως προϊόντα με βάση ημιαποκορυφωμένο και αποκορυφωμένο γάλα, ενδεχομένως με προσθήκη φρούτων και/ή δημητριακών, προϊόντα με βάση το ζυμωμένο γάλα όπως π.χ. προϊόντα με βάση το γιαούρτι και το τυρί (περιεκτικότητα σε λίπη ≤ 12 g ανά 100 g), στα οποία το λίπος γάλακτος έχει ενδεχομένως μειωθεί και το λίπος ή η πρωτεΐνη έχει αντικατασταθεί συνολικά ή εν μέρει από φυτικό λίπος ή φυτική πρωτεΐνη			
	Ποτά σόγιας			
	Σάλτσες για σαλάτες, μαγιονέζες και πικάντικες σάλτσες			

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Έλαιο εκχυλισμένο από καλαμάρια	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα συνδυασμένου DHA και EPA*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «έλαιο καλαμαριών»	
	Γαλακτοκομικά προϊόντα εκτός από τα ροφήματα με βάση το γάλα	200 mg/100 g ή για τυροκομικά προϊόντα 600 mg/100 g		
	Ανάλογα γαλακτοκομικών εκτός από τα ποτά	200 mg/100 g ή για τα ανάλογα τυροκομικών 600 mg/100 g		
	Λιπαρές ουσίες για επάλειψη και σάλτσες	600 mg/100 g		
	Δημητριακά προγεύματος	500 mg/100 g		
	Προϊόντα αρτοποιίας (ψωμιά και ψωμάκια)	200 mg/100 g		
	Μπάρες δημητριακών	500 mg/100 g		
	Μη αλκοολούχα ροφήματα (συμπεριλαμβανομένων των ροφημάτων με βάση το γάλα)	60 mg/100 ml		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	3 000 mg/ημέρα για τον γενικό πληθυσμό 450 mg/ημέρα για εγκύους και θηλάζουσες γυναίκες		
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα		
	Υποκατάστατα του συνόλου του διαιτολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, και υποκατάστατα γεύματος για έλεγχο του βάρους	200 mg/γεύμα		
Παστεριωμένα παρασκευάσματα με βάση φρούτα, που παράγονται με επεξεργασία υψηλής πίεσης	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η φράση «παστεριωμένο με επεξεργασία υψηλής πίεσης» εμφαίνεται δίπλα στην ονομασία των παρασκευασμάτων φρούτων και κάθε προϊόντος στο οποίο αυτά χρησιμοποιούνται	
	Είδη φρούτων: μήλο, βερίκοκο, μπανάνα, μούρο, μύρτιλλο, κεράσι, καρύδα, σύκο, σταφύλι, γκρέιπφρουτ, μανταρίνι, μάνγκο, πεπόνι, ροδάκινο, αχλάδι, ανανάς, δαμάσκηνο, σμέουρο, ραβέντι, φράουλα			

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Φωσφοριωμένο άμυλο αραβοσίτου	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «φωσφορυλιωμένο άμυλο αραβοσίτου»	
	Ψημένα προϊόντα αρτοποιίας	15 %		
	Ζυμαρικά			
	Δημητριακά προγεύματος			
	Μπάρες δημητριακών			
Φωσφατιδυλοσερίνη από φωσφολιπίδια ψαριών	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατο επιτρεπτό επίπεδο φωσφατιδυλοσερίνης*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «φωσφατιδυλοσερίνη ψαριού»	
	Ροφήματα με βάση το γιαούρτι	50 mg/100 ml		
	Σκόνες με βάση σκόνες γάλακτος	3 500 mg/100 g (αντιστοιχεί σε 40 mg/100 ml προϊόντος έτοιμου προς πόση)		
	Τρόφιμα με βάση το γιαούρτι	80 mg/100 g		
	Μπάρες δημητριακών	350 mg/100 g		
	Είδη ζαχαροπλαστικής με βάση τη σοκολάτα	200 mg/100 g		
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	300 mg/ημέρα		
Φωσφατιδυλοσερίνη από φωσφολιπίδια σόγιας	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα φωσφατιδυλοσερίνης*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «φωσφατιδυλοσερίνη σόγιας»	
	Ροφήματα με βάση το γιαούρτι	50 mg/100 ml		
	Σκόνες με βάση σκόνη γάλακτος	3,5 g/100 g (αντιστοιχεί σε 40 mg/100 ml προϊόντος έτοιμου προς πόση)		
	Τρόφιμα με βάση το γιαούρτι	80 mg/100 g		
	Μπάρες δημητριακών	350 mg/100 g		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	*Ανώτατα επίπεδα φωσφατιδυλοσερίνης*		
	Είδη ζαχαροπλαστικής με βάση τη σοκολάτα	200 mg/100 g		
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013		
Προϊόν φωσφολιπιδίων που περιέχει φωσφατιδυλοσερίνη και φωσφατιδικό οξύ σε ίσες ποσότητες	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα φωσφατιδυλοσερίνης*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «φωσφατιδυλοσερίνη και φωσφατιδικό οξύ σόγιας»	Το προϊόν δεν προορίζεται για εμπορική διάθεση σε εγκύους ή θηλάζουσες γυναίκες
	Δημητριακά προγεύματος	80 mg/100 g		
	Μπάρες δημητριακών	350 mg/100 g		
	Τρόφιμα με βάση το γιαούρτι	80 mg/100 g		
	Προϊόντα τύπου γιαουρτιού με βάση τη σόγια	80 mg/100 g		
	Ποτά με βάση το γιαούρτι	50 mg/100 g		
	Ποτά με βάση τη σόγια τύπου γιαουρτιού	50 mg/100 g		
	Σκόνες με βάση σκόνη γάλακτος	3,5 g/100 g (αντιστοιχεί σε 40 mg/100 ml προϊόντος έτοιμου προς πόση)		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	800 mg/ημέρα		
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013		
Φωσφολιπίδια από κρόκο αυγού	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*		
	Δεν προσδιορίζεται			
Φυτογλυκογόνο	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «φυτογλυκογόνο»	
	Μεταποιημένα τρόφιμα	25 %		

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Φυτοστερόλες/φυτοστανόλες	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Σύμφωνα με το παράρτημα III.5 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011	
	Ροφήματα ρυζιού	1. Παρουσιάζονται κατά τρόπο ώστε να μπορούν εύκολα να διαιρεθούν σε μερίδες που περιέχουν πρόσθετες φυτοστερόλες/φυτοστανόλες σε ποσότητα είτε 3 g κατ' ανώτατο όριο (στην περίπτωση μιας μερίδας ανά ημέρα) είτε 1 g κατ' ανώτατο όριο (στην περίπτωση τριών μερίδων ανά ημέρα). Η ποσότητα φυτοστερολών/φυτοστανολών που έχει προστεθεί σε περιέκτη ροφημάτων δεν υπερβαίνει τα 3 g. Οι σάλτσες για σαλάτες, οι μαγιονέζες και οι πικάντικες σάλτσες συσκευάζονται σε απλές μερίδες.		
	Άρτος σικάλεως από αλεύρι που περιέχει ≥ 50 % σίκαλη (αλεύρι σικάλεως ολικής άλεσης, ολόκληρους ή θρυμματισμένους κόκκους σικάλεως και νιφάδες σικάλεως) και ≤ 30 % σιτάρι, με προσθήκη ζάχαρης ≤ 4 % αλλά χωρίς προσθήκη λίπους.			
	Σάλτσες για σαλάτες, μαγιονέζες και πικάντικες σάλτσες			
	Ποτά σόγιας			
	Προϊόντα τύπου γάλακτος, όπως προϊόντα τύπου ημιαποκορυφωμένου και αποκορυφωμένου γάλακτος, ενδεχομένως με προσθήκη φρούτων και/ή δημητριακών, στα οποία το λίπος γάλακτος έχει ενδεχομένως μειωθεί ή όπου το λίπος και/ή η πρωτεΐνη του γάλακτος έχει αντικατασταθεί συνολικά ή εν μέρει από φυτικό λίπος ή φυτική πρωτεΐνη.			
	Προϊόντα με βάση το ζυμωμένο γάλα όπως προϊόντα τύπου γιαουρτιού ή τυριού (περιεκτικότητα σε λίπη < 12 % ανά 100 g), στα οποία το λίπος γάλακτος έχει ενδεχομένως μειωθεί ή όπου το λίπος και/ή η πρωτεΐνη του γάλακτος έχει αντικατασταθεί συνολικά ή εν μέρει από φυτικό λίπος ή φυτική πρωτεΐνη			
	Λιπαρές ύλες για επάλειψη, όπως ορίζονται στο παράρτημα VII μέρος VII προσάρτημα II σημεία Β και Γ του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2007, και με εξαίρεση τα λίπη μαγειρέματος και τηγανίσματος και τα αλείμματα με βάση το βούτυρο ή άλλα ζωικά λίπη			

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Πυρηνέλαιο δαμάσκηνου	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*		
	Για τηγάνισμα και ως καρύκευμα	Σύμφωνα με τη συνήθη χρήση των φυτικών ελαίων στα τρόφιμα		
Πρωτεΐνες πατάτας (πεπηγμένες) και προϊόντα υδρόλυσης τους	Δεν προσδιορίζεται		Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «πρωτεΐνες πατάτας»	
Προλυλική ολιγοπεπτιδάση (ενζυμικό παρασκεύασμα)	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «προλυλική ολιγοπεπτιδάση»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ για γενικό πληθυσμό ενηλίκων	120 PPU/ημέρα (2,7 g ενζυμικού παρασκευάσματος/ημέρα) ($2x10^6$ PPI/ημέρα) PPU – Prolyl Peptidase Units ή Proline Protease Units (μονάδες προλυλικής πεπτιδάσης ή μονάδες προλινικής πρωτεάσης) PPI – Protease Picomole International (διεθνείς μονάδες μέτρησης πρωτεασών)		
Εκχύλισμα πρωτεΐνης από νεφρό χοίρου	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	3 κάψουλες/ημέρα, που ισοδυναμούν με 12,6 mg εκχυλίσματος νεφρού χοίρου ανά ημέρα Περιεκτικότητα σε διαμινοοξειδάση (DAO): 0,9 mg/ημέρα (3 κάψουλες με περιεκτικότητα σε DAO 0,3 mg/κάψουλα)		
	Τρόφιμο για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζεται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013			
Κραμβέλαιο με υψηλή περιεκτικότητα σε μη σαπωνοποιήσιμες ύλες	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εκχύλισμα κραμβελαίου»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	1,5 g ανά μερίδα που προτείνεται για ημερήσια κατανάλωση		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Πρωτεΐνη ελαιοκράμβης	Ως πηγή φυτικής πρωτεΐνης σε τρόφιμα εκτός από τα παρασκευάσματα για βρέφη και τα παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας		1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «πρωτεΐνη ελαιοκράμβης». 2. Κάθε τρόφιμο που περιέχει «πρωτεΐνη ελαιοκράμβης» φέρει δήλωση ότι το εν λόγω συστατικό μπορεί να προκαλέσει αλλεργική αντίδραση στους καταναλωτές που είναι αλλεργικοί στο σινάπι και σε προϊόντα με βάση το σινάπι. Ανάλογα με την περίπτωση, η εν λόγω δήλωση τοποθετείται πολύ κοντά στον κατάλογο των συστατικών.	
Trans-ρεσβερατρόλη	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των συμπληρωμάτων διατροφής στα οποία περιέχεται είναι «*trans*-ρεσβερατρόλη» 2. Στην επισήμανση των συμπληρωμάτων διατροφής που περιέχουν *trans*-ρεσβερατρόλη υπάρχει δήλωση που αναφέρει ότι τα άτομα που χρησιμοποιούν φάρμακα θα πρέπει να καταναλώνουν το προϊόν μόνο υπό ιατρική παρακολούθηση.	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ για ενήλικες (σε μορφή κάψουλας ή δισκίων)	150 mg/ημέρα		
Trans-ρεσβερατρόλη (μικροβιακή πηγή)	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των συμπληρωμάτων διατροφής στα οποία περιέχεται είναι «*trans*-ρεσβερατρόλη» 2. Στην επισήμανση των συμπληρωμάτων διατροφής που περιέχουν *trans*-ρεσβερατρόλη υπάρχει δήλωση που αναφέρει ότι τα άτομα που χρησιμοποιούν φάρμακα θα πρέπει να καταναλώνουν το προϊόν μόνο υπό ιατρική παρακολούθηση.	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	Σύμφωνα με τη συνήθη χρήση της ρεσβερατρόλης που εκχυλίζεται από πολύγονο (*Fallopia japonica*) σε συμπληρώματα διατροφής		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Εκχύλισμα από λειρί πετεινού	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εκχύλισμα από λειρί πετεινού» ή «εκχύλισμα από λειρί πετειναριού»	
	Ποτά με βάση το γάλα	40 mg/100 g ή mg/100 ml		
	Ποτά με βάση το γάλα που έχουν υποστεί ζύμωση	80 mg/100 g ή mg/100 ml		
	Προϊόντα τύπου γιαουρτιού	65 mg/100 g ή mg/100 ml		
	Νωπά τυριά	110 mg/100 g ή mg/100 ml		
Έλαιο sacha inchi από *Plukenetia volubilis*	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «έλαιο sacha inchi (*Plukenetia volubilis*)»	
	Όπως για το λινέλαιο	Σύμφωνα με τη συνήθη χρήση του λινελαίου στα τρόφιμα		
Salatrims	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «λίπος μειωμένης ενεργειακής αξίας (salatrims)» 2. Προστίθεται δήλωση που αναφέρει ότι η υπερβολική κατανάλωση μπορεί να δημιουργήσει γαστρεντερικά προβλήματα. 3. Προστίθεται δήλωση που αναφέρει ότι τα προϊόντα δεν προορίζονται για χρήση από παιδιά.	
	Προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής			
Έλαιο από *Schizochytrium* sp., πλούσιο σε DHA και EPA	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα συνδυασμένου DHA και EPA:*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «έλαιο από μικροφύκη *Schizochytrium* sp., πλούσιο σε DHA και EPA»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ για ενήλικες, με εξαίρεση τις εγκύους και τις θηλάζουσες γυναίκες	3 000 mg/ημέρα		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ, για εγκύους και θηλάζουσες γυναίκες	450 mg/ημέρα		
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	*Ανώτατα επίπεδα συνδυασμένου DHA και EPA:*		
	Υποκατάστατα του συνόλου του διαιτολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, και υποκατάστατα γεύματος για έλεγχο του βάρους	250 mg/γεύμα		
	Ποτά με βάση το γάλα και παρόμοια προϊόντα που προορίζονται για μικρά παιδιά	200 mg/100 g		
	Επεξεργασμένες τροφές με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 609/2013			
	Τρόφιμα για την καταβολή έντονων μυϊκών προσπαθειών, ιδίως για τους αθλητές			
	Τρόφιμα που φέρουν δήλωση σχετικά με την απουσία ή τη μειωμένη παρουσία γλουτένης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 828/2014 της Επιτροπής			
	Προϊόντα αρτοποιίας (ψωμιά, ψωμάκια, μπισκότα με προσθήκη γλυκαντικών)	200 mg/100 g		
	Δημητριακά προγεύματος	500 mg/100 g		
	Μαγειρικά λίπη	360 mg/100 g		
	Ανάλογα γαλακτοκομικών εκτός από τα ποτά	600 mg/100 g για το τυρί, 200 mg/100 g για σόγια και προϊόντα απομίμησης του γάλακτος (εκτός από τα ποτά)		
	Γαλακτοκομικά προϊόντα εκτός από τα ποτά με βάση το γάλα	600 mg/100 g για το τυρί, 200 mg/100 g για προϊόντα γάλακτος (συμπεριλαμβανομένου του γάλακτος, των νωπών τυριών και των προϊόντων γιαουρτιού, εξαιρουμένων των ποτών)		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	*Ανώτατα επίπεδα συνδυασμένου DHA και EPA:*		
	Μη αλκοολούχα ροφήματα (περιλαμβάνονται ανάλογα γαλακτοκομικών και ποτά με βάση το γάλα)	80 mg/100 g		
	Μπάρες δημητριακών/θρεπτικές μπάρες	500 mg/100 g		
	Λιπαρές ουσίες για επάλειψη και σάλτσα για σαλάτες	600 mg/100 g		
Έλαιο *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα DHA*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «έλαιο από μικροφύκη *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)»	
	Γαλακτοκομικά προϊόντα εκτός από τα ποτά με βάση το γάλα	200 mg/100 g ή για τυροκομικά προϊόντα 600 mg/100 g		
	Ανάλογα γαλακτοκομικών εκτός από τα ποτά	200 mg/100 g ή για τα ανάλογα τυροκομικών 600 mg/100 g		
	Λιπαρές ουσίες για επάλειψη και σάλτσες	600 mg/100 g		
	Δημητριακά προγεύματος	500 mg/100 g		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	250 mg DHA/ημέρα για τον γενικό πληθυσμό		
		450 mg DHA/ημέρα για εγκύους και θηλάζουσες γυναίκες		
	Υποκατάστατα του συνόλου του διαιτολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, και υποκατάστατα γεύματος για έλεγχο του βάρους	250 mg/γεύμα		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	*Ανώτατα επίπεδα DHA*		
	Ποτά με βάση το γάλα και παρόμοια προϊόντα που προορίζονται για μικρά παιδιά	200 mg/100 g		
	Τρόφιμα για την καταβολή έντονων μυϊκών προσπαθειών, ιδίως για τους αθλητές			
	Τρόφιμα που φέρουν δήλωση σχετικά με την απουσία ή τη μειωμένη παρουσία γλουτένης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 828/2014 της Επιτροπής			
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα		
	Προϊόντα αρτοποιίας (ψωμιά, ψωμάκια, μπισκότα με προσθήκη γλυκαντικών)	200 mg/100 g		
	Μπάρες δημητριακών	500 mg/100 g		
	Μαγειρικά λίπη	360 mg/100 g		
	Μη αλκοολούχα ροφήματα (περιλαμβάνονται ανάλογα γαλακτοκομικών και ποτά με βάση το γάλα)	80 mg/100 ml		
	Παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013		
	Επεξεργασμένες τροφές με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 609/2013	200 mg/100 g		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Έλαιο *Schizochytrium* sp.	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα DHA*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «έλαιο από μικροφύκη *Schizochytrium* sp.»	
	Γαλακτοκομικά προϊόντα εκτός από τα ποτά με βάση το γάλα	200 mg/100 g ή για τυροκομικά προϊόντα 600 mg/100 g		
	Ανάλογα γαλακτοκομικών εκτός από τα ποτά	200 mg/100 g ή για τα ανάλογα τυροκομικών 600 mg/100 g		
	Λιπαρές ουσίες για επάλειψη και σάλτσες	600 mg/100 g		
	Δημητριακά προγεύματος	500 mg/100 g		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	250 mg DHA/ημέρα για τον γενικό πληθυσμό		
		450 mg DHA/ημέρα για εγκύους και θηλάζουσες γυναίκες		
	Υποκατάστατα του συνόλου του διαιτολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, και υποκατάστατα γεύματος για έλεγχο του βάρους	250 mg/γεύμα		
	Ποτά με βάση το γάλα και παρόμοια προϊόντα που προορίζονται για μικρά παιδιά	200 mg/100 g		
	Επεξεργασμένες τροφές με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 609/2013			
	Τρόφιμα για την καταβολή έντονων μυϊκών προσπαθειών, ιδίως για τους αθλητές			
	Τρόφιμα που φέρουν δήλωση σχετικά με την απουσία ή τη μειωμένη παρουσία γλουτένης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 828/2014 της Επιτροπής			
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	*Ανώτατα επίπεδα DHA*		
	Προϊόντα αρτοποιίας (ψωμιά, ψωμάκια, μπισκότα με προσθήκη γλυκαντικών)	200 mg/100 g		
	Μπάρες δημητριακών	500 mg/100 g		
	Μαγειρικά λίπη	360 mg/100 g		
	Μη αλκοολούχα ροφήματα (περιλαμβάνονται ανάλογα γαλακτοκομικών και ποτά με βάση το γάλα)	80 mg/100 ml		
Έλαιο *Schizochytrium* sp. (T18)	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα DHA*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «έλαιο από μικροφύκη *Schizochytrium* sp.»	
	Γαλακτοκομικά προϊόντα εκτός από τα ποτά με βάση το γάλα	200 mg/100 g ή για τυροκομικά προϊόντα 600 mg/100 g		
	Ανάλογα γαλακτοκομικών εκτός από τα ποτά	200 mg/100 g ή για τα ανάλογα τυροκομικών 600 mg/100 g		
	Λιπαρές ουσίες για επάλειψη και σάλτσες	600 mg/100 g		
	Δημητριακά προγεύματος	500 mg/100 g		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	250 mg/ημέρα για τον γενικό πληθυσμό		
		450 mg/ημέρα για εγκύους και θηλάζουσες γυναίκες		
	Υποκατάστατα του συνόλου του διαιτολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, και υποκατάστατα γεύματος για έλεγχο του βάρους	250 mg/γεύμα		
	Ποτά με βάση το γάλα και παρόμοια προϊόντα που προορίζονται για μικρά παιδιά	200 mg/100 g		
	Τρόφιμα για την καταβολή έντονων μυϊκών προσπαθειών, ιδίως για τους αθλητές			
	Τρόφιμα που φέρουν δήλωση σχετικά με την απουσία ή τη μειωμένη παρουσία γλουτένης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 828/2014 της Επιτροπής			

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	*Ανώτατα επίπεδα DHA*		
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα		
	Προϊόντα αρτοποιίας (ψωμιά, ψωμάκια, μπισκότα με προσθήκη γλυκαντικών)	200 mg/100 g		
	Μπάρες δημητριακών	500 mg/100 g		
	Μαγειρικά λίπη	360 mg/100 g		
	Μη αλκοολούχα ροφήματα (περιλαμβάνονται ανάλογα γαλακτοκομικών και ποτά με βάση το γάλα)	80 mg/100 ml		
	Παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013		
	Επεξεργασμένες τροφές με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 609/2013	200 mg/100 g		
Εκχύλισμα σόγιας που έχει υποστεί ζύμωση	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εκχύλισμα σόγιας που έχει υποστεί ζύμωση».	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ (σε κάψουλες, δισκία ή υπό τη μορφή σκόνης) τα οποία προορίζονται για ενήλικες, με εξαίρεση τις εγκύους και τις θηλάζουσες γυναίκες	100 mg/ημέρα	2. Η επισήμανση των συμπληρωμάτων διατροφής που περιέχουν εκχύλισμα σόγιας που έχει υποστεί ζύμωση φέρει δήλωση που αναφέρει ότι τα άτομα που λαμβάνουν φάρμακα θα πρέπει να καταναλώνουν το προϊόν μόνο υπό ιατρική παρακολούθηση.	

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Εκχύλισμα φύτρου σίτου (*Triticum aestivum*) πλούσιο σε σπερμιδίνη	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των συμπληρωμάτων διατροφής στα οποία περιέχεται είναι «εκχύλισμα φύτρου σίτου πλούσιο σε σπερμιδίνη»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ, για ενήλικες	Αντιστοιχεί σε μέγιστη ποσότητα σπερμιδίνης 6 mg/ημέρα		
Sucromalt	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «Sucromalt». 2. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση πρέπει να συνοδεύεται από ένδειξη ότι το προϊόν είναι πηγή γλυκόζης και φρουκτόζης.	
	Δεν προσδιορίζεται			
Ίνες από σακχαροκάλαμο	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*		
	Ψωμί	8 %		
	Αγαθά αρτοποιίας	5 %		
	Προϊόντα κρέατος και μυών	3 %		
	Καρυκεύματα και μπαχαρικά	3 %		
	Τριμμένα τυριά	2 %		
	Ειδικά διαιτητικά τρόφιμα	5 %		
	Σάλτσες	2 %		
	Ροφήματα	5 %		
Εκχύλισμα ηλιελαίου	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εκχύλισμα ηλιελαίου»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	1,1 g/ημέρα		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Αποξηραμένα μικροφύκη *Tetraselmis chuii*	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «αποξηραμένα μικροφύκη *Tetraselmis chuii*» ή «αποξηραμένα μικροφύκη *T. chuii*» Τα συμπληρώματα διατροφής που περιέχουν αποξηραμένα μικροφύκη *Tetraselmis chuii* φέρουν την ακόλουθη δήλωση: «Περιέχει αμελητέες ποσότητες ιωδίου»	
	Σάλτσες	20 % ή 250 mg/ημέρα		
	Ειδικά άλατα	1 %		
	Αρτύματα	250 mg/ημέρα		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	250 mg/ημέρα		
***Therapon barcoo*/ Scortum**	Προβλεπόμενη χρήση ίδια με εκείνη του σολομού, ήτοι για την παρασκευή μαγειρικών προϊόντων και πιάτων με ψάρι, περιλαμβανομένων μαγειρεμένων, ωμών, καπνιστών και ψημένων προϊόντων ψαριού			
D-Ταγατόζη	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «D-ταγατόζη». 2. Στην επισήμανση των προϊόντων στα οποία το επίπεδο D-ταγατόζης υπερβαίνει τα 15 g ανά μερίδα και όλων των ροφημάτων που περιέχουν D-ταγατόζη σε ποσοστό μεγαλύτερο από 1 % (όπως καταναλώνονται) υπάρχει δήλωση που αναφέρει ότι «η υπερβολική κατανάλωση μπορεί να έχει υπακτική δράση».	
	Δεν προσδιορίζεται			

▼M2

Εκχύλισμα πλούσιο σε ταξιφολίνη	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εκχύλισμα πλούσιο σε ταξιφολίνη».	
	Γιαούρτι απλό/Γιαούρτι με φρούτα (*)	0,020 g/kg		
	Κεφίρ (*)	0,008 g/kg		
	Βουτυρόγαλα (*)	0,005 g/kg		
	Γάλα σε σκόνη (*)	0,052 g/kg		
	Κρέμα (*)	0,070 g/kg		

▼M2

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	*Ανώτατα επίπεδα*		
	Όξινη κρέμα (*)	0,050 g/kg		
	Τυρί (*)	0,090 g/kg		
	Βούτυρο (*)	0,164 g/kg		
	Είδη ζαχαροπλαστικής από σοκολάτα	0,070 g/kg		
	Μη αλκοολούχα ροφήματα	0,020 g/L		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ, τα οποία προορίζονται για τον γενικό πληθυσμό, εκτός από βρέφη, μικρά παιδιά, παιδιά και εφήβους κάτω των 14 ετών	100 mg/ημέρα		
	(*) Όταν χρησιμοποιείται σε γαλακτοκομικά προϊόντα, το πλούσιο σε ταξιφολίνη εκχύλισμα δεν μπορεί να αντικαταστήσει, εν όλω ή εν μέρει, κανένα συστατικό του γάλακτος.			

▼B

Τρεχαλόζη	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «τρεχαλόζη» και αναγράφεται στην επισήμανση του προϊόντος αυτού καθαυτό ή στον κατάλογο των συστατικών των τροφίμων στα οποία περιέχεται. 2. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση πρέπει να συνοδεύεται από ένδειξη ότι «η τρεχαλόζη είναι πηγή γλυκόζης».	
	Δεν προσδιορίζεται			

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Μανιτάρια (*Agaricus bisporus*) επεξεργασμένα με υπεριώδη ακτινοβολία	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα βιταμίνης D_2*		
	Μανιτάρια (*Agaricus bisporus*)	10 μg βιταμίνης D_2/100 g νωπού βάρους	1. Η ονομασία στην ετικέτα του νέου τροφίμου ή των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «μανιτάρια (*Agaricus bisporus*) επεξεργασμένα με υπεριώδη ακτινοβολία». 2. Η ονομασία στην ετικέτα του νέου τροφίμου ή των τροφίμων στα οποία περιέχεται συνοδεύεται από ένδειξη ότι «χρησιμοποιήθηκε ελεγχόμενη επεξεργασία με φως για την αύξηση των επιπέδων της βιταμίνης D» ή «χρησιμοποιήθηκε επεξεργασία με υπεριώδη ακτινοβολία για την αύξηση των επιπέδων της βιταμίνης D_2».	
Μαγιά αρτοποιίας (*Saccharomyces cerevisiae*) επεξεργασμένη με υπεριώδη ακτινοβολία	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα βιταμίνης D_2*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «μαγιά με βιταμίνη D» ή «μαγιά με βιταμίνη D_2»	
	Ψωμιά και ψωμάκια παραχθέντα με μαγιά	5 μg βιταμίνης D_2/100 g		
	Εκλεκτής ποιότητας αρτοσκευάσματα παραχθέντα με μαγιά	5 μg βιταμίνης D_2/100 g		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	5 μg βιταμίνης D_2/ημέρα		
Άρτος επεξεργασμένος με υπεριώδη ακτινοβολία	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα βιταμίνης D_2*	Η ονομασία στην ετικέτα του νέου τροφίμου συνοδεύεται από την ένδειξη «περιέχει βιταμίνη D που παρήχθη με επεξεργασία με υπεριώδη ακτινοβολία».	
	Ψωμιά και ψωμάκια (χωρίς γαρνίρισμα) διογκωμένα με μαγιά	3 μg βιταμίνης D_2/100 g		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Γάλα επεξεργασμένο με υπεριώδη ακτινοβολία	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα βιταμίνης D_3*	1. Η ονομασία στην ετικέτα του νέου τροφίμου είναι «υποβλήθηκε σε επεξεργασία με υπεριώδη ακτινοβολία». 2. Όταν το επεξεργασμένο με υπεριώδη ακτινοβολία γάλα περιέχει ποσότητα βιταμίνης D που θεωρείται σημαντική σύμφωνα με το παράρτημα XIII μέρος A σημείο 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, η ονομασία επισήμανσης συνοδεύεται από τη φράση «περιέχει βιταμίνη D που παρήχθη με επεξεργασία με υπεριώδη ακτινοβολία» ή «γάλα που περιέχει βιταμίνη D παραγόμενη από επεξεργασία με υπεριώδη ακτινοβολία».	
	Παστεριωμένο πλήρες γάλα κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 που προορίζεται για κατανάλωση ως έχει	5-32 μg/kg για τον γενικό πληθυσμό, εξαιρουμένων των βρεφών		
	Παστεριωμένο ημιαποκορυφωμένο γάλα κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 που προορίζεται για κατανάλωση ως έχει	1-15 μg/kg για τον γενικό πληθυσμό, εξαιρουμένων των βρεφών		
Βιταμίνη K_2 (μενακινόνη)	Να χρησιμοποιείται σύμφωνα με την οδηγία 2002/46/ΕΚ, τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013 και/ή τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1925/2006		Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «μενακινόνη» ή «βιταμίνη K_2»	
Εκχύλισμα από πίτουρα σιταριού	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εκχύλισμα από πίτουρα σιταριού»	Το «εκχύλισμα από πίτουρα σιταριού» δεν επιτρέπεται να διατεθεί στην αγορά ως συμπλήρωμα διατροφής ή συστατικό συμπληρώματος διατροφής. Δεν επιτρέπεται ούτε η προσθήκη του σε παρασκευάσματα για βρέφη.
	Μπύρες και υποκατάστατα	0,4 g/100 g		
	Δημητριακά έτοιμα προς κατανάλωση	9 g/100 g		
	Γαλακτοκομικά προϊόντα	2,4 g/100 g		
	Χυμοί φρούτων και λαχανικών	0,6 g/100 g		
	Αναψυκτικά	0,6 g/100 g		
	Παρασκευάσματα κρέατος	2 g/100 g		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
β-Γλυκάνες ζυμομύκητα	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα καθαρών β-γλυκανών από ζυμομύκητες (Saccharomyces cerevisiae)*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «β-γλυκάνες ζυμομύκητα (*Saccharomyces cerevisiae*)»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ, εξαιρουμένων των συμπληρωμάτων διατροφής για βρέφη και μικρά παιδιά	1,275 g/ημέρα για παιδιά ηλικίας άνω των 12 ετών και τον γενικό πληθυσμό ενηλίκων 0,675 g/ημέρα για τα παιδιά κάτω των 12 ετών		
	Υποκατάστατα του συνόλου του διαιτολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	1,275 g/ημέρα		
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, με εξαίρεση τα τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς που προορίζονται για βρέφη και μικρά παιδιά	1,275 g/ημέρα		
	Ροφήματα με βάση χυμούς φρούτων και/ή λαχανικών, συμπεριλαμβανομένων των συμπυκνωμένων και των αφυδατωμένων χυμών	1,3 g/kg		
	Ποτά με γεύση φρούτων	0,8 g/kg		
	Σκόνη παρασκευής ροφημάτων κακάο	38,3 g/kg (σε σκόνη)		
	Άλλα ροφήματα	0,8 g/kg (έτοιμο προς πόση)		
		7 g/kg (σε σκόνη)		
	Μπάρες δημητριακών	6 g/kg		
	Δημητριακά προγεύματος	15,3 g/kg		
	Δημητριακά ολικής αλέσεως με υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες για στιγμιαία ζεστά προγεύματα	1,5 g/kg		
	Μπισκότα τύπου cookies	6,7 g/kg		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	*Ανώτατα επίπεδα καθαρών β-γλυκανών από ζυμομύκητες (Saccharomyces cerevisiae)*		
	Μπισκότα τύπου crackers	6,7 g/kg		
	Ροφήματα με βάση το γάλα	3,8 g/kg		
	Προϊόντα γάλακτος που έχουν υποστεί ζύμωση	3,8 g/kg		
	Ανάλογα γαλακτοκομικών προϊόντων	3,8 g/kg		
	Αποξηραμένο γάλα/γάλα σε σκόνη	25,5 g/kg		
	Σούπες και μείγματα σούπας	0,9 g/kg (έτοιμες προς κατανάλωση)		
		1,8 g/kg (συμπυκνωμένες)		
		6,3 g/kg (σε σκόνη)		
	Σοκολάτα και είδη ζαχαροπλαστικής	4 g/kg		
	Πρωτεϊνούχες μπάρες και σκόνες	19,1 g/kg		
	Μαρμελάδες και άλλοι πολτοί φρούτων	11,3 g/kg		
Ζεαξανθίνη	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «συνθετική ζεαξανθίνη»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	2 mg/ημέρα		
L-Πιδολικός ψευδάργυρος	*Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων*	*Ανώτατα επίπεδα*	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «L-πιδολικός ψευδάργυρος»	
	Τρόφιμα που καλύπτονται από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 609/2013	3 g/ημέρα		
	Ποτά με βάση το γάλα και παρόμοια προϊόντα που προορίζονται για μικρά παιδιά			
	Υποκατάστατο γεύματος για έλεγχο του βάρους			

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	*Ανώτατα επίπεδα*		
	Τρόφιμα για την καταβολή έντονων μυϊκών προσπαθειών, ιδίως για τους αθλητές			
	Τρόφιμα που φέρουν δήλωση σχετικά με την απουσία ή τη μειωμένη παρουσία γλουτένης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 828/2014 της Επιτροπής			
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ			

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 609/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 12ης Ιουνίου 2013, για τα τρόφιμα τα οποία προορίζονται για βρέφη και μικρά παιδιά και για τα τρόφιμα που προορίζονται για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, και ως υποκατάστατα του συνόλου του διαιτολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους και για την κατάργηση της οδηγίας 92/52/ΕΟΚ του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 96/8/ΕΚ, 1999/21/ΕΚ, 2006/125/ΕΚ και 2006/141/ΕΚ, της οδηγίας 2009/39/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και των κανονισμών της Επιτροπής (ΕΚ) αριθ. 41/2009 και (ΕΚ) αριθ. 953/2009 (ΕΕ L 181 της 29.6.2013, σ. 35).

([2]) Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 828/2014 της Επιτροπής, της 30ής Ιουλίου 2014, σχετικά με τις απαιτήσεις για την παροχή πληροφοριών στους καταναλωτές όσον αφορά την απουσία ή τη μειωμένη παρουσία γλουτένης στα τρόφιμα (ΕΕ L 228 της 31.7.2014, σ. 5).

([3]) Οδηγία 2002/46/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 10ης Ιουνίου 2002, για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών περί των συμπληρωμάτων διατροφής (ΕΕ L 183 της 12.7.2002, σ. 51).

([4]) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 20ής Δεκεμβρίου 2006, σχετικά με την προσθήκη βιταμινών και ανόργανων συστατικών και ορισμένων άλλων ουσιών στα τρόφιμα (ΕΕ L 404 της 30.12.2006, σ. 26).

([5]) Οδηγία 2001/113/ΕΚ του Συμβουλίου, της 20ής Δεκεμβρίου 2001, για τις μαρμελάδες, τα ζελέ και τις μαρμελάδες εσπεριδοειδών καθώς και την κρέμα καστάνου που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου (ΕΕ L 10 της 12.1.2002, σ. 67)

([6]) Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου (ΕΕ L 347 της 20.12. 2013, σ. 671).

▼B

Πίνακας 2: Προδιαγραφές

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
***N*-Ακετυλο-D-νευραμινικό οξύ**	**Περιγραφή:** Το *N*-ακετυλο-D-νευραμινικό οξύ είναι λευκή έως υπόλευκη κρυσταλλική σκόνη **Ορισμός:** **Χημική ονομασία:** Ονομασίες IUPAC: *N*-Ακετυλο-D-νευραμινικό οξύ (διένυδρο) 5-Ακεταμιδο-3,5-διδεοξυ-D-γλυκερο-D-γαλακτο-εννε-2-ουλοπυρανοσονικό οξύ (διένυδρο) Συνώνυμα: Σιαλικό οξύ (διένυδρο) **Χημικός τύπος:** $C_{11}H_{19}NO_9$ (οξύ) $C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9 \cdot 2H_2O$) (διένυδρο) **Μοριακή μάζα:** 309,3 Da (οξύ) 345,3 (309,3 + 36,0) (διένυδρο) **Αριθ. CAS:** 131-48-6 (ελεύθερο οξύ) 50795-27-2 (διένυδρο) **Προδιαγραφές:** Περιγραφή: λευκή έως υπόλευκη κρυσταλλική σκόνη pH (διάλυμα 5 %, 20 °C): 1,7 - 2,5 *N*-Ακετυλο-D-νευραμινικό οξύ (διένυδρο): > 97,0 % Νερό (υπολογίζεται σε 10,4 % για το διένυδρο): ≤ 12,5 % (κ.β.) Θειική τέφρα: < 0,2 % (κ.β.) Οξικό οξύ (ως ελεύθερο οξύ και/ή οξικό νάτριο): < 0,5 % (κ.β.) **Βαρέα μέταλλα:** Σίδηρος: < 20,0 mg/kg Μόλυβδος: < 0,1 mg/kg

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Υπολειμματικές πρωτεΐνες: < 0,01 % (κ.β.) **Υπολειμματικοί διαλύτες:** 2-Προπανόλη: < 0,1 % (κ.β.) Ακετόνη: < 0,1 % (κ.β.) Οξικός αιθυλεστέρας: < 0,1 % (κ.β.) **Μικροβιολογικά κριτήρια:** *Salmonella:* Απουσία σε 25 g Συνολικός αριθμός αερόβιων μεσόφιλων:< 500 CFU/g Enterobacteriaceae: Απουσία σε 10 g *Cronobacter (Enterobacter) sakazakii:* Απουσία σε 10 g *Listeria monocytogenes:* Απουσία σε 25 g *Bacillus cereus:* < 50 CFU/g Ζυμομύκητες: < 10 CFU/g Ευρωτομύκητες: < 10 CFU/g Υπολειμματικές ενδοτοξίνες: < 10 EU/mg CFU: μονάδες σχηματισμού αποικιών, EU: μονάδες ενδοτοξίνης.
Αφυδατωμένος πολτός καρπών *Adansonia digitata* (baobab)	**Περιγραφή/Ορισμός:** Τα φρούτα baobab (*Adansonia digitata*) συλλέγονται από δέντρα. Το σκληρό περίβλημα ανοίγεται και η σάρκα διαχωρίζεται από τους σπόρους και το περίβλημα. Η σάρκα αλέθεται, χωρίζεται σε χονδρόκοκκα και λεπτόκοκκα σωματίδια (μεγέθους από 3 έως 600 μm) και στη συνέχεια συσκευάζεται. **Βασικά διατροφικά συστατικά:** Υγρασία (απώλεια κατά την ξήρανση) (g/100 g): 4,5-13,7 Πρωτεΐνες (g/100 g): 1,8-9,3 Λίπη (g/100 g): 0-1,6 Ολικοί υδατάνθρακες (g/100 g): 76,3-89,5 Ολικά σάκχαρα (ως γλυκόζη): 15,2-36,5 Νάτριο (mg/100 g): 0,1-25,2 **Αναλυτικές προδιαγραφές:** Ξένα σώματα: Έως 0,2 % Υγρασία (απώλεια κατά την ξήρανση) (g/100 g): 4,5-13,7 Τέφρα (g/100 g): 3,8-6,6

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
Εκχύλισμα *Ajuga reptans* από καλλιέργειες κυττάρων	**Περιγραφή/Ορισμός:** Υδραλκοολικό εκχύλισμα από ιστοκαλλιέργειες *Ajuga reptans* L., που είναι ουσιαστικά ισοδύναμο με τα εκχυλίσματα των ανθοφόρων υπέργειων μερών του *Ajuga reptans* που λαμβάνονται με παραδοσιακή καλλιέργεια.
L-Αλανυλο-L-γλουταμίνη	**Περιγραφή/Ορισμός:** Η L-αλανυλο-L-γλουταμίνη παράγεται με ζύμωση με γενετικώς τροποποιημένο στέλεχος *Escherichia coli*. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ζύμωσης, το συστατικό εκκρίνεται στο θρεπτικό υλικό από το οποίο στη συνέχεια διαχωρίζεται και καθαρίζεται μέχρι συγκέντρωσης > 98 %. Εμφάνιση: Λευκή κρυσταλλική σκόνη Καθαρότητα: > 98 % Φασματοσκοπία υπερύθρου: Συμμορφώνεται με το πρότυπο αναφοράς Όψη διαλύματος: Άχρωμο και διαυγές Δοκιμασία (επί ξηρού): 98-102 % Συγγενείς ουσίες (έκαστη): ≤ 0,2 % Υπόλειμμα καύσης: ≤ 0,1 % Απώλειες κατά την ξήρανση: ≤ 0,5 % Οπτική στροφική ικανότητα: +9,0 - +11,0 ° pH (1 %, H_2O): 5,0-6,0 Αμμώνιο (NH_4): ≤ 0,020 % Χλώριο (Cl): ≤ 0,020 % Θειικό (SO_4): ≤ 0,020 % **Μικροβιολογικά κριτήρια:** *Escherichia coli*: Απουσία/g
Έλαιο φυκών από τα μικροφύκη *Ulkenia* sp.	**Περιγραφή/Ορισμός:** Έλαιο από τα μικροφύκη *Ulkenia* sp. Βαθμός οξύτητας: ≤ 0,5 mg KOH/g Αριθμός υπεροξειδίων (PV): ≤ 5,0 mEq/kg ελαίου Υγρασία και πτητικά συστατικά: ≤ 0,05 % Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες: ≤ 4,5 % *Trans*-λιπαρά οξέα: ≤ 1,0 % Περιεκτικότητα σε DHA: ≥ 32 %

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
Σπορέλαιο Allanblackia	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το σπορέλαιο *Allanblackia* παράγεται από τους σπόρους των ειδών *A. floribunda* (συνώνυμη με την *A. parviflora*) και *A. stuhlmannii*. **Σύνθεση των λιπαρών οξέων:** Λαουρικό οξύ (C12:0): < 1,0 % Μυριστικό οξύ (C14:0): < 1,0 % Παλμιτικό οξύ (C16:0): < 2,0 % Παλμιτελαϊκό οξύ (C16:1): < 1,0 % Στεατικό οξύ (C18:0): 45-58 % Ελαϊκό οξύ (C18:1): 40-51 % Λινελαϊκό οξύ (C18:2): < 1,0 % γ-Λινολενικό οξύ (C18:3): < 1,0 % Αραχιδικό οξύ (C20:0): < 1,0 % Ελεύθερα λιπαρά οξέα: έως 0,1 % **Χαρακτηριστικά:** *Trans*-λιπαρά οξέα: έως 0,5 % Αριθμός υπεροξειδίων: έως 0,8 mEq/kg Αριθμός ιωδίου: < 46 g/100 g Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες: έως 1,0 % Αριθμός σαπωνοποίησης: 185 - 198 mg KOH/g
Εκχύλισμα φύλλων *Aloe macroclada* Baker	**Περιγραφή/Ορισμός:** Εκχύλισμα γέλης σε μορφή σκόνης, παραγόμενο από τα φύλλα της *Aloe macroclada* Baker, ουσιαστικά ισοδύναμο με την ίδια γέλη που λαμβάνεται από φύλλα *Aloe vera* L. Burm. Τέφρα: 25 % Διατροφικές ίνες: 28,6 % Λίπη: 2,7 % Υγρασία: 4,7 % Πολυσακχαρίτες: 9,5 % Πρωτεΐνες: 1,63 % Γλυκόζη: 8,9 %

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
Έλαιο κριλ της Ανταρκτικής από *Euphausia superba*	**Περιγραφή/Ορισμός:** Για την παραγωγή εκχυλίσματος λιπιδίων από το κριλ της Ανταρκτικής (*Euphausia superba*), κατεψυγμένο και κονιορτοποιημένο κριλ ή αποξηραμένο άλευρο κριλ υποβάλλεται σε εκχύλιση λιπιδίων με εγκεκριμένο διαλύτη εκχύλισης (σύμφωνα με την οδηγία 2009/32/ΕΚ). Οι πρωτεΐνες και το υλικό κριλ αφαιρούνται από το εκχύλισμα λιπιδίων με διήθηση. Οι διαλύτες εκχύλισης και το υπόλοιπο νερό αφαιρούνται μέσω εξάτμισης. Αριθμός σαπωνοποίησης: ≤ 230 mg KOH/g Αριθμός υπεροξειδίων (PV): ≤ 3 mEq O_2/kg ελαίου Υγρασία και πτητικά συστατικά: ≤ 3 % ή 0,6 εκφραζόμενα ως ενεργότητα νερού στους 25 °C Φωσφολιπίδια: 35-50 % *Trans*-λιπαρά οξέα: ≤ 1 % EPA (εικοσιπενταενοϊκό οξύ): ≥ 9 % DHA (εικοσιδυαεξαενοϊκό οξύ): ≥ 5 %
Πλούσιο σε φωσφολιπίδια έλαιο κριλ της Ανταρκτικής από *Euphausia superba*	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το πλούσιο σε φωσφολιπίδια έλαιο παράγεται από κριλ της Ανταρκτικής (*Euphausia superba*) με επανειλημμένες εκπλύσεις με εγκεκριμένο διαλύτη (σύμφωνα με την οδηγία 2009/32/ΕΚ) ώστε να αυξηθεί η περιεκτικότητα του ελαίου σε φωσφολιπίδια. Οι διαλύτες αφαιρούνται από το τελικό προϊόν με εξάτμιση. Αριθμός σαπωνοποίησης: ≤ 230 mg KOH/g Αριθμός υπεροξειδίων (PV): ≤ 3 mEq O_2/kg ελαίου Οξειδωτική σταθερότητα: Όλα τα προϊόντα τροφίμων που περιέχουν πλούσιο σε φωσφολιπίδια έλαιο από *Euphausia superba* θα πρέπει να παρουσιάζουν οξειδωτική σταθερότητα με κατάλληλη και αναγνωρισμένη σε εθνικό/διεθνές επίπεδο μεθοδολογία δοκιμής (π.χ. AOAC). Υγρασία και πτητικά συστατικά: ≤ 3 % ή 0,6 εκφραζόμενα ως ενεργότητα νερού στους 25 °C Φωσφολιπίδια: ≥ 60 % *Trans*-λιπαρά οξέα: ≤ 1 % EPA (εικοσιπενταενοϊκό οξύ): ≥ 9 % DHA (εικοσιδυαεξαενοϊκό οξύ): ≥ 5 %
Πλούσιο σε αραχιδονικό οξύ έλαιο από τον μύκητα *Mortierella alpina*	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το διαυγές, κίτρινο, πλούσιο σε αραχιδονικό οξύ έλαιο παρασκευάζεται με ζύμωση από τα μη γενετικώς τροποποιημένα στελέχη IS-4, I49-N18 και FJRK-MA01 του μύκητα *Mortierella alpina* με τη χρήση κατάλληλου υγρού. Στη συνέχεια, το έλαιο λαμβάνεται με εκχύλιση από τη βιομάζα και ακολουθεί καθαρισμός. Αραχιδονικό οξύ: ≥ 40 % κατά βάρος της περιεκτικότητας σε ολικά λιπαρά οξέα Ελεύθερα λιπαρά οξέα: ≤ 0,45 % της περιεκτικότητας σε ολικά λιπαρά οξέα *Trans*-λιπαρά οξέα: ≤ 0,5 % της περιεκτικότητας σε ολικά λιπαρά οξέα Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες: ≤ 1,5 %

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Αριθμός υπεροξειδίων: ≤ 5 mEq/kg Αριθμός ανισιδίνης: ≤ 20 Βαθμός οξύτητας: ≤ 1,0 KOH/g Υγρασία: ≤ 0,5 %
Αργανέλαιο από *Argania spinosa*	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το αργανέλαιο είναι το έλαιο που προκύπτει από τη σύνθλιψη εν ψυχρώ των αμυγδαλόσχημων πυρήνων καρπών του *Argania spinosa* (L.) Skeels. Οι πυρήνες μπορούν να ψήνονται πριν από τη σύνθλιψη, χωρίς όμως να έρθουν σε απευθείας επαφή με τη φλόγα. **Σύνθεση:** Παλμιτικό οξύ (C16:0): 12-15 % Στεατικό οξύ (C18:0): 5-7 % Ελαϊκό οξύ (C18:1): 43-50 % Λινελαϊκό οξύ (C18:2): 29-36 % Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες: 0,3-2 % Ολικές στερόλες: 100-500 mg/100 g Ολικές τοκοφερόλες: 16-90 mg/100 g Οξύτητα ελαίου: 0,2-1,5 % Αριθμός υπεροξειδίων: <10 mEq O_2/kg
Ελαιορητίνη πλούσια σε ασταξανθίνη από φύκη *Haematococcus pluvialis*	**Περιγραφή/Ορισμός:** Η ασταξανθίνη είναι καροτενοειδές που παράγεται από φύκη *Haematococcus pluvialis*. Οι μέθοδοι παραγωγής για την ανάπτυξη των φυκών ποικίλλουν· χρησιμοποιούνται κλειστά συστήματα εκτεθειμένα στο ηλιακό φως ή με αυστηρά ελεγχόμενο φωτισμό, αλλά εναλλακτικά μπορούν να χρησιμοποιηθούν ανοιχτές δεξαμενές. Τα κύτταρα των φυκών συγκομίζονται και αποξηραίνονται, η ελαιορητίνη εκχυλίζεται με χρήση υπερκρίσιμου CO_2 ή διαλύτη (οξικού αιθυλεστέρα). Η ασταξανθίνη διαλύεται και τυποποιείται σε 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % ή 20 % με τη χρήση ελαιόλαδου, ελαίου κνήκου, ηλιελαίου ή MCT (τριγλυκεριδίων μεσαίας αλυσίδας). **Σύσταση της ελαιορητίνης:** Λίπη: 42,2-99 % Πρωτεΐνες: 0,3-4,4 % Υδατάνθρακες: 0-52,8 % Ίνες: < 1,0 % Τέφρα: 0,0-4,2 % Προδιαγραφές καροτενοειδών, % κ.β. Ολικές ασταξανθίνες: 2,9-11,1 %

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	9-*cis*-Ασταξανθίνη: 0,3-17,3 % 13-*cis*-Ασταξανθίνη: 0,2-7,0 % Μονοεστέρες ασταξανθίνης: 79,8-91,5 % Διεστέρες ασταξανθίνης: 0,16-19,0 % β-Καροτένιο: 0,01-0,3 % Λουτεΐνη: 0-1,8 % Κανθαξανθίνη: 0-1,30 % **Μικροβιολογικά κριτήρια:** Ολικά αερόβια βακτήρια: < 3 000 CFU/g Ζυμομύκητες και ευρωτομύκητες: < 100 CFU/g Κολοβακτηριοειδή: < 10 CFU/g *E. coli*: Αρνητικό *Salmonella*: Αρνητικό *Staphylococcus*: Αρνητικό
Σπόροι βασιλικού (*Ocimum basilicum*)	**Περιγραφή/Ορισμός:** Ο βασιλικός (*Ocimum basilicum* L.) ανήκει στην οικογένεια Lamiaceae της τάξης Lamiales. Μετά τη συγκομιδή, οι σπόροι καθαρίζονται με μηχανικό τρόπο. Τα άνθη, τα φύλλα και άλλα μέρη του φυτού απομακρύνονται. Η μεγαλύτερη δυνατή καθαρότητα των σπόρων βασιλικού διασφαλίζεται με διήθηση (οπτική, μηχανική). Η διαδικασία παραγωγής χυμών φρούτων και ροφημάτων με μείγματα φρούτων/λαχανικών που περιέχουν σπόρους βασιλικού (*Ocimum basilicum* L.) περιλαμβάνει στάδια προενυδάτωσης των σπόρων και παστερίωσης. Εφαρμόζονται μικροβιολογικοί έλεγχοι και συστήματα παρακολούθησης. Ξηρά ουσία: 94,1 % Πρωτεΐνες: 20,7 % Λίπη: 24,4 % Υδατάνθρακες: 1,7 % Διατροφικές ίνες 40,5 % (μέθοδος: AOAC 958.29) Τέφρα: 6,78 %
Προϊόν ζύμωσης εκχυλίσματος μαύρων φασολιών	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το προϊόν ζύμωσης εκχυλίσματος μαύρων φασολιών (Touchi extract) είναι μια λεπτόκοκκη καστανόχρωμη σκόνη πλούσια σε πρωτεΐνες που λαμβάνεται με εκχύλιση με νερό μικρών φασολιών σόγιας (*Glycine max* (L.) Merr.) που έχουν υποστεί ζύμωση με ασπέργιλο του είδους *Aspergillus oryzae*. Το εκχύλισμα περιέχει αναστολέα της α-γλυκοσιδάσης. **Χαρακτηριστικά:** Λίπος: ≤ 1,0 %

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Πρωτεΐνες: ≥ 55 % Ύδωρ: ≤ 7,0 % Τέφρα: ≤ 10 % Υδατάνθρακες: ≥ 20 % Δραστικότητα αναστολής της α-γλυκοσιδάσης: IC50min 0,025 mg/ml Ισοφλαβόνη σόγιας: ≤ 0,3 g/100 g
Βόεια γαλακτοφερίνη	**Περιγραφή/Ορισμός:** Η βόεια γαλακτοφερίνη είναι πρωτεΐνη που απαντά στο αγελαδινό γάλα. Πρόκειται για γλυκοπρωτεΐνη που δεσμεύει τον σίδηρο, μάζας περίπου 77 kDa, η οποία αποτελείται από μία πολυπεπτιδική αλυσίδα 689 αμινοξέων. Μέθοδος παραγωγής του προϊόντος: Η βόεια γαλακτοφερίνη απομονώνεται από αποκορυφωμένο γάλα ή τυρόγαλα με ιοντοανταλλαγή και επακόλουθη υπερδιήθηση. Τέλος, πραγματοποιείται ξήρανση με λυοφιλίωση ή ψεκασμό και απομάκρυνση των μεγάλων σωματιδίων με κοσκίνιση. Είναι σχεδόν άοσμη, ελαφρώς ροδόχρους σκόνη. **Φυσικές και χημικές ιδιότητες της βόειας γαλακτοφερίνης:** Υγρασία: < 4,5 % Τέφρα: < 1,5 % Αρσενικό: < 2,0 mg/kg Σίδηρος: < 350 mg/kg Πρωτεΐνη: > 93 % εκ της οποίας βόεια γαλακτοφερίνη: > 95 % εκ της οποίας άλλες πρωτεΐνες: < 5,0 % pH (διάλυμα 2 %, 20 °C): 5,2-7,2 Διαλυτότητα (διάλυμα 2 %, 20 °C): πλήρης
Έλαιο από σπόρους *Buglossoides arvensis*	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το εξευγενισμένο έλαιο Buglossoides εξάγεται από τους σπόρους του *Buglossoides arvensis* (L.) I.M.Johnst. α-Λινολενικό οξύ: ≥ 35 % κ.β. των ολικών λιπαρών οξέων Στεαριδονικό οξύ: ≥ 15 % κ.β. των ολικών λιπαρών οξέων Λινελαϊκό οξύ: ≥ 8,0 % κ.β. των ολικών λιπαρών οξέων *Trans*-λιπαρά οξέα: ≤ 2,0 % κ.β. των ολικών λιπαρών οξέων

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Βαθμός οξύτητας: ≤ 0,6 mg KOH/g Αριθμός υπεροξειδίων: ≤ 5,0 mEq O_2/kg Περιεκτικότητα σε μη σαπωνοποιήσιμες ύλες: ≤ 2,0 % Περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες (ολικό άζωτο): ≤ 10 μg/ml Αλκαλοειδή πυρρολιζιδίνης: Μη ανιχνεύσιμα με όριο ανίχνευσης 4,0 μg/kg
Έλαιο *Calanus finmarchicus*	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το νέο τρόφιμο είναι ελαφρώς παχύρρευστο έλαιο βαθυκόκκινου χρώματος, με ελαφρά οσμή οστρακοειδών, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από το καρκινοειδές (θαλάσσιο ζωοπλαγκτόν) *Calanus finmarchicus*. Το συστατικό αποτελείται κυρίως από εστέρες κηρών (> 85 %), με μικρές ποσότητες τριγλυκεριδίων και άλλων ουδέτερων λιπιδίων. **Προδιαγραφές:** Ύδωρ: < 1,0 % Εστέρες κηρών: > 85 % Ολικά λιπαρά οξέα: > 46 % Εικοσιπενταενοϊκό οξύ (EPA): > 3,0 % Εικοσιδυεξαενοϊκό οξύ (DHA): > 4,0 % Ολικές λιπαρές αλκοόλες: > 28 % Λιπαρή αλκοόλη C20:1 n-9: > 9,0 % Λιπαρή αλκοόλη C22:1 n-11: > 12 % *Trans*-λιπαρά οξέα: < 1,0 % Ασταξανθινεστέρες: < 0,1 % Αριθμός υπεροξειδίων: < 3,0 mEq O_2/kg
Βάση τσίχλας (μονομεθοξυπολυαιθυλενογλυκόλη)	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το νέο συστατικό τροφίμων είναι συνθετικό πολυμερές (αριθμός ευρεσιτεχνίας WO2006016179). Αποτελείται από εμβολιασμένο συμπολυμερές διακλαδισμένων πολυμερών της μονομεθοξυπολυαιθυλενογλυκόλης (MPEG) με εμβολιασμένο συμπολυμερές πολυϊσοπρενίου - μηλεϊνικού ανυδρίτη (PIP-g-MA) και από MPEG που δεν έχει αντιδράσει (λιγότερο από 35 % κατά βάρος). Χρώμα λευκό έως υπόλευκο. Αριθ. CAS: 1246080-53-4 **Χαρακτηριστικά:** Υγρασία: < 5,0 %

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Αργίλιο: < 3,0 mg/kg Λίθιο: < 0,5 mg/kg Νικέλιο: < 0,5 mg/kg Υπολειμματικός ανυδρίτης: < 15 μmol/g Δείκτης πολυδιασποράς: < 1,4 Ισοπρένιο: < 0,05 mg/kg Αιθυλενοξείδιο: < 0,2 mg/kg Ελεύθερος μηλεϊνικός ανυδρίτης: < 0,1 % Ολικά ολιγομερή (μικρότερα από 1 000 Da): ≤ 50 mg/kg Αιθυλενογλυκόλη: < 200 mg/kg Διαιθυλενογλυκόλη: < 30 mg/kg Μεθυλαιθέρας της μονοαιθυλενογλυκόλης: < 3,0 mg/kg Μεθυλαιθέρας της διαιθυλενογλυκόλης: < 4,0 mg/kg Μεθυλαιθέρας της τριαιθυλενογλυκόλης: < 7,0 mg/kg 1,4-Διοξάνιο: < 2,0 mg/kg Φορμαλδεΰδη: < 10 mg/kg
Βάση τσίχλας (συμπολυμερές μεθυλοβινυλαιθέρα — μηλεϊνικού ανυδρίτη)	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το συμπολυμερές μεθυλοβινυλαιθέρα–μηλεϊνικού ανυδρίτη είναι άνυδρο συμπολυμερές μεθυλοβινυλαιθέρα–μηλεϊνικού ανυδρίτη. Λευκή έως υπόλευκη σκόνη ελεύθερης ροής Αριθ. CAS: 9011-16-9 **Καθαρότητα:** Τιμή δοκιμασίας: Τουλάχιστον 99,5 % επί ξηράς ουσίας Ειδικό ιξώδες (1 % MEK): 2-10 Υπόλειμμα μεθυλοβινυλαιθέρα: ≤ 150 ppm Υπόλειμμα μηλεϊνικού ανυδρίτη: ≤ 250 ppm Ακεταλδεΰδη: ≤ 500 ppm Μεθανόλη: ≤ 500 ppm Διλαουροϋλοϋπεροξείδιο: ≤ 15 ppm Ολικά βαρέα μέταλλα: ≤ 10 ppm

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Μικροβιολογικά κριτήρια: Ολικός αριθμός αερόβιων μικροοργανισμών: ≤ 500 CFU/g Ζυμομύκητες/Ευρωτομύκητες: ≤ 500 CFU/g *Escherichia coli*: Αρνητική δοκιμή *Salmonella*: Αρνητική δοκιμή *Staphylococcus aureus*: Αρνητική δοκιμή *Pseudomonas aeruginosa*: Αρνητική δοκιμή
Έλαιο chia από *Salvia hispanica*	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το έλαιο chia παράγεται από σπόρους chia (*Salvia hispanica* L.) (99,9 % καθαρότητα) με σύνθλιψη εν ψυχρώ. Δεν χρησιμοποιούνται διαλύτες και, μετά την έκθλιψη, το έλαιο παραμένει σε δεξαμενές απόχυσης και χρησιμοποιείται μια διεργασία διήθησης για την αφαίρεση των προσμείξεων. Μπορεί επίσης να παράγεται με εκχύλιση με υπερκρίσιμο CO_2. **Μέθοδος παραγωγής του προϊόντος:** Παράγεται με σύνθλιψη εν ψυχρώ. Δεν χρησιμοποιούνται διαλύτες και, μετά την έκθλιψη, το έλαιο παραμένει σε δεξαμενές απόχυσης και χρησιμοποιείται μια διεργασία διήθησης για την αφαίρεση των προσμείξεων. Οξύτητα εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ: ≤ 2,0 % Αριθμός υπεροξειδίων: ≤ 10 mEq/kg Αδιάλυτες προσμείξεις: ≤ 0,05 % α-Λινολενικό οξύ: ≥ 60 % Λινολενικό οξύ: 15-20 %
Σπόροι chia (*Salvia hispanica*)	**Περιγραφή/Ορισμός:** Η chia (*Salvia hispanica* L.) είναι θερινό ποώδες φυτό, μονοετές, της οικογένειας των χειλανθών (Labiatae). Μετά τη συγκομιδή, οι σπόροι καθαρίζονται με μηχανικό τρόπο. Τα άνθη, τα φύλλα και άλλα μέρη του φυτού απομακρύνονται. Ξηρά ουσία: 90-97 % Πρωτεΐνες: 15-26 % Λίπη: 18-39 % Υδατάνθρακες (*): 18-43 % Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες (**): 18-43 % Τέφρα: 3-7 % (*) Στους υδατάνθρακες περιλαμβάνεται η τιμή των ινών (EU: διαθέσιμοι υδατάνθρακες = σάκχαρο + άμυλο). (**) Οι ακατέργαστες ίνες είναι το μέρος εκείνο των ινών που αποτελείται κυρίως από άπεπτη κυτταρίνη, πεντοζάνες και λιγνίνη.

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Μέθοδος παραγωγής: Η διαδικασία παραγωγής χυμών φρούτων και ροφημάτων με μείγματα χυμών φρούτων που περιέχουν σπόρους chia περιλαμβάνει στάδια προενυδάτωσης των σπόρων και παστερίωσης. Εφαρμόζονται μικροβιολογικοί έλεγχοι και συστήματα παρακολούθησης.
Χιτίνη-γλυκάνη από *Aspergillus niger*	**Περιγραφή/Ορισμός:** Η χιτίνη-γλυκάνη παράγεται από το μυκήλιο του *Aspergillus niger*· είναι υποκίτρινη άοσμη σκόνη ελεύθερης ροής. Έχει περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη 90 % και άνω. Η χιτίνη-γλυκάνη αποτελείται κατά κύριο λόγο από δύο πολυσακχαρίτες: — χιτίνη, αποτελούμενη από επαναλαμβανόμενες μονάδες N-ακετυλο-D-γλυκοζαμίνης (αριθ. CAS: 1398-61-4), — β-(1,3)-γλυκάνη, αποτελούμενη από επαναλαμβανόμενες μονάδες D-γλυκόζης (αριθ. CAS: 9041-22-9). Απώλειες κατά την ξήρανση: ≤ 10 % Χιτίνη-γλυκάνη: ≥ 90 % Αναλογία χιτίνης προς γλυκάνη: 30:70 έως 60:40 Τέφρα: ≤ 3,0 % Λιπίδια: ≤ 1,0 % Πρωτεΐνες: ≤ 6,0 %
Σύμπλεγμα χιτίνης-γλυκάνης από *Fomes fomentarius*	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το σύμπλεγμα χιτίνης-γλυκάνης παράγεται από τα κυτταρικά τοιχώματα των καρποφόρων σωμάτων του μύκητα *Fomes fomentarius*. Αποτελείται πρωτίστως από δυο πολυσακχαρίτες: — χιτίνη, αποτελούμενη από επαναλαμβανόμενες μονάδες N-ακετυλο-D-γλυκοζαμίνης (αριθ. CAS: 1398-61-4), — β-(1,3)(1,6)-D-γλυκάνη, αποτελούμενη από επαναλαμβανόμενες μονάδες D-γλυκόζης (αριθ. CAS: 9041-22-9). Η διαδικασία παραγωγής περιλαμβάνει αρκετά στάδια, μεταξύ των οποίων: καθαρισμός, ελάττωση του μεγέθους και άλεση, αποσκλήρυνση σε νερό και θέρμανση σε αλκαλικό διάλυμα, έκπλυση, ξήρανση. Κατά τη διαδικασία παραγωγής δεν εφαρμόζεται υδρόλυση. Όψη: Σκόνη, άοσμη, άγευστη, καστανή **Καθαρότητα:** Υγρασία: ≤ 15 % Τέφρα: ≤ 3,0 % Χιτίνη-γλυκάνη: ≥ 90 % Αναλογία χιτίνης προς γλυκάνη: 70:20 Ολικοί υδατάνθρακες, χωρίς τις γλυκάνες: ≤ 0,1 %

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Πρωτεΐνες: ≤ 2,0 % Λιπίδια: ≤ 1,0 % Μελανίνες: ≤ 8,3 % Πρόσθετες ουσίες: Ουδέν pH: 6,7-7,5 **Βαρέα μέταλλα:** Μόλυβδος (ppm): ≤ 1,00 Κάδμιο (ppm): ≤ 1,00 Υδράργυρος (ppm): ≤ 0,03 Αρσενικό (ppm): ≤ 0,20 **Μικροβιολογικά κριτήρια:** Ολικά μεσόφιλα βακτήρια: ≤ 10^3/g Ζυμομύκητες και ευρωτομύκητες: ≤ 10^3/g Κολοβακτηριοειδή στους 30 °C: ≤ 10^3/g *E. coli*: ≤ 10/g *Salmonella* και άλλα παθογόνα βακτήρια: Απουσία από δείγμα 25 g
Εκχύλισμα χιτοζάνης από μύκητες (*Agaricus bisporus*, *Aspergillus niger*)	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το εκχύλισμα χιτοζάνης [το οποίο περιέχει κυρίως πολυ(D-γλυκοζαμίνη)] παράγεται από μίσχους *Agaricus bisporus* ή από το μυκήλιο του *Aspergillus niger*. Η κατοχυρωμένη με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας διαδικασία παραγωγής περιλαμβάνει αρκετά στάδια, μεταξύ των οποίων: εκχύλιση και αποακετυλίωση (υδρόλυση) σε αλκαλικό μέσο, διαλυτοποίηση σε όξινο μέσο, καθίζηση σε αλκαλικό μέσο, έκπλυση και ξήρανση. Συνώνυμο: Πολυ(D-γλυκοζαμίνη) Αριθ. CAS της χιτοζάνης: 9012-76-4 Χημικός τύπος της χιτοζάνης: $(C_6H_{11}NO_4)_n$ Εμφάνιση: Λεπτόκοκκη σκόνη με ελεύθερη ροή Όψη: Υπόλευκη έως ελαφρώς καστανωπή Οσμή: Άοσμη **Καθαρότητα:** Περιεκτικότητα χιτοζάνης (% κ.β. επί ξηρού): 85 Περιεκτικότητα γλυκάνης (% κ.β. επί ξηρού): ≤ 15 Απώλειες κατά την ξήρανση (% κ.β. επί ξηρού): ≤ 10 Ιξώδες (1 % σε 1 % οξικό οξύ): 1-15

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Βαθμός ακετυλίωσης (% mol/καθαρό βάρος): 0-30 Ιξώδες (1 % σε 1 % οξικό οξύ) (mPa.s): 1-14 για χιτοζάνη από *Aspergillus niger*, 12-25 για χιτίνη από *Agaricus bisporus* Τέφρα (% ξηρού βάρους): ≤ 3,0 Πρωτεΐνες (% ξηρού βάρους): ≤ 2,0 Μέγεθος σωματιδίων: > 100 nm Φαινόμενη πυκνότητα έπειτα από συμπίεση (g/cm^3): 0,7-1,0 Ικανότητα δέσμευσης λίπους 800 × (σε υγρό βάρος): επιτυχής **Βαρέα μέταλλα:** Υδράργυρος (ppm): ≤ 0,1 Μόλυβδος (ppm): ≤ 1,0 Αρσενικό (ppm): ≤ 1,0 Κάδμιο (ppm): ≤ 0,5 **Μικροβιολογικά κριτήρια:** Αριθμός αερόβιων μικροοργανισμών (CFU/g): ≤ 10^3 Αριθμός ζυμομυκήτων και ευρωτομυκήτων (CFU/g): ≤ 10^3 *Escherichia coli* (CFU/g): ≤ 10 Enterobacteriaceae (CFU/g): ≤ 10 *Salmonella*: Απουσία από δείγμα 25 g *Listeria monocytogenes*: Απουσία από δείγμα 25 g
Θειική χονδροϊτίνη	**Περιγραφή/Ορισμός:** Η θειική χονδροϊτίνη (άλας με νάτριο) είναι βιοσυνθετικό προϊόν. Λαμβάνεται μέσω χημικής σουλφουρυλίωσης της χονδροϊτίνης που παράγεται με ζύμωση από το βακτήριο *Escherichia coli* O5:K4:H4, στέλεχος U1-41 (ATCC 24502). Θειική χονδροϊτίνη (άλας με νάτριο) (% επί ξηρού): 95-105 MWw (μέση τιμή με βάση το βάρος) (kDa): 5-12 MWn (μέση τιμή με βάση τον αριθμό) (kDa): 4-11 Διασπορά ($w_h/w_{0,05}$): ≤ 0,7 Πρότυπο σουλφουρυλίωσης (ΔDi-6S) (%): ≤ 85 Απώλειες κατά την ξήρανση (%) (105 °C μέχρι σταθερού βάρους): ≤ 10,0 Υπόλειμμα καύσης (% επί ξηρού): 20-30 Πρωτεΐνες (% επί ξηρού): ≤ 0,5 Ενδοτοξίνες (EU/mg): ≤ 100 Ολικές οργανικές προσμείξεις (mg/kg): ≤ 50

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
Πικολινικό χρώμιο	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το πικολινικό χρώμιο είναι μια ερυθρωπή ελευθέρως ρέουσα σκόνη, ελαφρώς διαλυτή στο νερό σε pH 7. Το άλας είναι επίσης διαλυτό σε πολικούς οργανικούς διαλύτες. Χημική ονομασία: τρις(2-πυριδινοκαρβοξυλατο-N,O)χρώμιο(III) ή 2-πυριδινοκαρβοξυλικό οξύ, άλας με χρώμιο(III) Αριθ. CAS: 14639-25-9 Χημικός τύπος: $Cr(C_6H_4NO_2)_3$ Χημικά χαρακτηριστικά: Πικολινικό χρώμιο: ≥ 95 % Χρώμιο(III): 12-13 % Χρώμιο(VI): Δεν ανιχνεύεται Ύδωρ: ≤ 4,0 %
Βότανο *Cistus incanus* L. Pandalis	**Περιγραφή:** Βότανο *Cistus incanus* L. Pandalis, είδος που ανήκει στην οικογένεια Cistaceae, αυτοφυές στην περιοχή της Μεσογείου, στη χερσόνησο της Χαλκιδικής. **Σύνθεση:** Υγρασία: 9-10 g/100 g βοτάνων Πρωτεΐνες: 6,1 g/100 g βοτάνων Λίπη: 1,6 g/100 g βοτάνων Υδατάνθρακες: 50,1 g/100 g βοτάνων Ινώδες ουσίες: 27,1 g/100 g βοτάνων Μεταλλικά άλατα: 4,4 g/100 g βοτάνων Νάτριο: 0,18 g Κάλιο: 0,75 g Μαγνήσιο: 0,24 g Ασβέστιο: 1,0 g Σίδηρος: 65 mg Βιταμίνη B1: 3,0 μg Βιταμίνη B2: 30 μg Βιταμίνη B6: 54 μg Βιταμίνη C: 28 mg Βιταμίνη A: λιγότερο από 0,1 mg

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Βιταμίνη Ε: 40-50 mg α-Τοκοφερόλη: 20-50 mg β- και γ-τοκοφερόλη: 2-15 mg δ-Τοκοφερόλη: 0,1-2 mg
Κιτικολίνη	***Κιτικολίνη (συνθετική)*** **Περιγραφή/Ορισμός:** Η κιτικολίνη αποτελείται από κυτοσίνη, ριβόζη, πυροφωσφορικό και χολίνη. Λευκή κρυσταλλική σκόνη Χημική ονομασία: 5′-πυροφωσφορική χολίνη κυτιδίνη, εσωτερικό άλας 5′-(τρισόξινης διφωσφορικής) κυτιδίνης P′-[2-(τριμεθυλαμμωνιο)αιθυλ]εστέρα Χημικός τύπος: $C_{14}H_{26}N_4O_{11}P_2$ Μοριακό βάρος: 488,32 g/mol Αριθ. CAS: 987-78-0 pH (διάλυμα δείγματος 1 %): 2,5-3,5 **Καθαρότητα:** Τιμή δοκιμασίας: ≥ 98 % επί ξηρού Απώλειες κατά την ξήρανση (100 °C επί 4 ώρες): ≤ 5,0 % Αμμώνιο: ≤ 0,05 % Αρσενικό: Όχι περισσότερο από 2 ppm Ελεύθερα φωσφορικά οξέα: ≤ 0,1 % 5′-Κυτιδυλικό οξύ: ≤ 1,0 % **Μικροβιολογικά κριτήρια:** Συνολικός αριθμός μικροοργανισμών: ≤ 10^3 CFU/g Ζυμομύκητες και ευρωτομύκητες: ≤ 10^2 CFU/g *Escherichia coli*: Απουσία σε 1 g ***Κιτικολίνη (μικροβιακή πηγή)*** **Περιγραφή/Ορισμός:** Παράγεται με ζύμωση με χρήση γενετικώς τροποποιημένου στελέχους *E. coli* (BCT19/p40k) Οι προδιαγραφές της κιτικολίνης από μικροβιακή πηγή είναι πανομοιότυπες με τις προδιαγραφές της εγκεκριμένης συνθετικής κιτικολίνης.

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
Clostridium butyricum	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το *Clostridium butyricum* (CBM-588) είναι ένα θετικό κατά Gram, σποριογόνο, υποχρεωτικά αναερόβιο, μη παθογόνο και μη γενετικά τροποποιημένο βακτήριο. Αριθμός καταθετηρίου FERM BP-2789 **Μικροβιολογικά κριτήρια:** Συνολικός αριθμός βιώσιμων αερόβιων μικροοργανισμών: $\leq 10^3$ CFU/g *Escherichia coli*: Δεν ανιχνεύεται σε 1 g *Staphylococcus aureus*: Δεν ανιχνεύεται σε 1 g *Pseudomonas aeruginosa*: Δεν ανιχνεύεται σε 1 g Ζυμομύκητες και ευρωτομύκητες: $\leq 10^2$ CFU/g
Εκχύλισμα αποβουτυρωμένης σκόνης κακάο	Εκχύλισμα κακάο (*Theobroma cacao* L.) Εμφάνιση: Σκόνη βαθυκάστανου χρώματος ελεύθερη από ορατές προσμίξεις Φυσικές και χημικές ιδιότητες: Περιεκτικότητα σε πολυφαινόλη: τουλάχιστον 55,0 % GAE Περιεκτικότητα σε θεοβρωμίνη: έως 10,0 % Περιεκτικότητα σε τέφρα: έως 5,0 % Περιεκτικότητα σε υγρασία: έως 8,0 % Φαινόμενη πυκνότητα: 0,40-0,55 g/cm^3 pH: 5,0-6,5 Υπολειμματικός διαλύτης: 500 ppm κατ' ανώτατο όριο
Χαμηλό σε λιπαρά εκχύλισμα κακάο	Χαμηλό σε λιπαρά εκχύλισμα κακάο (*Theobroma cacao* L.) Εμφάνιση: Σκόνη βαθυκόκκινου έως ιώδους χρώματος Εκχύλισμα κακάο, συμπυκνωμένο: τουλάχιστον 99 % Διοξείδιο του πυριτίου (τεχνολογικό βοήθημα): έως 1,0 % Φλαβανόλες του κακάο: τουλάχιστον 300 mg/g (-) Επικατεχίνη: τουλάχιστον 45 mg/g Απώλειες κατά την ξήρανση: έως 5,0 %

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
Σπορέλαιο κορίανδρου από *Coriandrum sativum*	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το σπορέλαιο κορίανδρου είναι έλαιο που περιέχει γλυκερίδια λιπαρών οξέων και παράγεται από τους σπόρους του κοριάνδρου, *Coriandrum sativum* L. Ελαφρά κίτρινο χρώμα, ευχάριστη γεύση Αριθ. CAS: 8008-52-4 Σύσταση λιπαρών οξέων: Παλμιτικό οξύ (C16:0): 2-5 % Στεατικό οξύ (C18:0): < 1,5 % Πετροσελινικό οξύ (cis-C18:1(n-12)): 60-75 % Ελαϊκό οξύ (cis-C18:1(n-9)): 8-15 % Λινελαϊκό οξύ (C18:2): 12-19 % α-Λινολενικό οξύ (C18:3): < 1,0 % *Trans*-λιπαρά οξέα: ≤ 1,0 % **Καθαρότητα:** Δείκτης διάθλασης (20 °C): 1,466-1,474 Βαθμός οξύτητας: ≤ 2,5 mg KOH/g Αριθμός υπεροξειδίων: ≤ 5,0 mEq/kg Αριθμός ιωδίου: 88-110 μονάδες Αριθμός σαπωνοποίησης: 186-200 mg KOH/g Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες: ≤ 15 g/kg
Αποξηραμένοι καρποί *Crataegus pinnatifida*	**Περιγραφή/Ορισμός:** Αποξηραμένοι καρποί του είδους *Crataegus pinnatifida* της οικογένειας Rosaceae, αυτοφυές της βόρειας Κίνας και της Κορέας. **Σύνθεση:** Ξηρά ουσία: 80 % Υδατάνθρακες: 55 g/kg νωπού βάρους Φρουκτόζη: 26,5-29,3 g/100 g Γλυκόζη: 25,5-28,1 g/100 g Βιταμίνη C: 29,1 mg/100 g νωπού βάρους Νάτριο: 2,9 g/100 g νωπού βάρους Οι κομπόστες είναι προϊόντα που παράγονται με θερμική επεξεργασία του βρώσιμου μέρους ενός ή περισσότερων ειδών φρούτων, ολόκληρων ή τεμαχισμένων, κοσκινισμένων ή μη, χωρίς αξιόλογη συμπύκνωση. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν σάκχαρα, νερό, μηλίτης, καρυκεύματα και χυμός λεμονιού.

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
α-Κυκλοδεξτρίνη	**Περιγραφή/Ορισμός:** Μη αναγωγικός κυκλικός σακχαρίτης αποτελούμενος από έξι α-1,4-D-γλυκοπυρανοζυλικές μονάδες, ο οποίος προκύπτει από τη δράση της γλυκοζυλοτρανσφεράσης της κυκλοδεξτρίνης (CGTase, EC 2.4.1.19) σε υδρολυμένο άμυλο. Η ανάκτηση και ο καθαρισμός της α-κυκλοδεξτρίνης επιτυγχάνονται με την εφαρμογή μίας από τις ακόλουθες διαδικασίες: κατακρήμνιση ενός συμπλόκου α-κυκλοδεξτρίνης με 1-δεκανόλη, διάλυση σε νερό σε υψηλή θερμοκρασία και επανακατακρήμνιση, απομάκρυνση του συμπλοκοποιητή με ατμό, και κρυστάλλωση της α-κυκλοδεξτρίνης από το διάλυμα· ή χρωματογραφία ιοντοανταλλαγής ή μοριακής διήθησης ακολουθούμενη από κρυστάλλωση της α-κυκλοδεξτρίνης από το καθαρισμένο μητρικό υγρό· ή μεθόδους διαχωρισμού με μεμβράνες, όπως η υπερδιήθηση και η αντίστροφη ώσμωση. Περιγραφή: Ουσιαστικά άοσμο, λευκό ή σχεδόν λευκό κρυσταλλικό στερεό Συνώνυμα: α-κυκλοδεξτρίνη, α-δεξτρίνη, κυκλοεξαμυλόζη, κυκλομαλτοεξόζη, α-κυκλοαμυλόζη Χημική ονομασία: Κυκλοεξαμυλόζη Αριθ. CAS: 10016-20-3 Χημικός τύπος: $(C_6H_{10}O_5)_6$ Μοριακό βάρος από τον χημικό τύπο: 972,85 Δοκιμασία: ≥ 98 % (επί ξηρού) **Ταυτοποίηση:** Περιοχή τήξης: Αποσυντίθεται σε θερμοκρασίες άνω των 278 °C Διαλυτότητα: Ευδιάλυτη στο νερό, ελάχιστα διαλυτή στην αιθανόλη Ειδική στροφική ικανότητα: [α]D 25: Μεταξύ +145° και +151° (διάλυμα 1 %) Χρωματογραφία: Ο χρόνος κατακράτησης για την κυριότερη κορυφή σε υγρό χρωματογράφημα του δείγματος αντιστοιχεί στον χρόνο για την α-κυκλοδεξτρίνη σε χρωματογράφημα προτύπου α-κυκλοδεξτρίνης (διαθέσιμο από τις εταιρείες *Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH, München, Germany ή Wacker Biochem Group, Adrian, MI,* ΗΠΑ), με χρήση των συνθηκών που περιγράφονται στη μέθοδο δοκιμασίας. **Καθαρότητα:** Ύδωρ: ≤ 11 % (μέθοδος Karl Fischer) Υπολειμματικός συμπλοκοποιητής: ≤ 20 mg/kg (1-δεκανόλη) Αναγωγικές ουσίες: ≤ 0,5 % (εκφρασμένες σε γλυκόζη) Θειική τέφρα: ≤ 0,1 % Μόλυβδος: ≤ 0,5 mg/kg **Μέθοδος δοκιμασίας:** Προσδιορίζεται με υγρή χρωματογραφία υπό τις ακόλουθες συνθήκες: Διάλυμα δείγματος: Σε ογκομετρική φιάλη των 10 ml ζυγίζονται με ακρίβεια περίπου 100 mg δείγματος δοκιμής και προστίθενται 8 ml απιονισμένου νερού. Το δείγμα διαλύεται πλήρως σε λουτρό υπερήχων (10-15 λεπτά) και αραιώνεται έως τη χαραγή με κεκαθαρμένο απιονισμένο νερό. Διηθείται με ηθμό 0,45 μικρομέτρων.

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Πρότυπο διάλυμα: Σε ογκομετρική φιάλη των 10 ml ζυγίζονται με ακρίβεια περίπου 100 mg α-κυκλοδεξτρίνης και προστίθενται 8 ml απιονισμένου νερού. Το δείγμα διαλύεται πλήρως σε λουτρό υπερήχων και αραιώνεται έως τη χαραγή με κεκαθαρμένο απιονισμένο νερό. Χρωματογραφία: Υγρός χρωματογράφος εξοπλισμένος με ανιχνευτή δείκτη διαθλάσεως και ολοκληρωτή. Στήλη και πλήρωση: Nucleosil-100-NH_2 (10 μm) (*Macherey & Nagel Co. Düren*, Γερμανία) ή παρόμοια Μήκος: 250 mm Διάμετρος: 4 mm Θερμοκρασία: 40 °C Κινητή φάση: ακετονιτρίλιο/νερό (67/33 κ.ό.) Ταχύτητα ροής: 2,0 ml/min Όγκος έγχυσης: 10 μl Διαδικασία: Το διάλυμα του δείγματος εισάγεται στον χρωματογράφο, καταγράφεται το χρωματογράφημα και μετράται το εμβαδόν της κορυφής της α-CD. Υπολογίζεται το ποσοστό της α-κυκλοδεξτρίνης στο δείγμα δοκιμής ως εξής: % α-κυκλοδεξτρίνη (επί ξηρού) = 100 × (AS/AR) (WR/WS) όπου AS και AR είναι το εμβαδόν των κορυφών που οφείλονται στην α-κυκλοδεξτρίνη για το διάλυμα δείγματος και το πρότυπο διάλυμα αντίστοιχα. WS και WR είναι το βάρος (σε mg) του δείγματος δοκιμής και του προτύπου της α-κυκλοδεξτρίνης αντίστοιχα, κατόπιν διόρθωσης για την περιεκτικότητα σε νερό.
γ-Κυκλοδεξτρίνη	**Περιγραφή/Ορισμός:** Μη αναγωγικός κυκλικός σακχαρίτης αποτελούμενος από οκτώ α-1,4-D-γλυκοπυρανοζυλικές μονάδες, ο οποίος προκύπτει από τη δράση της γλυκοζυλοτρανσφεράσης της κυκλοδεξτρίνης (CGTase, EC 2.4.1.19) σε υδρολυμένο άμυλο. Η ανάκτηση και ο καθαρισμός της γ-κυκλοδεξτρίνης επιτυγχάνονται με κατακρήμνιση συμπλόκου γ-κυκλοδεξτρίνης με 8-κυκλοδεκαεξεν-1-όνη, διάλυση του συμπλόκου σε νερό και n-δεκάνιο, διαχωρισμό της υδατικής φάσης με ατμό και ανάκτηση της γ-κυκλοδεξτρίνης από το διάλυμα με κρυστάλλωση. Ουσιαστικά άοσμο, λευκό ή σχεδόν λευκό κρυσταλλικό στερεό Συνώνυμα: γ-κυκλοδεξτρίνη, γ-δεξτρίνη, κυκλοοκταμυλόζη, κυκλομαλτοοκτόζη, γ-κυκλοαμυλόζη Χημική ονομασία: κυκλοοκταμυλόζη Αριθ. CAS: 17465-86-0 Χημικός τύπος: $(C_6H_{10}O_5)_8$ Δοκιμασία: ≥ 98 % (επί ξηρού) **Ταυτοποίηση:** Περιοχή τήξης: Αποσυντίθεται σε θερμοκρασίες άνω των 285 °C Διαλυτότητα: Ευδιάλυτη στο νερό, ελάχιστα διαλυτή στην αιθανόλη

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Ειδική στροφική ικανότητα: [α]D 25: μεταξύ 174° και 180° (διάλυμα 1 %) **Καθαρότητα:** Ύδωρ: ≤ 11 % Υπόλειμμα συμπλοκοποιητή [8-κυκλοδεκαεξεν-1-όνη (CHDC)]: ≤ 4 mg/kg Υπολείμματα διαλύτη (n-δεκάνιο): ≤ 6 mg/kg Αναγωγικές ουσίες: ≤ 0,5 % (εκφρασμένες σε γλυκόζη) Θειική τέφρα: ≤ 0,1 %
▼M4 **Εκχύλισμα των τριών ριζών βοτάνων (*Cynanchum wilfordii* Hemsley, *Phlomis umbrosa* Turcz. και *Angelica gigas* Nakai)**	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το μείγμα των τριών ριζών βοτάνων είναι υποκίτρινη καφετιά λεπτή σκόνη που παράγεται με εκχύλιση ζεστού νερού, συμπύκνωση μέσω εξάτμισης και ξήρανσης με ψεκασμό **Σύνθεση του εκχυλίσματος του μείγματος των 3 ριζών βοτάνων:** Ρίζα *Cynanchum wilfordii*: 32,5 % (κ.β.) Ρίζα *Phlomis umbrosa*: 32,5 % (κ.β) Ρίζα *Angelica gigas*: 35,0 % (κ.β) **Προδιαγραφές:** Απώλεια κατά την ξήρανση: NMT 100 mg/g **Δοκιμασία:** Κινναμωμικό οξύ: 0,012 – 0,039 mg/g Μεθυλεστέρας Shanzhiside: 0,20 – 1,55 mg/g Nodakenin: 3,35 – 10,61 mg/g Methoxsalen: < 3 mg/g Φαινόλες: 13,0 – 40,0 mg/g Κουμαρίνες: 13,0 – 40,0 mg/g Ιριδοειδή: 13,0 – 39,0 mg/g Σαπωνίνες: 5,0 – 15,5 mg/g **Θρεπτικά συστατικά:** Υδατάνθρακες: 600 – 880 mg/g Πρωτεΐνες: 70 – 170 mg/g Λίπη: < 4 mg/g

▼M4

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Μικροβιολογικά κριτήρια: Συνολικός βιώσιμος αριθμός μικροοργανισμών: < 5 000 CFU/g Σύνολο ευρωτίασης (μούχλας) και ζυμομυκήτων: < 100 CFU/g Κολοβακτηριοειδή: < 10 CFU/g *Σαλμονέλα*: Αρνητική δοκιμή/25 g *Escherichia coli*: Αρνητική δοκιμή/25 g Χρυσίζων σταφυλόκοκκος *(Staphylococcus aureus)*: Αρνητική δοκιμή/25 g **Βαρέα μέταλλα:** Μόλυβδος: < 0,65 mg/kg Αρσενικό: < 3,0 mg/kg Υδράργυρος: < 0,1 mg/kg Κάδμιο: < 1,0 mg/kg CFU: Μονάδες σχηματισμού αποικιών

▼B

Σκεύασμα δεξτράνης που παράγεται από *Leuconostoc mesenteroides*	1. **Κονιοποιημένη μορφή:** Υδατάνθρακες: 60 % με: δεξτράνη: 50 %, μαννιτόλη: 0,5 %, φρουκτόζη: 0,3 %, λευκρόζη: 9,2 % Πρωτεΐνες: 6,5 % Λιπίδια: 0,5 % Γαλακτικό οξύ: 10 % Αιθανόλη: ίχνη Τέφρα: 13 % Υγρασία: 10 % 2. **Υγρή μορφή:** Υδατάνθρακες: 12 % με: δεξτράνη: 6,9 %, μαννιτόλη: 1,1 %, φρουκτόζη: 1,9 %, λευκρόζη: 2,2 % Πρωτεΐνες: 2,0 % Λιπίδια: 0,1 % Γαλακτικό οξύ: 2,0 % Αιθανόλη: 0,5 % Τέφρα: 3,4 % Υγρασία: 80 %

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
Έλαιο φυτικής προέλευσης που περιέχει διακυλογλυκερόλη	**Περιγραφή/Ορισμός:** Παρασκευάζεται από γλυκερόλη και λιπαρά οξέα που προέρχονται από εδώδιμα φυτικά έλαια, ιδιαίτερα σογιέλαιο (*Glycine max*) ή κραμβέλαιο (*Brassica campestris, Brassica napus*) με τη χρήση ειδικού ενζύμου. **Κατανομή ακυλογλυκερολών:** Διακυλογλυκερόλες (DAG): ≥ 80 % 1,3-Διακυλογλυκερόλες (1,3-DAG): ≥ 50 % Τριακυλογλυκερόλες (TAG): ≤ 20 % Μονοακυλογλυκερόλες (MAG): ≤ 5,0 % **Σύνθεση λιπαρών οξέων (MAG, DAG, TAG):** Ελαϊκό οξύ (C18:1): 20-65 % Λινελαϊκό οξύ (C18:2): 15-65 % Λινολενικό οξύ (C18:3): ≤ 15 % Κορεσμένα λιπαρά οξέα: ≤ 10 % **Άλλα:** Βαθμός οξύτητας: ≤ 0,5 mg KOH/g Υγρασία και πτητικά συστατικά: ≤ 0,1 % Αριθμός υπεροξειδίων: ≤ 1,0 mEq/kg Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες: ≤ 2,0 % *Trans*-λιπαρά οξέα ≤ 1,0 % MAG = μονοακυλογλυκερόλες, DAG = διακυλογλυκερόλες, TAG = τριακυλογλυκερόλες
Διυδροκαψιοειδές (DHC)	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το διυδροκαψιοειδές συντίθεται με ενζυμική εστεροποίηση της βανιλλυλαλκοόλης και του 8-μεθυλεννεανοϊκού οξέος. Μετά την εστεροποίηση το διυδροκαψιοειδές εκχυλίζεται με n-εξάνιο. Παχύρρευστο άχρωμο προς κίτρινο υγρό Χημικός τύπος: $C_{18}H_{28}O_4$ Αριθ. CAS: 205687-03-2 **Φυσικοχημικές ιδιότητες:** Διυδροκαψιοειδές: > 94 % 8-Μεθυλεννεανοϊκό οξύ: < 6,0 % Βανιλλυλαλκοόλη: < 1,0 % Άλλες σχετικές με τη σύνθεση ουσίες: < 2,0 %

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
Αποξηραμένο εκχύλισμα *Lippia citriodora* από κυτταροκαλλιέργειες	**Περιγραφή/Ορισμός: Αποξηραμένο εκχύλισμα από κυτταροκαλλιέργειες HTN®Vb *Lippia citriodora* (Palau) Kunth**.
Εκχύλισμα *Echinacea angustifolia* από καλλιέργειες κυττάρων	Εκχύλισμα από ρίζες *Echinacea angustifolia* που λαμβάνεται από φυτό ιστοκαλλιέργειας και είναι ουσιαστικά ισοδύναμο με εκχύλισμα από ρίζες *Echinacea angustifolia* το οποίο λαμβάνεται σε διάλυμα αιθανόλης–ύδατος τιτλοδοτημένο μέχρι το 4 % με εχινακοσίδη.
Έλαιο *Echium plantagineum*	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το έλαιο Echium είναι ένα προϊόν υποκίτρινου χρώματος, το οποίο προέρχεται από εξευγενισμό του ελαίου που εξάγεται από τους σπόρους του *Echium plantagineum* L. Στεαριδονικό οξύ: ≥ 10 % κ.β. των ολικών λιπαρών οξέων *Trans*-λιπαρά οξέα: ≤ 2,0 % κ.β. των ολικών λιπαρών οξέων Βαθμός οξύτητας: ≤ 0,6 mg KOH/g Αριθμός υπεροξειδίων: ≤ 5,0 mEq O_2/kg Περιεκτικότητα σε μη σαπωνοποιήσιμες ύλες: ≤ 2,0 % Περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες (ολικό άζωτο): ≤ 20 μg/ml Αλκαλοειδή πυρρολιζιδίνης: Μη ανιχνεύσιμα με όριο ανίχνευσης 4,0 μg/kg
▼M1 **Φλωροτανίνες *Ecklonia cava***	**Περιγραφή/Ορισμός:** Οι φλωροτανίνες *Ecklonia cava* λαμβάνονται με εκχύλιση με αλκοόλη από το βρώσιμο θαλάσσιο φύκι *Ecklonia cava*. Το εκχύλισμα είναι μια σκούρα καφέ σκόνη πλούσια σε φλωροτανίνες, πολυφαινολικές ενώσεις που περιέχονται ως δευτερογενείς μεταβολίτες σε ορισμένα είδη φαιοφυκών. **Χαρακτηριστικά/Σύνθεση** Περιεκτικότητα σε φλωροτανίνες: 90 ± 5 % Αντιοξειδωτική δράση: > 85 % Υγρασία: < 5 % Τέφρα: < 5 % **Μικροβιολογικά κριτήρια:** Συνολικός αριθμός βιώσιμων κυττάρων: < 3 000 CFU/g Ζυμομύκητες/Ευρωτομύκητες: < 300 CFU/g Κολοβακτηριοειδή: Αρνητική δοκιμή *Salmonella* spp.: Αρνητική δοκιμή *Staphylococcus aureus*: Αρνητική δοκιμή

▼M1

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Βαρέα μέταλλα και αλογόνα: Μόλυβδος: < 3,0 mg/kg Υδράργυρος: < 0,1 mg/kg Κάδμιο: < 3,0 mg/kg Αρσενικό: < 25,0 mg/kg Ανόργανο αρσενικό: < 0,5 mg/kg Ιώδιο: 150,0-650,0 mg/kg CFU: Colony Forming Units (μονάδες σχηματισμού αποικιών)

▼B

Γαλλική επιγαλλοκατεχίνη ως κεκαθαρμένο εκχύλισμα από φύλλα πράσινου τσαγιού (*Camellia sinensis*)	**Περιγραφή/Ορισμός:** Ιδιαίτερα εξευγενισμένο εκχύλισμα από τα φύλλα πράσινου τσαγιού (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) σε μορφή λεπτόκοκκης, υπόλευκης έως ελαφρώς ροδόχρωμης σκόνης. Αποτελείται από τουλάχιστον 90 % γαλλική επιγαλλοκατεχίνη (EGCG) και έχει σημείο τήξης μεταξύ 210 και 215 °C περίπου. Εμφάνιση: υπόλευκη έως ελαφρώς ροδόχρωμη σκόνη Χημική ονομασία: πολυφαινόλη (-) γαλλική επιγαλλοκατεχίνη-3 Συνώνυμα: γαλλική επιγαλλοκατεχίνη (EGCG) Αριθ. CAS: 989-51-5 Ονομασία INCI: epigallocatechin gallate Μοριακό βάρος: 458,4 g/mol Απώλειες κατά την ξήρανση: έως 5,0 % **Βαρέα μέταλλα:** Αρσενικό: έως 3,0 ppm Μόλυβδος: έως 5,0 ppm **Δοκιμασία:** έως 94 % EGCG (επί ξηρού) έως 0,1 % καφεΐνη Διαλυτότητα: Η EGCG διαλύεται εύκολα στο νερό, την αιθανόλη, τη μεθανόλη και την ακετόνη.

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή		
L-Εργοθειονεΐνη	**Ορισμός** Χημική ονομασία (IUPAC): Προπιονικό (2S)-3-(2-θειοξο-2,3-διυδρο-1*H*-ιμιδαζολ-4-υλο)-2-(τριμεθυλαμμώνιο) Χημικός τύπος: $C_9H_{15}N_3O_2S$ Μοριακή μάζα: 229,3 Da Αριθ. CAS: 497-30-3		
	Παράμετρος	**Προδιαγραφή**	**Μέθοδος**
	Εμφάνιση	Λευκή σκόνη	Οπτική εξέταση
	Οπτική στροφική ικανότητα	$[\alpha]_D \geq (+)\ 122°$ (c = 1, H_2O)[α)]	Πολωσιμετρία
	Χημική καθαρότητα	≥ 99,5 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29]
		≥ 99,0 %	1H-NMR
	Ταυτοποίηση	Σύμφωνο με τη δομή	1H-NMR
		C: 47,14 ± 0,4 % H: 6,59 ± 0,4 % N: 18,32 ± 0,4 %	Στοιχειακή ανάλυση
	Σύνολο υπολειμμάτων διαλυτών	[Eur. Ph. 01/2008:50400]	Αεριοχρωματογραφία
	(μεθανόλη, οξικός αιθυλεστέρας, ισοπροπανόλη, αιθανόλη)	< 1 000 ppm	[Eur. Ph. 01/2008:20424]
	Απώλειες κατά την ξήρανση	Εσωτερικό πρότυπο < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]
	Προσμείξεις	< 0,8 %	HPLC/GPC ή 1H-NMR
	Βαρέα μέταλλα[β) γ)]		
	Μόλυβδος	< 3,0 ppm	ICP/AES
	Κάδμιο	< 1,0 ppm	(Pb, Cd)
	Υδράργυρος	< 0,1 ppm	Φασματομετρία ατομικού φθορισμού (Hg)

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Μικροβιολογικές προδιαγραφές[β)] Συνολικός αριθμός βιώσιμων αερόβιων μικροοργανισμών (TVAC) $\leq 1 \times 10^3$ CFU/g [Eur. Ph. 01/2011:50104] Συνολικός αριθμός ζυμομυκήτων και ευρωτομυκήτων (TYMC) $\leq 1 \times 10^2$ CFU/g *Escherichia coli* Απουσία σε 1 g Eur. Ph.: Ευρωπαϊκή φαρμακοποιία, 1H-NMR: φασματοσκοπία πυρηνικού μαγνητικού συντονισμού πρωτονίου, HPLC: υγροχρωματογραφία υψηλής απόδοσης, GPC: χρωματογραφία διαπέρασης πηκτώματος, ICP/AES: φασματοσκοπία ατομικής εκπομπής σε επαγωγικά συζευγμένο πλάσμα· CFU: μονάδα σχηματισμού αποικιών. α) Lit. $[\alpha]_D$ = (+) 126,6° (c = 1, H_2O) β) Οι αναλύσεις πραγματοποιούνται σε κάθε παρτίδα γ) Ανώτατα επίπεδα σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1881/2006
Άλας με νάτριο του συμπλόκου Fe(III)-EDTA	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το άλας με νάτριο του συμπλόκου Fe(III)-EDTA (αιθυλενοδιαμινοτετραοξικό οξύ) είναι μια άοσμη, λεπτόρρευστη, καφεκίτρινη σκόνη με χημική καθαρότητα άνω του 99 % (κ.β.). Είναι καλά διαλυτή στο νερό. Χημικός τύπος: $C_{10}H_{12}FeN_2NaO_8 \cdot 3H_2O$ Χημικά χαρακτηριστικά: pH διαλύματος συγκέντρωσης 1 %: 3,5-5,5 Σίδηρος: 12,5-13,5 % Νάτριο: 5,5 % Ύδωρ: 12,8 % Οργανική ύλη (CHNO): 68,4 % EDTA: 65,5-70,5 % Ύλες αδιάλυτες στο νερό: ≤ 0,1 % Νιτριλοτριοξικό οξύ: ≤ 0,1 %

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
Εναμμώνιος φωσφορικός σίδηρος	**Περιγραφή/Ορισμός:** Ο εναμμώνιος φωσφορικός σίδηρος είναι μια γκριζοπράσινη λεπτή σκόνη, πρακτικά αδιάλυτη στο νερό και διαλυτή σε αραιά ανόργανα οξέα. Αριθ. CAS: 10101-60-7 Χημικός τύπος: $FeNH_4PO_4$ Χημικά χαρακτηριστικά: pH εναιωρήματος 5 % σε νερό: 6,8-7,8 Σίδηρος (ολικός): ≥ 28 % Σίδηρος(II): 22-30 % (κ.β.) Σίδηρος(III): ≤ 7,0 % (κ.β.) Αμμωνία: 5-9 % (κ.β.) Ύδωρ: ≤ 3,0 %
Πεπτίδια ψαριού από *Sardinops sagax*	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το νέο συστατικό τροφίμων είναι μείγμα πεπτιδίων, που παράγεται με αλκαλική υδρόλυση, καταλυόμενη από πρωτεάση, μυός ψαριού (*Sardinops sagax*), με ακόλουθο διαχωρισμό του πεπτιδικού κλάσματος με χρωματογραφία στήλης, συμπύκνωση υπό κενό και ξήρανση με ψεκασμό. Υποκίτρινη έως λευκή σκόνη Πεπτίδια (*) (πεπτίδια μικρής αλυσίδας, διπεπτίδια και τριπεπτίδια με μοριακό βάρος κάτω των 2 kDa): ≥ 85 g/100 g Val-Tyr (διπεπτίδιο): 0,1-0,16 g/100 g Τέφρα: ≤ 10 g/100 g Υγρασία: ≤ 8 g/100 g (*) Μέθοδος Kjeldahl
Φλαβονοειδή από *Glycyrrhiza glabra*	**Περιγραφή/Ορισμός:** Τα φλαβονοειδή από ρίζες ή ριζώματα *Glycyrrhiza glabra* L. λαμβάνονται μέσω εκχύλισης με αιθανόλη η οποία ακολουθείται από νέα εκχύλιση αυτού του αιθανολικού εκχυλίσματος με τριγλυκερίδια μεσαίας αλυσίδας. Πρόκειται για υγρό βαθυκάστανου χρώματος που περιέχει 2,5 % έως 3,5 % γλαβριδίνη. Υγρασία: < 0,5 % Τέφρα: < 0,1 % Αριθμός υπεροξειδίων: < 0,5 mEq/kg

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Γλαβριδίνη: 2,5-3,5 % λίπους Γλυκυρριζικό οξύ: < 0,005 % Λίπος, συμπεριλαμβανομένων ουσιών τύπου πολυφαινόλης: ≥ 99 % Πρωτεΐνες: < 0,1 % Υδατάνθρακες: μη ανιχνεύσιμοι
Εκχύλισμα φουκοϊδάνης από το φύκι *Fucus vesiculosus*	**Περιγραφή/Ορισμός:** Η φουκοϊδάνη από το φύκι *Fucus vesiculosus* λαμβάνεται με υδατική εκχύλιση σε όξινο διάλυμα και με διεργασίες διήθησης χωρίς τη χρήση οργανικών διαλυτών. Το εκχύλισμα που προκύπτει συμπυκνώνεται και αποξηραίνεται για να ληφθεί εκχύλισμα φουκοϊδάνης με τις παρακάτω προδιαγραφές: Υπόλευκη έως καφέ σκόνη Οσμή και γεύση: Ευχάριστη οσμή και γεύση Υγρασία: < 10 % (105 °C επί 2 ώρες) Τιμή pH: 4,0-7,0 (εναιώρημα 1 % στους 25 °C) **Βαρέα μέταλλα:** Αρσενικό (ανόργανο): < 1,0 ppm Κάδμιο: < 3,0 ppm Μόλυβδος: < 2,0 ppm Υδράργυρος: < 1,0 ppm **Μικροβιολογικά κριτήρια:** Συνολικός αριθμός αερόβιων μικροοργανισμών: < 10 000 CFU/g Αριθμός ζυμομυκήτων και ευρωτομυκήτων: < 100 CFU/g Συνολικός αριθμός εντεροβακτηρίων: Απουσία/g *Escherichia coli*: Απουσία/g *Salmonella*: Απουσία από δείγμα 10 g *Staphylococcus aureus*: Απουσία/g Σύνθεση των δύο επιτρεπόμενων τύπων εκχυλίσματος, ανάλογα με το επίπεδο φουκοϊδάνης:

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Εκχύλισμα 1: Φουκοϊδάνη: 75-95 % Αλγινικό: 2,0-5,5 % Πολυφλορογλυκινόλη: 0,5-15 % Μαννιτόλη: 1-5 % Φυσικά άλατα / ελεύθερα ανόργανα: 0,5-2,5 % Άλλοι υδατάνθρακες: 0,5-1,0 % Πρωτεΐνες: 2,0-2,5 % Εκχύλισμα 2: Φουκοϊδάνη: 60-65 % Αλγινικό: 3,0-6,0 % Πολυφλορογλυκινόλη: 20-30 % Μαννιτόλη: < 1,0 % Φυσικά άλατα / ελεύθερα ανόργανα: 0,5-2,0 % Άλλοι υδατάνθρακες: 0,5-2,0 % Πρωτεΐνες: 2,0-2,5 %
Εκχύλισμα φουκοϊδάνης από το φύκι *Undaria pinnatifida*	**Περιγραφή/Ορισμός:** Η φουκοϊδάνη από το φύκι *Undaria pinnatifida* λαμβάνεται με υδατική εκχύλιση σε όξινο διάλυμα και με διεργασίες διήθησης χωρίς τη χρήση οργανικών διαλυτών. Το εκχύλισμα που προκύπτει συμπυκνώνεται και αποξηραίνεται για να ληφθεί εκχύλισμα φουκοϊδάνης με τις παρακάτω προδιαγραφές: Υπόλευκη έως καφέ σκόνη Οσμή και γεύση: Ευχάριστη οσμή και γεύση Υγρασία: < 10 % (105 °C επί 2 ώρες) Τιμή pH: 4,0-7,0 (εναιώρημα 1 % στους 25 °C) **Βαρέα μέταλλα:** Αρσενικό (ανόργανο): < 1,0 ppm Κάδμιο: < 3,0 ppm

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Μόλυβδος: < 2,0 ppm Υδράργυρος: < 1,0 ppm **Μικροβιολογία:** Συνολικός αριθμός αερόβιων μικροοργανισμών: < 10 000 CFU/g Αριθμός ζυμομυκήτων και ευρωτομυκήτων: < 100 CFU/g Συνολικός αριθμός εντεροβακτηρίων: Απουσία/g *Escherichia coli*: Απουσία/g *Salmonella*: Απουσία από δείγμα 10 g *Staphylococcus aureus*: Απουσία/g Σύνθεση των δύο επιτρεπόμενων τύπων εκχυλίσματος, ανάλογα με το επίπεδο φουκοϊδάνης: Εκχύλισμα 1: Φουκοϊδάνη: 75-95 % Αλγινικό: 2,0-6,5 % Πολυφλορογλυκινόλη: 0,5-3,0 % Μαννιτόλη: 1-10 % Φυσικά άλατα / ελεύθερα ανόργανα: 0,5-1,0 % Άλλοι υδατάνθρακες: 0,5-2,0 % Πρωτεΐνες: 2,0-2,5 % Εκχύλισμα 2: Φουκοϊδάνη: 50-55 % Αλγινικό: 2,0-4,0 % Πολυφλορογλυκινόλη: 1,0-3,0 % Μαννιτόλη: 25-35 % Φυσικά άλατα / ελεύθερα ανόργανα: 8-10 % Άλλοι υδατάνθρακες: 0,5-2,0 % Πρωτεΐνες: 1,0-1,5 %

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
2′-Φουκοζυλολακτόζη (συνθετική)	**Ορισμός:** Χημική ονομασία: α-L-φουκοπυρανοζυλο-(1→2)-β-D-γαλακτοπυρανοζυλο-(1→4)-D-γλυκοπυρανόζη Χημικός τύπος: $C_{18}H_{32}O_{15}$ Αριθ. CAS: 41263-94-9 Μοριακό βάρος: 488,44 g/mol **Περιγραφή:** Η 2′-φουκοζυλολακτόζη είναι λευκή έως υπόλευκη σκόνη που παράγεται με διεργασία χημικής σύνθεσης και απομονώνεται μέσω κρυστάλλωσης. **Καθαρότητα:** 2′-Φουκοζυλολακτόζη: ≥ 95 % D-Λακτόζη: ≤ 1,0 % κ.β. L-Φουκόζη: ≤ 1,0 % κ.β. Ισομερή διφουκοζυλο-D-λακτόζης: ≤ 1,0 % κ.β. 2′-Φουκοζυλο-D-λακτουλόζη: ≤ 0,6 % κ.β. pH (διάλυμα 5 %, 20 °C): 3,2-7,0 Ύδωρ (%): ≤ 9,0 % Θειική τέφρα: ≤ 0,2 % Οξικό οξύ: ≤ 0,3 % Υπολειμματικοί διαλύτες (μεθανόλη, 2-προπανόλη, οξικός μεθυλεστέρας, ακετόνη): ≤ 50,0 mg/kg ο καθένας, ≤ 200,0 mg/kg συνολικά) Υπολειμματικές πρωτεΐνες: ≤ 0,01 % **Βαρέα μέταλλα:** Παλλάδιο: ≤ 0,1 mg/kg Νικέλιο: ≤ 3,0 mg/kg **Μικροβιολογικά κριτήρια:** Συνολικός αριθμός αερόβιων μεσόφιλων βακτηρίων: ≤ 500 CFU/g Ζυμομύκητες και ευρωτομύκητες: ≤ 10 CFU/g Υπολειμματικές ενδοτοξίνες: ≤ 10 EU/mg

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή	
2′-Φουκοζυλολακτόζη (μικροβιακή πηγή)	**Ορισμός:** Χημική ονομασία: α-L-φουκοπυρανοζυλο-(1→2)-β-D-γαλακτοπυρανοζυλο-(1→4)-D-γλυκοπυρανόζη Χημικός τύπος: $C_{18}H_{32}O_{15}$ Αριθ. CAS: 41263-94-9 Μοριακό βάρος: 488,44 g/mol	
	Πηγή: Γενετικά τροποποιημένο στέλεχος *Escherichia coli* K-12	**Πηγή:** Γενετικά τροποποιημένο στέλεχος *Escherichia coli* BL21
	Περιγραφή: Η 2′-φουκοζυλολακτόζη είναι λευκή έως υπόλευκη κρυσταλλική σκόνη που παράγεται μέσω μικροβιακής διεργασίας. Η 2′-φουκοζυλολακτόζη απομονώνεται μέσω κρυστάλλωσης. **Καθαρότητα:** 2′-Φουκοζυλολακτόζη: ≥ 94 % D-Λακτόζη: ≤ 3,0 % L-Φουκόζη: ≤ 1,0 Διφουκοζυλο-D-λακτόζη: ≤ 1,0 % 2′-Φουκοζυλο-D-λακτουλόζη: ≤ 1,0 % pH (διάλυμα 5 %, 20 °C): 3,2-5,0 Ύδωρ: ≤ 5,0 % Θειική τέφρα: ≤ 1,5 % Οξικό οξύ: ≤ 1,0 % Υπολειμματικές πρωτεΐνες: ≤ 0,01 % **Μικροβιολογικά κριτήρια:** Συνολικός αριθμός αερόβιων μεσόφιλων βακτηρίων: ≤ 500 CFU/g Ζυμομύκητες: ≤ 10 CFU/g Ευρωτομύκητες: ≤ 100 CFU/g Ενδοτοξίνες: ≤ 10 EU/mg	**Περιγραφή:** Η 2′-φουκοζυλολακτόζη είναι λευκή έως υπόλευκη σκόνη και το πυκνό υδατικό διάλυμα (45 % ± 5 % κ.ό.) είναι ένα άχρωμο έως υποκίτρινο διαυγές υδατικό διάλυμα. Η 2′-φουκοζυλολακτόζη παράγεται μέσω μικροβιακής διεργασίας. Η 2′-φουκοζυλολακτόζη απομονώνεται μέσω ξήρανσης διά ψεκασμού. **Καθαρότητα:** 2′-Φουκοζυλολακτόζη: ≥ 90 % Λακτόζη: ≤ 5,0 % Φουκόζη: ≤ 3,0 % 3-Φουκοζυλολακτόζη: ≤ 5,0 % Φουκοζυλογαλακτόζη: ≤ 3,0 % Διφουκοζυλολακτόζη: ≤ 5,0 % Γλυκόζη: ≤ 3,0 % Γαλακτόζη: ≤ 3,0 % Ύδωρ: ≤ 9,0 % (σκόνη) Θειική τέφρα: ≤ 0,5 % (σκόνη και υγρό) Υπολειμματικές πρωτεΐνες: ≤ 0,01 % (σκόνη και υγρό) **Βαρέα μέταλλα:** Μόλυβδος: ≤ 0,02 mg/kg (σκόνη και υγρό) Αρσενικό: ≤ 0,2 mg/kg (σκόνη και υγρό)

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή	
		Κάδμιο: ≤ 0,1 mg/kg (σκόνη και υγρό) Υδράργυρος: ≤ 0,5 mg/kg (σκόνη και υγρό) **Μικροβιολογικά κριτήρια:** Συνολικός αριθμός μικροοργανισμών: ≤ 10^4 CFU/g (σκόνη), ≤ 5 000 CFU/g (υγρό) Ζυμομύκητες και ευρωτομύκητες: ≤ 100 CFU/g (σκόνη), ≤ 50 CFU/g (υγρό) Enterobacteriaceae/κολοβακτηριοειδή: απουσία σε 11 g (σκόνη και υγρό) *Salmonella*: αρνητικό/100 g (σκόνη), αρνητικό/200 ml (υγρό) *Cronobacter*: αρνητικό/100 g (σκόνη), αρνητικό/200 ml (υγρό) Ενδοτοξίνες: ≤ 100 EU/g (σκόνη), ≤ 100 EU/ml (υγρό) Αφλατοξίνη M_1: ≤ 0,025 μg/kg (σκόνη και υγρό)
Γαλακτοολιγοσακχαρίτης	**Περιγραφή/Ορισμός:** **Ο γαλακτοολιγοσακχαρίτης παράγεται από λακτόζη γάλακτος με μια ενζυμική διεργασία που χρησιμοποιεί β-γαλακτοζιδάσες από *Aspergillus oryzae*, *Bifidobacterium bifidum* και *Bacillus circulans*.** GOS: τουλάχιστον 46 % επί ξηράς ουσίας Λακτόζη: έως 40 % επί ξηράς ουσίας Γλυκόζη: έως 22 % επί ξηράς ουσίας Γαλακτόζη: 0,8 % επί ξηράς ουσίας κατ' ελάχιστον Τέφρα: έως 4,0 % επί ξηράς ουσίας Πρωτεΐνες: έως 4,5 % επί ξηράς ουσίας Νιτρώδη: έως 2 mg/kg	
Γλυκοζαμίνη HCl από *Aspergillus niger* και γενετικώς τροποποιημένο στέλεχος *E. coli* K12	Λευκή άοσμη κρυσταλλική σκόνη Μοριακός τύπος: $C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl$ Σχετική μοριακή μάζα: 215,63 g/mol D-γλυκοζαμίνη 98,0-102,0 % του προτύπου αναφοράς (HPLC) Ειδική στροφική ικανότητα + 70,0° - + 73,0°	

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
Θειική γλυκοζαμίνη KCl από *Aspergillus niger* και γενετικώς τροποποιημένο στέλεχος *E. coli* K12	Λευκή άοσμη κρυσταλλική σκόνη Μοριακός τύπος: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Σχετική μοριακή μάζα: 605,52 g/mol Θειική D-γλυκοζαμίνη 2KCl: 98,0-102,0 % του προτύπου αναφοράς (HPLC) Ειδική στροφική ικανότητα +50,0° έως +52,0°
Θειική γλυκοζαμίνη NaCl από *Aspergillus niger* και γενετικώς τροποποιημένο στέλεχος *E. coli* K12	Λευκή άοσμη κρυσταλλική σκόνη Μοριακός τύπος: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ Σχετική μοριακή μάζα: 573,31 g/mol D-γλυκοζαμίνη HCl: 98-102 % του προτύπου αναφοράς (HPLC) Ειδική στροφική ικανότητα: +52° - +54°
Κόμμι γκουάρ	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το φυσικό κόμμι γκουάρ είναι το αλεσμένο ενδόσπερμα των σπερμάτων φυσικών στελεχών του γκουάρ *Cyamopsis tetragonolobus* L. Taub. (οικογένεια Leguminosae). Συνίσταται κυρίως σε έναν πολυσακχαρίτη υψηλού μοριακού βάρους, αποτελούμενο από ομάδες γαλακτοπυρανόζης και μαννοπυρανόζης συνδεδεμένες με γλυκοζιτικούς δεσμούς, που περιγράφεται χημικώς ως γαλακτομαννάνη (περιεκτικότητα σε γαλακτομαννάνη τουλάχιστον 75 %). Εμφάνιση: Λευκή έως κιτρινωπή σκόνη Μοριακό βάρος: Μεταξύ 50 000 και 8 000 000 Dalton Αριθ. CAS: 9000-30-0 Αριθ. EINECS: 232-536-8 Καθαρότητα: Όπως ορίζεται από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 231/2012 της Επιτροπής σχετικά με τη θέσπιση προδιαγραφών για τα πρόσθετα τροφίμων που αναφέρονται στα παραρτήματα II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1], και από τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2015/175 της Επιτροπής, της 5ης Φεβρουαρίου 2015, για τον καθορισμό ειδικών όρων που εφαρμόζονται στις εισαγωγές κόμμεος γκουάρ που κατάγεται ή αποστέλλεται από την Ινδία λόγω του κινδύνου μόλυνσής του από πενταχλωροφαινόλη και διοξίνες [2]. **Φυσικοχημικές ιδιότητες:** **Σκόνη** Χρόνος διατήρησης: 2 έτη Χρώμα: Λευκό Οσμή: Ελαφρά

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Μέση διάμετρος σωματιδίων: 60-70 μmΥγρασία: έως 15 % Ιξώδες (*) στη 1 ώρα: - Ιξώδες (*) στις 2 ώρες: τουλάχιστον 3 600 mPa.s Ιξώδες (*) στις 24 ώρες: τουλάχιστον 4 000 mPa.s Διαλυτότητα: Διαλυτό σε ζεστό και κρύο νερό pH για 10 g/L, στους 25 °C: 6-7,5 **Νιφάδες** Ωφέλιμη ζωή: 1 έτος Χρώμα: Λευκό/υπόλευκο χωρίς καθόλου ή με ελάχιστες μαύρες κηλίδες Οσμή: Ελαφρά Μέση διάμετρος σωματιδίων: 1-10 mm Υγρασία: έως 15 % Ιξώδες (*) στη 1 ώρα: τουλάχιστον 3 000 mPa.s Ιξώδες (*) στις 2 ώρες: – Ιξώδες (*) στις 24 ώρες: – Διαλυτότητα: Διαλυτό σε ζεστό και κρύο νερό pH για 10g/L, στους 25 °C: 5-7,5 (*) Οι μετρήσεις του ιξώδους διενεργούνται υπό τις ακόλουθες συνθήκες: 1 %, 25 °C, 20 rpm
Θερμικά επεξεργασμένα γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση με *Bacteroides xylanisolvens*	**Περιγραφή/Ορισμός:** Τα θερμικά επεξεργασμένα γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση παράγονται με *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) ως καλλιέργεια εκκίνησης. Ημιαποκορυφωμένο γάλα (μεταξύ 1,5 % και 1,8 % λιπαρά) ή αποκορυφωμένο γάλα (0,5 % λιπαρά ή λιγότερο) παστεριώνεται ή υποβάλλεται σε επεξεργασία σε πολύ υψηλή θερμοκρασία πριν από την έναρξη της ζύμωσης με *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Το παραγόμενο ζυμωμένο γαλακτοκομικό προϊόν ομογενοποιείται και, στη συνέχεια, υποβάλλεται σε θερμική επεξεργασία για την αδρανοποίηση του *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Το τελικό προϊόν δεν περιέχει βιώσιμα κύτταρα του *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) (*). (*) Τροποποιημένο πρότυπο DIN EN ISO 21528-2.

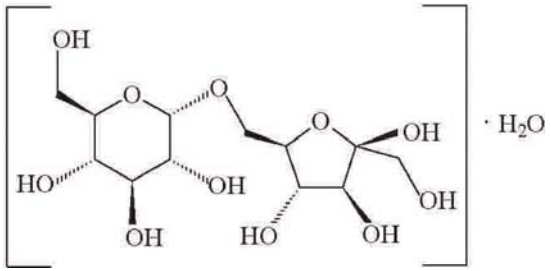
▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
Υδροξυτυροσόλη	**Περιγραφή/Ορισμός:** Η υδροξυτυροσόλη είναι παχύρρευστο υγρό ανοικτού κίτρινου χρώματος που παράγεται με χημική σύνθεση. Μοριακός τύπος: $C_8H_{10}O_3$ Μοριακό βάρος: 154,6 g/mol Αριθ. CAS: 10597-60-1 Υγρασία: ≤ 0,4 % Οσμή: Χαρακτηριστική Γεύση: Ελαφρώς πικρή Διαλυτότητα (στο νερό): Αναμίξιμο με νερό pH: 3,5-4,5 Δείκτης διάθλασης: 1,571-1,575 **Καθαρότητα:** Υδροξυτυροσόλη: ≥ 99 % Οξικό οξύ: ≤ 0,4 % Οξική υδροξυτυροσόλη: ≤ 0,3 % Άθροισμα ομοβανιλλικού οξέος, ισοομοβανιλλικού οξέος και 3-μεθοξυ-4-υδροξυφαινυλογλυκόλης: ≤ 0,3 % **Βαρέα μέταλλα** Μόλυβδος: ≤ 0,03 mg/kg Κάδμιο: ≤ 0,01 mg/kg Υδράργυρος: ≤ 0,01 mg/kg **Υπολειμματικοί διαλύτες** Οξικός αιθυλεστέρας: ≤ 25,0 mg/kg Ισοπροπανόλη: ≤ 2,50 mg/kg Μεθανόλη: ≤ 2,00 mg/kg Τετραϋδροφουράνιο: ≤ 0,01 mg/kg

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
Πρωτεΐνη διαμόρφωσης παγοκρυστάλλων τύπου III HPLC 12	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το παρασκεύασμα της πρωτεΐνης διαμόρφωσης παγοκρυστάλλων (ISP) είναι υγρό ανοικτού καστανού χρώματος που παράγεται από ζύμωση βυθού γενετικώς τροποποιημένου στελέχους ζύμης αρτοποιίας (*Saccharomyces cerevisiae*) κατάλληλης για τρόφιμα, στο γονιδίωμα της οποίας έχει εισαχθεί συνθετικό γονίδιο για την ISP. Η πρωτεΐνη εκφράζεται και εκκρίνεται στο θρεπτικό υλικό, όπου διαχωρίζεται από τα κύτταρα της ζύμης με μικροδιήθηση και συμπυκνώνεται με υπερδιήθηση. Έτσι, τα κύτταρα της ζύμης δεν μεταφέρονται στο παρασκεύασμα της ISP ούτε ως έχουν ούτε σε τροποποιημένη μορφή. Το παρασκεύασμα της ISP αποτελείται από φυσική ISP, γλυκοζυλιωμένη ISP, πρωτεΐνες και πεπτίδια από τη ζύμη, σάκχαρα καθώς και οξέα και άλατα που υπάρχουν συνήθως στα τρόφιμα. Το πυκνό παρασκεύασμα σταθεροποιείται με 10 mM ρυθμιστικού διαλύματος κιτρικού οξέος. Δοκιμασία: ≥ 5 g/l ενεργού ISP pH: 2,5-3,5 Τέφρα: ≤ 2,0 % EDTA: Δεν ανιχνεύεται
Υδατικό εκχύλισμα από αποξηραμένα φύλλα του *Ilex guayusa*	**Περιγραφή/Ορισμός:** Υγρό χρώματος σκούρου καφέ. Υδατικά εκχυλίσματα από αποξηραμένα φύλλα του *Ilex guayusa* **Σύνθεση:** Πρωτεΐνες: < 0,1 g/100 ml Λίπη: < 0,1 g/100 ml Υδατάνθρακες: 0,2-0,3 g/100 ml Ολικά σάκχαρα: < 0,2 g/100 ml Καφεΐνη: 19,8-57,7 mg/100 ml Θεοβρωμίνη: 0,14-2,0 mg/100 ml Χλωρογενικά οξέα: 9,9-72,4 mg/100 ml
Ισομαλτοολιγοσακχαρίτης	**Σε μορφή σκόνης:** Διαλυτότητα (στο νερό) (%): > 99 Γλυκόζη (% επί ξηρού): ≤ 5,0 Ισομαλτόζη + DP3 έως DP9 (% επί ξηρού): ≥ 90 Υγρασία (%): ≤ 4,0 Θειική τέφρα (g/100 g): ≤ 0,3

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Βαρέα μέταλλα: Μόλυβδος (mg/kg): ≤ 0,5 Αρσενικό (mg/kg): ≤ 0,5 **Σε σιρόπι:** Ξηρά στερεά (g/100 g): > 75 Γλυκόζη (% επί ξηρού): ≤ 5,0 Ισομαλτόζη + DP3 έως DP9 (% επί ξηρού): ≥ 90 pH: 4 - 6 Θειική τέφρα (g/100 g): ≤ 0,3 **Βαρέα μέταλλα:** Μόλυβδος (mg/kg): ≤ 0,5 Αρσενικό (mg/kg): ≤ 0,5
Ισομαλτουλόζη	**Περιγραφή/Ορισμός:** Αναγωγικός δισακχαρίτης που αποτελείται από ένα τμήμα γλυκόζης και ένα τμήμα φρουκτόζης που συνδέονται με α-1,6 γλυκοζιτικό δεσμό. Λαμβάνεται από τη σακχαρόζη με ενζυμική διεργασία. Το εμπορικό προϊόν είναι μονοϋδρικό. Εμφάνιση: ουσιαστικά άοσμοι, λευκοί ή σχεδόν λευκοί κρύσταλλοι με γλυκιά γεύση Χημική ονομασία: 6-O-α-D-γλυκοπυρανοζυλο-D-φρουκτοφουρανόζη, μονοϋδρική Αριθ. CAS: 13718-94-0 Χημικός τύπος: $C_{12}H_{22}O_{11}·H_2O$ Συντακτικός τύπος  Μοριακό βάρος υπολογιζόμενο από τον χημικό τύπο: 360,3 (μονοϋδρική)

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Καθαρότητα: Δοκιμασία: ≥ 98 % επί ξηρού Απώλειες κατά την ξήρανση: ≤ 6,5 % (60 °C, 5 ώρες) **Βαρέα μέταλλα:** Μόλυβδος: ≤ 0,1 mg/kg Προσδιορίζεται με τεχνική ατομικής απορρόφησης, κατάλληλη για το καθορισμένο επίπεδο. Η επιλογή του μεγέθους του δείγματος και της μεθόδου προετοιμασίας του δείγματος μπορούν να βασίζονται στις αρχές της μεθόδου που περιγράφεται στο FNP 5 (*), «Ενόργανες μέθοδοι». (*) 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, σ. 322 αγγλικά, ISBN 92-5-102991-1.
Λακτιτόλη	**Περιγραφή/Ορισμός:** Κρυσταλλική σκόνη ή άχρωμο διάλυμα που παρασκευάζεται από καταλυτική υδρογόνωση της λακτόζης. Τα κρυσταλλικά προϊόντα συναντώνται σε άνυδρη, μονοένυδρη και διένυδρη μορφή. Ως καταλύτης χρησιμοποιείται νικέλιο. Χημική ονομασία: 4-O-β-D-γαλακτοπυρανοζυλο-D-γλυκιτόλη Χημικός τύπος: $C_{12}H_{24}O_{11}$ Μοριακό βάρος: 344,31 g/mol Αριθ. CAS: 585-86-4 **Καθαρότητα:** Διαλυτότητα (στο νερό): Πολύ διαλυτή στο νερό Ειδική στροφική ικανότητα [α] D20 = + 13° έως + 16° Δοκιμασία: ≥ 95 % επί ξηρού (εκφράζεται επί ξηρού βάρους) Ύδωρ: ≤ 10,5 % Άλλες πολυόλες: ≤ 2,5 % επί ξηρού Αναγωγικά σάκχαρα: ≤ 0,2 % επί ξηρού Χλωριούχα: ≤ 100 mg/kg επί ξηρού Θειικά: ≤ 200 mg/kg επί ξηρού Θειική τέφρα: ≤ 0,1 % επί ξηρού Νικέλιο: ≤ 2,0 mg/kg επί ξηρού Αρσενικό: ≤ 3,0 mg/kg επί ξηρού Μόλυβδος: ≤ 1,0 mg/kg επί ξηρού

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
Λακτο-N-νεοτετραόζη (συνθετική)	**Ορισμός:** Χημική ονομασία: β-d-Γαλακτοπυρανοζυλ-(1→4)-2-ακεταμιδο-2-δεοξυ-β-d-γλυκοπυρανοζυλο-(1→3)-β-d-γαλακτοπυρανοζυλο-(1→4)-d-γλυκοπυρανόζη Χημικός τύπος: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ Αριθ. CAS: 13007-32-4 Μοριακό βάρος: 707,63 g/mol **Περιγραφή:** Η λακτο-N-νεοτετραόζη είναι λευκή έως υπόλευκη σκόνη. Παράγεται με διεργασία χημικής σύνθεσης και απομονώνεται μέσω κρυστάλλωσης. **Καθαρότητα:** Δοκιμασία (χωρίς ύδωρ): ≥ 96 % D-Λακτόζη: ≤ 1,0 % Λακτο-N-τριόζη II: ≤ 0,3 % Ισομερές φρουκτόζης της λακτο-N-νεοτετραόζης: ≤ 0,6 % pH (διάλυμα 5 %, 20 °C): 5,0-7,0 Ύδωρ: ≤ 9,0 % Θειική τέφρα: ≤ 0,4 % Οξικό οξύ: ≤ 0,3 % Υπολειμματικοί διαλύτες (μεθανόλη, 2-προπανόλη, οξικός μεθυλεστέρας, ακετόνη): ≤ 50 mg/kg ο καθένας, ≤ 200 mg/kg συνολικά Υπολειμματικές πρωτεΐνες: ≤ 0,01 % Παλλάδιο: ≤ 0,1 mg/kg Νικέλιο: ≤ 3,0 mg/kg **Μικροβιολογικά κριτήρια:** Συνολικός αριθμός αερόβιων μεσόφιλων βακτηρίων: ≤ 500 CFU/g Ζυμομύκητες: ≤ 10 CFU/g Ευρωτομύκητες: ≤ 10 CFU/g Υπολειμματικές ενδοτοξίνες: ≤ 10 EU/mg
Λακτο-N-νεοτετραόζη (μικροβιακή πηγή)	**Ορισμός:** Χημική ονομασία: β-d-Γαλακτοπυρανοζυλ-(1→4)-2-ακεταμιδο-2-δεοξυ-β-d-γλυκοπυρανοζυλο-(1→3)-β-d-γαλακτοπυρανοζυλο-(1→4)-d-γλυκοπυρανόζη Χημικός τύπος: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ Αριθ. CAS: 13007-32-4 Μοριακό βάρος: 707,63 g/mol

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Πηγή: Γενετικά τροποποιημένο στέλεχος *Escherichia coli* K-12 **Περιγραφή:** Η λακτο-N-νεοτετραόζη είναι λευκή έως υπόλευκη κρυσταλλική σκόνη που παράγεται μέσω μικροβιακής διεργασίας. Η λακτο-N-νεοτετραόζη απομονώνεται μέσω κρυστάλλωσης. **Καθαρότητα:** Δοκιμασία (χωρίς ύδωρ): ≥ 92 % D-Λακτόζη: ≤ 3,0 % Λακτο-N-τριόζη II: ≤ 3,0 % *para*-Λακτο-N-νεοεξαόζη: ≤ 3,0 % Ισομερές φρουκτόζης της λακτο-N-νεοτετραόζης: ≤ 1,0 % pH (διάλυμα 5 %, 20 °C): 4,0-7,0 Ύδωρ: ≤ 9,0 % Θειική τέφρα: ≤ 0,4 % Υπολειμματικοί διαλύτες (μεθανόλη): ≤ 100 mg/kg Υπολειμματικές πρωτεΐνες: ≤ 0,01 % **Μικροβιολογικά κριτήρια:** Συνολικός αριθμός αερόβιων μεσόφιλων βακτηρίων: ≤ 500 CFU/g Ζυμομύκητες: ≤ 10 CFU/g Ευρωτομύκητες: ≤ 10 CFU/g Υπολειμματικές ενδοτοξίνες: ≤ 10 EU/mg
Εκχύλισμα φύλλων μηδικής από *Medicago sativa*	**Περιγραφή/Ορισμός:** Η επεξεργασία της μηδικής (*Medicago sativa* L.) γίνεται τις δύο πρώτες ώρες μετά τη συγκομιδή. Κόβεται και συνθλίβεται. Αφού περάσει από πρέσα του είδους που χρησιμοποιείται για τα ελαιούχα, η μηδική δίνει ένα ινώδες υπόλειμμα και χυμό (10 % ξηρά ύλη). Η ξηρά ύλη του χυμού αυτού περιέχει περίπου 35 % ακαθάριστη πρωτεΐνη. Ο χυμός από τη συμπίεση (pH 5,8–6,2) εξουδετερώνεται. Με προθέρμανση και έγχυση ατμού γίνεται η πήξη των πρωτεϊνών μαζί με τα καροτενοειδή και τις χρωστικές χλωροφύλλης. Το ίζημα πρωτεΐνης διαχωρίζεται με φυγοκέντρηση και στη συνέχεια ξηραίνεται. Μετά την προσθήκη ασκορβικού οξέος, το συμπύκνωμα πρωτεΐνης μηδικής κοκκοποιείται και αποθηκεύεται μέσα σε αδρανές αέριο ή σε ψυχρό χώρο. **Σύνθεση:** Πρωτεΐνες: 45-60 % Λίπη: 9-11 % Ελεύθεροι υδατάνθρακες (διαλυτές ίνες): 1-2 %

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Πολυσακχαρίτες (αδιάλυτες ίνες): 11-15 % συμπεριλαμβανομένης κυτταρίνης: 2-3 % Ανόργανα στοιχεία: 8-13 % Σαπωνίνες: ≤ 1,4 % Ισοφλαβόνες: ≤ 350 mg/kg Κουμεστρόλη: ≤ 100 mg/kg Άλατα φυτικού οξέος: ≤ 200 mg/kg L-Καναβανίνη: ≤ 4,5 mg/kg
Λυκοπένιο	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το συνθετικό λυκοπένιο παράγεται με συμπύκνωση Wittig συνθετικών ενδιαμέσων που χρησιμοποιούνται ευρέως για την παραγωγή άλλων καροτενοειδών τα οποία χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα. Το συνθετικό λυκοπένιο αποτελείται από ≥ 96 % λυκοπένιο και μικρές ποσότητες άλλων σχετικών καροτενοειδών συστατικών. Το λυκοπένιο διατίθεται σε μορφή σκόνης μέσα σε κατάλληλο υλικό ή σε μορφή ελαιώδους εναιωρήματος. Το χρώμα του είναι σκούρο κόκκινο ή κόκκινο-ιώδες. Πρέπει να εξασφαλίζεται αντιοξειδωτική προστασία. Χημική ονομασία: Λυκοπένιο Αριθ. CAS: 502-65-8 (*all-trans* ισομερές λυκοπενίου) Χημικός τύπος: $C_{40}H_{56}$ Μοριακό βάρος από τον χημικό τύπο: 536,85 Da
Λυκοπένιο από *Blakeslea trispora*	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το κεκαθαρμένο λυκοπένιο από *Blakeslea trispora* αποτελείται από ≥ 95 % λυκοπένιο και ≤ 5 % άλλα καροτενοειδή. Διατίθεται σε μορφή σκόνης μέσα σε κατάλληλο υλικό ή σε μορφή ελαιώδους εναιωρήματος. Το χρώμα είναι σκούρο κόκκινο ή κόκκινο-ιώδες. Πρέπει να εξασφαλίζεται αντιοξειδωτική προστασία. Χημική ονομασία: Λυκοπένιο Αριθ. CAS: 502-65-8 (*all-trans* ισομερές λυκοπενίου) Χημικός τύπος: $C_{40}H_{56}$ Μοριακό βάρος από τον χημικό τύπο: 536,85 Da
Λυκοπένιο από τομάτες	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το κεκαθαρμένο λυκοπένιο από τομάτες (*Lycopersicon esculantum* L.) αποτελείται από ≥ 95 % λυκοπένιο και ≤ 5 % άλλα καροτενοειδή. Διατίθεται σε μορφή σκόνης μέσα σε κατάλληλο υλικό ή σε μορφή ελαιώδους εναιωρήματος. Το χρώμα είναι σκούρο κόκκινο ή κόκκινο-ιώδες. Πρέπει να εξασφαλίζεται αντιοξειδωτική προστασία. Χημική ονομασία: Λυκοπένιο Αριθ. CAS: 502-65-8 (*all-trans* ισομερές λυκοπενίου) Χημικός τύπος: $C_{40}H_{56}$ Μοριακό βάρος από τον χημικό τύπο: 536,85 Da

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
Ελαιορητίνη λυκοπενίου από τομάτες	**Περιγραφή/Ορισμός:** Η ελαιορητίνη λυκοπενίου από τομάτες παράγεται με εκχύλιση ώριμης τομάτας (*Lycopersicon esculentum* Mill.) με διαλύτη και στη συνέχεια με απομάκρυνση του διαλύτη. Είναι ένα παχύρρευστο διαυγές υγρό με κόκκινο έως σκούρο καφέ χρώμα. Ολικό λυκοπένιο: 5-15 % από το οποίο *trans*-λυκοπένιο: 90-95 % Ολικά καροτενοειδή (υπολογιζόμενα ως λυκοπένιο): 6,5-16,5 % Άλλα καροτενοειδή: 1,75 % (Φυτοένιο/φυτοφλουένιο/β-καροτένιο): (0,5-0,75/0,4-0,65/0,2-0,35 %) Ολικές τοκοφερόλες: 1,5-3,0 % Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες: 13-20 % Ολικά λιπαρά οξέα: 60-75 % Ύδωρ (κατά Karl Fischer): ≤ 0,5 %
Κιτρικό μηλικό μαγνήσιο	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το κιτρικό μηλικό μαγνήσιο είναι μια λευκή έως υποκίτρινη άμορφη σκόνη. Χημικός τύπος: $Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_5)_2$ Χημική ονομασία: δ-(2-υδροξυβουτανοδιοϊκο)-δι-(2-υδροξυπροπανο-1,2,3-τρικαρβοξυλικό) πενταμαγνήσιο Αριθ. CAS: 1259381-40-2 Μοριακό βάρος: 763,99 Dalton (άνυδρο) Διαλυτότητα: Ευδιάλυτο στο νερό (περίπου 20 g σε 100 ml) Περιγραφή φυσικής κατάστασης: Άμορφη σκόνη Δοκιμασία μαγνησίου: 12,0-15,0 % Απώλειες κατά την ξήρανση (120 °C/4 ώρες): ≤ 15 % Χρώμα (στερεό): Λευκό έως κιτρινωπό Χρώμα (υδατικό διάλυμα 20 %): Άχρωμο έως κιτρινωπό Εμφάνιση (υδατικό διάλυμα 20 %): Διαυγές διάλυμα pH (υδατικό διάλυμα 20 %): περίπου 6,0 **Προσμείξεις:** Χλωριούχα: ≤ 0,05 % Θειικό: ≤ 0,05 % Αρσενικό: ≤ 3,0 ppm Μόλυβδος: ≤ 2,0 ppm Κάδμιο: ≤ 1 ppm Υδράργυρος: ≤ 0,1 ppm

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
Εκχύλισμα φλοιού μανόλιας	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το εκχύλισμα φλοιού μανόλιας προέρχεται από τον φλοιό του φυτού *Magnolia officinalis* L. και παράγεται με υπερκρίσιμο διοξείδιο του άνθρακα. Ο φλοιός υποβάλλεται σε έκπλυση και ξήρανση σε φούρνο για τη μείωση της υγρασίας και, στη συνέχεια, συνθλίβεται και εκχυλίζεται με υπερκρίσιμο διοξείδιο του άνθρακα. Το εκχύλισμα διαλύεται σε αιθανόλη ιατρικής ποιότητας και επανακρυσταλλώνεται για την παραγωγή εκχυλίσματος φλοιού μανόλιας. Το εκχύλισμα φλοιού μανόλιας αποτελείται κυρίως από δύο φαινολικές ενώσεις, τη μαγνολόλη και τη χονοκιόλη. Εμφάνιση: Ανοικτή καστανωπή σκόνη **Καθαρότητα:** Μαγνολόλη: ≥ 85,2 % Χονοκιόλη: ≥ 0,5 % Μαγνολόλη και χονοκιόλη: ≥ 94 % Ολική ευδεσμόλη: ≤ 2 % Υγρασία: 0,50 % **Βαρέα μέταλλα:** Αρσενικό (ppm): ≤ 0,5 Μόλυβδος (ppm): ≤ 0,5 Μεθυλευγενόλη (ppm): ≤ 10 Τουβοκουραρίνη (ppm): ≤ 2,0 Ολικά αλκαλοειδή (ppm): ≤ 100
Έλαιο φύτρων αραβοσίτου με υψηλή περιεκτικότητα σε μη σαπωνοποιήσιμες ύλες	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το έλαιο φύτρων αραβοσίτου με υψηλή περιεκτικότητα σε μη σαπωνοποιήσιμες ύλες παράγεται με υπό κενό απόσταξη και διαφέρει από το εξευγενισμένο έλαιο φύτρων αραβοσίτου ως προς τη συγκέντρωση του μη σαπωνοποιήσιμου κλάσματος (1,2 g στο εξευγενισμένο έλαιο φύτρων αραβοσίτου και 10 g στο έλαιο φύτρων αραβοσίτου με υψηλή περιεκτικότητα σε μη σαπωνοποιήσιμες ύλες). **Καθαρότητα:** Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες: > 9,0 g/100 g Τοκοφερόλες: ≥ 1,3 g/100 g α-Τοκοφερόλη (%): 10-25 % β-Τοκοφερόλη (%): < 3,0 % γ-Τοκοφερόλη (%): 68-89 % δ-Τοκοφερόλη (%): < 7,0 % Στερόλες, τριτερπενικές αλκοόλες, μεθυλοστερόλες: > 6,5 g/100 g Λιπαρά οξέα σε τριγλυκερίδια: παλμιτικό οξύ: 10,0-20,0 % στεατικό οξύ: < 3,3 % ελαϊκό οξύ: 20,0-42,2 %

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	λινελαϊκό οξύ: 34,0-65,6 % λινολενικό οξύ: < 2,0 % Βαθμός οξύτητας: ≤ 6,0 mg KOH/g Αριθμός υπεροξειδίων: ≤ 10 mEq O_2/kg **Βαρέα μέταλλα:** Σίδηρος (Fe): < 1 500 μg/kg Χαλκός (Cu): < 100 μg/kg **Προσμείξεις:** Πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες (ΠΑΥ) Βενζο[α]πυρένιο: <2 μg/kg Απαιτείται επεξεργασία με ενεργό άνθρακα για να εξασφαλίζεται ότι οι πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες (ΠΑΥ) δεν εμπλουτίζονται κατά την παραγωγή «ελαίου φύτρων αραβοσίτου με υψηλή περιεκτικότητα σε μη σαπωνοποιήσιμες ύλες».
Μεθυλοκυτταρίνη	**Περιγραφή/Ορισμός:** Η μεθυλοκυτταρίνη είναι κυτταρίνη που λαμβάνεται απευθείας από ινώδη μέρη φυτών που απαντούν στη φύση και αιθεροποιείται εν μέρει με μεθύλια. Χημική ονομασία: Μεθυλαιθέρας της κυτταρίνης Χημικός τύπος: Τα πολυμερή περιέχουν δομικές μονάδες υποκαταστημένου ανυδριτικού παραγώγου της γλυκόζης με τον ακόλουθο γενικό τύπο: $C_6H_7O_2(OR1)(OR2)(OR3)$, όπου R1, R2, R3 μπορεί να είναι: — H — CH_3 ή — CH_2CH_3 Μοριακό βάρος: Μακρομόρια: από περίπου 20 000 (n περίπου 100) έως περίπου 380 000 g/mol (n περίπου 2 000) Δοκιμασία: Περιεκτικότητα σε μεθοξύλια (-OCH_3) τουλάχιστον 25 % και έως 33 % κατ' ανώτατο όριο και σε υδροξυαιθοξύλια (-OCH_2CH_2OH) 5 % κατ' ανώτατο όριο Ελαφρώς υγροσκοπική άοσμη και άγευστη, κοκκώδης ή ινώδης σκόνη, χρώματος λευκού ή ελαφρώς κιτρινωπού ή γκριζωπού Διαλυτότητα: Διογκώνεται μέσα στο νερό, σχηματίζοντας ένα διαυγές έως οπαλίζον, παχύρρευστο κολλοειδές διάλυμα. Αδιάλυτη σε αιθανόλη, αιθέρα και χλωροφόρμιο. Διαλυτή σε παγόμορφο οξικό οξύ. **Καθαρότητα:** Απώλειες κατά την ξήρανση: ≤ 10 % (105 °C, 3 ώρες) Θειική τέφρα: ≤ 1,5 % προσδιορισμένη στους 800 ± 25 °C pH: ≥ 5,0 και ≤ 8,0 (κολλοειδές διάλυμα 1 %) **Βαρέα μέταλλα:** Αρσενικό: ≤ 3,0 mg/kg Μόλυβδος: ≤ 2,0 mg/kg Υδράργυρος: ≤ 1,0 mg/kg Κάδμιο: ≤ 1,0 mg/kg

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
Άλας του (6S)-5-μεθυλο-τετραϋδροφολικού οξέος με γλυκοζαμίνη	**Περιγραφή/Ορισμός:** Χημική ονομασία: Άλας του N-[4-[[[(6S)-2-αμινο-1,4,5,6,7,8-εξαϋδρο-5-μεθυλο-4-οξο-6-πτεριδινυλο]μεθυλ]αμινο]βενζοϋλο]-L-γλουταμικού οξέος με γλυκοζαμίνη Χημικός τύπος: $C_{32}H_{51}N_9O_{16}$ Μοριακό βάρος: 817,80 g/mol (άνυδρο) Αριθ. CAS: 1181972-37-1 Εμφάνιση: Σκόνη χρώματος υπόλευκου έως ανοικτού καστανού **Καθαρότητα:** Καθαρότητα διαστερεοϊσομερών: Τουλάχιστον το 99 % σε (6S)-5-μεθυλοτετραϋδροφολικό οξύ Δοκιμασία γλυκοζαμίνης: 34-46 % επί ξηρού Δοκιμασία 5-μεθυλοτετραϋδροφολικού οξέος: 54-59 % επί ξηρού Ύδωρ: ≤ 0,3 % **Βαρέα μέταλλα:** Μόλυβδος: ≤ 2,0 ppm Κάδμιο: ≤ 1,0 ppm Υδράργυρος: ≤ 0,1 ppm Αρσενικό: ≤ 2,0 ppm Βόριο: ≤ 10 ppm **Μικροβιολογικά κριτήρια:** Συνολικός αριθμός αερόβιων μικροοργανισμών: ≤ 100 CFU/g Ζυμομύκητες και ευρωτομύκητες: ≤ 100 CFU/g *Escherichia coli*: Απουσία σε 10 g
Μονομεθυλοσιλανοτριόλη (οργανικό πυρίτιο)	**Περιγραφή/Ορισμός:** Χημική ονομασία: 1-μεθυλοσιλανοτριόλη Χημικός τύπος: CH_6O_3Si Μοριακό βάρος: 94,14 g/mol Αριθ. CAS: 2445-53-6 **Καθαρότητα:** Παρασκεύασμα οργανικού πυριτίου (μονομεθυλοσιλανοτριόλης) (υδατικό διάλυμα): Οξύτητα (pH): 6,4-6,8 Πυρίτιο: 100-150 mg Si/l

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Βαρέα μέταλλα: Μόλυβδος: ≤ 1,0 μg/l Υδράργυρος: ≤ 1,0 μg/l Κάδμιο: ≤ 1,0 μg/l Αρσενικό: ≤ 3,0 μg/l **Διαλύτες:** Μεθανόλη: ≤ 5,0 mg/kg (υπολειμματική παρουσία)
Μυκηλιακό εκχύλισμα μανιταριών Shiitake (*Lentinula edodes*)	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το νέο συστατικό τροφίμων είναι στείρο υδατικό εκχύλισμα που παράγεται από το μυκήλιο του *Lentinula edodes* που καλλιεργείται σε ζύμωση βυθού. Είναι ένα ελαφρώς θολό υγρό, ανοικτού καφέ χρώματος. Η λεντινάνη είναι μια β-(1-3) β-(1-6)-D-γλυκάνη που έχει μοριακό βάρος περίπου 5×10^5 Dalton, βαθμό διακλάδωσης 2/5 και τριτοταγή δομή τριπλής έλικας. **Καθαρότητα/Σύνθεση του μυκηλιακού εκχυλίσματος από *Lentinula edodes*:** Υγρασία: 98 % Ξηρά ουσία: 2 % Ελεύθερη γλυκόζη: < 20 mg/ml Ολική πρωτεΐνη (*): < 0,1 mg/ml Συστατικά που περιέχουν άζωτο (**): < 10 mg/ml Λεντινάνη: 0,8-1,2 mg/ml (*) μέθοδος Bradford (**) μέθοδος Kjeldahl
Χυμός νόνι (*Morinda citrifolia*)	**Περιγραφή/Ορισμός:** Οι καρποί νόνι (*Morinda citrifolia* L.) συνθλίβονται. Ο χυμός που λαμβάνεται παστεριώνεται. Πριν ή μετά τη σύνθλιψη μπορεί να διενεργηθεί προαιρετικό στάδιο ζύμωσης. Ρουβιαδίνη: ≤ 10 μg/kg Λουσιδίνη: ≤ 10 μg/kg
Χυμός νόνι σε σκόνη (*Morinda citrifolia*)	**Περιγραφή/Ορισμός:** Οι σπόροι και οι φλούδες των αποξηραμένων στον ήλιο καρπών *Morinda citrifolia* διαχωρίζονται. Ο πολτός που προκύπτει διηθείται, ώστε ο χυμός να διαχωριστεί από τη σάρκα. Ο χυμός που προκύπτει αφυδατώνεται με τους εξής τρόπους: Είτε με ψεκασμό με τη χρήση μαλτροδεξτρίνων αραβοσίτου, οπότε το μείγμα λαμβάνεται με διατήρηση σταθερού ρυθμού εισροής χυμού και μαλτροδεξτρινών, Είτε με αφυδάτωση με ζεόλιθο ή ξήρανση και, στη συνέχεια, μείξη με έκδοχο, διαδικασία με την οποία ο χυμός αρχικά αποξηραίνεται και στη συνέχεια αναμειγνύεται με μαλτροδεξτρίνες (ποσότητα ίδια με εκείνη που χρησιμοποιείται στον ψεκασμό).

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
Πολτός από καρπούς και συμπυκνωμένος χυμός νόνι (*Morinda citrifolia*)	**Περιγραφή/Ορισμός:** Οι καρποί του φυτού *Morinda citrifolia* συγκομίζονται με το χέρι. Οι σπόροι και οι φλούδες μπορούν να διαχωρίζονται μηχανικά από τους προς πολτοποίηση καρπούς. Ύστερα από παστερίωση, ο πολτός συσκευάζεται σε ασηπτικούς περιέκτες και αποθηκεύεται σε ψυκτικούς θαλάμους. Ο συμπυκνωμένος χυμός *Morinda citrifolia* παρασκευάζεται από πολτό *M. citrifolia* που υφίσταται επεξεργασία με πηκτινολυτικά ένζυμα (50-60 °C επί 1-2 ώρες). Στη συνέχεια, ο πολτός θερμαίνεται προκειμένου να αδρανοποιηθούν οι πηκτινάσες και αμέσως μετά ψύχεται. Ο χυμός διαχωρίζεται σε φυγόκεντρο. Κατόπιν ο χυμός συλλέγεται και παστεριώνεται, για να συμπυκνωθεί στη συνέχεια σε εξατμιστήρα υπό κενό, από 6-8 brix σε 49-51 brix στον τελικό συμπυκνωμένο χυμό. **Σύνθεση:** **Πολτός:** Υγρασία: 89-93 % Πρωτεΐνες: < 0,6 g/100 g Λίπη: ≤ 0,4 g/100 g Τέφρα: < 1,0 g/100 g Ολικοί υδατάνθρακες: 5-10 g/100 g Φρουκτόζη: 0,5-3,82 g/100 g Γλυκόζη: 0,5-3,14 g/100 g Διατροφικές ίνες: < 0,5-3 g/100 g 5,15-Διμεθυλομορινδόλη (1): ≤ 0,254 μg/ml Λουσιδίνη (*): Δεν ανιχνεύεται Αλιζαρίνη (*): Δεν ανιχνεύεται Ρουβιαδίνη (*): Δεν ανιχνεύεται **Συμπυκνωμένος χυμός:** Υγρασία: 48-53 % Πρωτεΐνες: 3-3,5 g/100 g Λίπη: < 0,04 g/100 g Τέφρα: 4,5-5,0 g/100 g Ολικοί υδατάνθρακες: 37-45 g/100 g Φρουκτόζη: 9-11 g/100 g Γλυκόζη: 9-11 g/100 g Διατροφικές ίνες: 1,5-5,0 g/100 g 5,15-Διμεθυλομορινδόλη (*): ≤ 0,254 μg/ml (*) Με μέθοδο HPLC-UV που έχει αναπτυχθεί και επικυρωθεί για την ανάλυση των ανθρακινονών στον πολτό και στον συμπυκνωμένο χυμό Morinda citrifolia. Όρια ανίχνευσης: 2,5 ng/ml (5,15-διμεθυλομορινδόλη), 50,0 ng/ml (λουσιδίνη), 6,3 ng/ml (αλιζαρίνη) και 62,5 ng/ml (ρουβιαδίνη).

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
Φύλλα νόνι (*Morinda citrifolia*)	**Περιγραφή/Ορισμός:** Αφού κοπούν, τα φύλλα *Morinda citrifolia* υποβάλλονται σε διαδικασία αποξήρανσης και φρύξης. Το προϊόν έχει μέγεθος που κυμαίνεται από σπασμένα φύλλα έως χονδρόκοκκα και λεπτόκοκκα κονιοποιημένα τρίμματα. Έχει χρώμα πρασινοκάστανο έως καστανό. **Καθαρότητα/Σύνθεση:** Υγρασία: < 5,2 % Πρωτεΐνες: 17-20 % Υδατάνθρακες: 55-65 % Τέφρα: 10-13 % Λίπη: 4-9 % Οξαλικό οξύ: < 0,14 % Ταννικό οξύ: < 2,7 % 5,15-Διμεθυλομορινδόλη: < 47 mg/kg Ρουβιαδίνη: μη ανιχνεύσιμη, ≤ 10 μg/kg Λουσιδίνη: μη ανιχνεύσιμη, ≤ 10 μg/kg
Σκόνη καρπών νόνι (*Morinda citrifolia*)	**Περιγραφή/Ορισμός:** Η σκόνη καρπών νόνι παράγεται από πολτοποιημένους καρπούς νόνι (*Morinda citrifolia* L.) με λυοφιλίωση. Οι καρποί πολτοποιούνται και οι σπόροι απομακρύνονται. Μετά τη διαδικασία της λυοφιλίωσης, κατά τη διάρκεια της οποίας το νερό απομακρύνεται από τους καρπούς νόνι, ο εναπομείνας πολτός αλέθεται σε σκόνη και εγκλείεται σε κάψουλα. **Καθαρότητα/Σύνθεση:** Υγρασία: 5,3-9 % Πρωτεΐνες: 3,8-4,8 g/100 g Λίπη: 1-2 g/100 g Τέφρα: 4,6-5,7 g/100 g Ολικοί υδατάνθρακες: 80-85 g/100 g Φρουκτόζη: 20,4-22,5 g/100 g Γλυκόζη: 22-25 g/100 g Διατροφικές ίνες: 15,4-24,5 g/100 g 5,15-Διμεθυλομορινδόλη (*): ≤ 2,0 μg/ml (*) Με μέθοδο HPLC-UV που έχει αναπτυχθεί και επικυρωθεί για την ανάλυση των ανθρακινονών σε σκόνη καρπών Morinda citrifolia. Όρια ανίχνευσης: 2,5 ng/ml (5,15-διμεθυλομορινδόλη)
Μικροφύκη *Odontella aurita*	Πυρίτιο: 3,3 % Κρυσταλλικό οξείδιο του πυριτίου: έως 0,1-0,3 % ως πρόσμειξη

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
Έλαιο με προσθήκη φυτοστερολών/φυτοστανολών	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το έλαιο με προσθήκη φυτοστερολών/φυτοστανολών αποτελείται από κλάσμα ελαίου και κλάσμα φυτοστερόλης. **Κατανομή ακυλογλυκερολών:** Ελεύθερα λιπαρά οξέα (εκφρασμένα ως ελαϊκό οξύ): ≤ 2,0 % Μονοακυλογλυκερόλες (MAG): ≤ 10 % Διακυλογλυκερόλες (DAG): ≤ 25 % Τριακυλογλυκερόλες (TAG): Το υπόλοιπο **Κλάσμα φυτοστερολών:** β-σιτοστερόλη: ≤ 80 % β-σιτοστανόλη: ≤ 15 % καμπεστερόλη: ≤ 40 % καμπεστανόλη: ≤ 5,0 % στιγμαστερόλη: ≤ 30 % βρασσικαστερόλη ≤ 3,0 % άλλες στερόλες/στανόλες: ≤ 3,0 % **Άλλες:** Υγρασία και πτητικά συστατικά: ≤ 0,5 % Αριθμός υπεροξειδίων: < 5,0 mEq/kg Trans-λιπαρά οξέα: ≤ 1 % Μόλυνση/καθαρότητα (με GC-FID ή ισοδύναμη μέθοδο) φυτοστερολών/φυτοστανολών: Οι φυτοστερόλες και οι φυτοστανόλες που εξάγονται από πηγές άλλες από φυτικά έλαια κατάλληλα για τρόφιμα δεν πρέπει να περιέχουν μολύνουσες ουσίες· αυτό εξασφαλίζεται καλύτερα εάν το ποσοστό καθαρότητας είναι μεγαλύτερο του 99 %.
Έλαιο εκχυλισμένο από καλαμάρια	Βαθμός οξύτητας: ≤ 0,5 KOH/g ελαίου Αριθμός υπεροξειδίων: ≤ 5 mEq O_2/kg ελαίου Τιμή p-ανισιδίνης: ≤ 20 Ψυχρή δοκιμή στους 0 °C: ≤ 3 ώρες Υγρασία: ≤ 0,1 % (κ.β.) Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες: ≤ 5,0 % *Trans*-λιπαρά οξέα: ≤ 1,0 % Εικοσιεξαενοϊκό οξύ: ≥ 20 % Εικοσιπενταενοϊκό οξύ: ≥ 10 %

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή		
Παστεριωμένα παρασκευάσματα με βάση φρούτα, που παράγονται με επεξεργασία υψηλής πίεσης	**Παράμετρος**	**Στόχος**	**Σχόλια**
	Αποθήκευση φρούτων πριν από την παστερίωση υπό υψηλή πίεση	Τουλάχιστον 15 ημέρες στους - 20 °C	Φρούτα που έχουν συλλεχθεί και αποθηκευθεί σύμφωνα με ορθές/υγειονομικές γεωργικές και βιομηχανικές πρακτικές
	Προστιθέμενα φρούτα	40 % έως 60 % αποψυγμένων φρούτων	Φρούτα που ομογενοποιούνται και προστίθενται σε άλλα συστατικά
	pH	3,2 έως 4,2	
	° Brix	7 έως 42	Εξασφαλίζεται με προσθήκη σακχάρων
	a_w	< 0,95	Εξασφαλίζεται με προσθήκη σακχάρων
	Τελική αποθήκευση	Έως 60 ημέρες σε μέγιστη θερμοκρασία + 5 °C	Αντίστοιχη με τις συνθήκες αποθήκευσης προϊόντων που έχουν μεταποιηθεί με συμβατικές διαδικασίες
Φωσφορυλιωμένο άμυλο αραβοσίτου	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το φωσφορυλιωμένο άμυλο αραβοσίτου (φωσφορυλιωμένο όξινο φωσφορικό άμυλο) είναι ένα χημικά τροποποιημένο ανθεκτικό άμυλο που προέρχεται από άμυλο πλούσιο σε αμυλόζη με χημική επεξεργασία ώστε να δημιουργηθούν φωσφορικοί σταυροδεσμοί μεταξύ των μονομερών υδατανθράκων και των εστεροποιημένων υδροξυλομάδων. Το νέο συστατικό τροφίμων είναι λευκή ή σχεδόν λευκή σκόνη. Αριθ. CAS: 11120-02-8 Χημικός τύπος: $(C_6H_{10}O_5)_n$ $[(C_6H_9O_5)_2PO_2H]x$ $[(C_6H_9O_5)PO_3H_2]y$ n = αριθμός μονάδων γλυκόζης, x, y = βαθμοί υποκατάστασης Χημικά χαρακτηριστικά φωσφορυλιωμένου όξινου φωσφορικού αμύλου: Απώλειες κατά την ξήρανση: 10-14 % pH: 4,5-7,5 Διατροφικές ίνες: ≥ 70 % Άμυλο: 7-14 % Πρωτεΐνες: ≤ 0,8 % Λιπίδια: ≤ 0,8 % Υπολειμματικός δεσμευμένος φωσφόρος: ≤ 0,4 % (ως φώσφορος) «αραβόσιτος πλούσιος σε αμυλόζη» ως πηγή		

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
Φωσφατιδυλοσερίνη από φωσφολιπίδια ψαριών	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το νέο συστατικό τροφίμων είναι σκόνη κίτρινου έως καφέ χρώματος. Η φωσφατιδυλοσερίνη από φωσφολιπίδια ψαριών λαμβάνεται με ενζυμική τρανσφωσφορυλίωση με το αμινοξύ L-σερίνη. **Προδιαγραφές του προϊόντος φωσφατιδυλοσερίνης παρασκευασμένης από φωσφολιπίδια ιχθύων:** Υγρασία: < 5,0 % Φωσφολιπίδια: ≥ 75 % Φωσφατιδυλοσερίνη: ≥ 35 % Γλυκερίδια: < 4,0 % Ελεύθερη L-σερίνη: < 1,0 % Τοκοφερόλες: < 0,5 % ([1]) Αριθμός υπεροξειδίων: < 5,0 mEq O_2/kg ([1]) Επιτρέπεται η προσθήκη τοκοφερολών ως αντιοξειδωτικών σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1129/2011 της Επιτροπής
Φωσφατιδυλοσερίνη από φωσφολιπίδια σόγιας	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το νέο συστατικό τροφίμων είναι υπόλευκη έως ελαφρώς κίτρινη σκόνη. Είναι επίσης διαθέσιμο σε υγρή μορφή με διαυγές καφέ έως πορτοκαλί χρώμα. Η υγρή μορφή περιέχει τριακυλογλυκερίδια μεσαίας αλύσου (MCT) ως φορέα. Περιέχει χαμηλότερα επίπεδα φωσφατιδυλοσερίνης λόγω του ότι περιέχει σημαντικές ποσότητες ελαίου (MCT). Η φωσφατιδυλοσερίνη από φωσφολιπίδια σόγιας λαμβάνεται με ενζυμική τρανσφωσφατιδυλίωση πλούσιας σε φωσφατιδυλοχολίνη λεκιθίνης σόγιας με το αμινοξύ L-σερίνη. Η φωσφατιδυλοσερίνη είναι ένα μόριο με γλυκεροφωσφορικό σκελετό, ο οποίος είναι σε συζυγία με 2 λιπαρά οξέα και L-σερίνη μέσω φωσφοδιεστερικού δεσμού. **Χαρακτηριστικά της φωσφατιδυλοσερίνης από φωσφολιπίδια σόγιας:** **Σε μορφή σκόνης:** Υγρασία: < 2,0 % Φωσφολιπίδια: ≥ 85 % Φωσφατιδυλοσερίνη: ≥ 61 % Γλυκερίδια: < 2,0 % Ελεύθερη L-σερίνη: < 1,0 % Τοκοφερόλες: < 0,3 % Φυτοστερόλες: < 0,2 % **Σε υγρή μορφή:** Υγρασία: < 2,0 % Φωσφολιπίδια: ≥ 25 % Φωσφατιδυλοσερίνη: ≥ 20 %

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Γλυκερίδια: δεν εφαρμόζεται Ελεύθερη L-σερίνη: < 1,0 % Τοκοφερόλες: < 0,3 % Φυτοστερόλες: < 0,2 %
Προϊόν φωσφολιπιδίων που περιέχει φωσφατιδυλοσερίνη και φωσφατιδικό οξύ σε ίσες ποσότητες	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το προϊόν παρασκευάζεται με ενζυμική μετατροπή λεκιθίνης σόγιας. Το προϊόν φωσφολιπιδίων είναι μια ιδιαίτερα συμπυκνωμένη καστανοκίτρινη σκόνη που περιέχει φωσφατιδυλοσερίνη και φωσφατιδικό οξύ σε ίσες ποσότητες. **Προδιαγραφές του προϊόντος:** Υγρασία: ≤ 2,0 % Ολικά φωσφολιπίδια: ≥ 70 % Φωσφατιδυλοσερίνη: ≥ 20 % Φωσφατιδικό οξύ: ≥ 20 % Γλυκερίδια: ≤ 1,0 % Ελεύθερη L-σερίνη: ≤ 1,0 % Τοκοφερόλες: ≤ 0,3 % Φυτοστερόλες: ≤ 2,0 % Διοξείδιο του πυριτίου χρησιμοποιείται σε μέγιστη περιεκτικότητα 1,0 %
Φωσφολιπίδια από κρόκο αυγού	85 % και 100 % καθαρά φωσφολιπίδια από κρόκο αυγού
Φυτογλυκογόνο	**Περιγραφή:** Λευκή έως υπόλευκη σκόνη, άοσμος, άχρωμος, άγευστος πολυσακχαρίτης παραγόμενος από μη γενετικώς τροποποιημένο γλυκό καλαμπόκι με συμβατικές τεχνικές επεξεργασίας τροφίμων **Ορισμός:** Πολυμερές γλυκόζης $(C_6H_{12}O_6)n$ με ευθύγραμμες συνδέσεις α(1–4) γλυκοζιτικών δεσμών, με διακλαδώσεις μέσω α(1–6) γλυκοζιτικών δεσμών ανά 8 έως 12 μονάδες γλυκόζης **Προδιαγραφές:** Υδατάνθρακες: 97 % Σάκχαρα: 0,5 % Ίνες: 0,8 % Λίπη: 0,2 % Πρωτεΐνες: 0,6 %

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
Φυτοστερόλες/φυτοστανόλες	**Περιγραφή/Ορισμός:** Οι φυτοστερόλες και οι φυτοστανόλες είναι στερόλες και στανόλες που εξάγονται από φυτά και μπορούν να παρουσιάζονται ως ελεύθερες στερόλες και στανόλες ή εστεροποιημένες με λιπαρά οξέα κατάλληλα για τρόφιμα. **Σύνθεση** (με GC-FID ή ισοδύναμη μέθοδο): β-σιτοστερόλη: < 81 % β-σιτοστανόλη: < 35 % καμπεστερόλη: < 40 % καμπεστανόλη: < 15 % στιγμαστερόλη: < 30 % βρασσικαστερόλη: < 3,0 % άλλες στερόλες/στανόλες: < 3,0 % **Μόλυνση/καθαρότητα** (GC-FID ή ισοδύναμη μέθοδο): Οι φυτοστερόλες και οι φυτοστανόλες που εξάγονται από πηγές άλλες από φυτικά έλαια κατάλληλα για τρόφιμα δεν πρέπει να περιέχουν μολύνουσες ουσίες· αυτό εξασφαλίζεται καλύτερα εάν το ποσοστό καθαρότητας του συστατικού φυτοστερόλης/φυτοστανόλης είναι μεγαλύτερο του 99 %.
Πυρηνέλαιο δαμάσκηνου	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το πυρηνέλαιο δαμάσκηνου λαμβάνεται από τη σύνθλιψη εν ψυχρώ πυρήνων δαμάσκηνου (*Prunus domestica*). **Σύνθεση:** Ελαϊκό οξύ (C18:1): 68 % Λινελαϊκό οξύ (C18:2): 23 % γ-Τοκοφερόλη: 80 % των ολικών τοκοφερόλων β-Σιτοστερόλη: 80-90 % των ολικών στερόλων Τριελαΐνη: 40-55 % των τριγλυκεριδίων Κυανυδρικό οξύ: έως 5 mg/kg ελαίου
Πρωτεΐνες πατάτας (πεπηγμένες) και προϊόντα υδρόλυσης τους	Ξηρά ουσία: ≥ 800 mg/g Πρωτεΐνη (N * 6,25): ≥ 600 mg/g (επί ξηράς ουσίας) Τέφρα: ≤ 400 mg/g (επί ξηράς ουσίας) Γλυκοαλκαλοειδή (σύνολο): ≤ 150 mg/kg Λυσινοαλανίνη (ολική): ≤ 500 mg/kg Λυσινοαλανίνη (ελεύθερη): ≤ 10 mg/kg
Προλυλική ολιγοπεπτιδάση (ενζυμικό παρασκεύασμα)	**Προδιαγραφές του ενζύμου:** Συστηματική ονομασία: Προλυλική ολιγοπεπτιδάση

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Συνώνυμα: Προλυλική ενδοπεπτιδάση, ενδοπεπτιδάση ειδική για την προλίνη, ενδοπρολυλοπεπτιδάσηΜοριακό βάρος: 66 kDa Αριθμός της Επιτροπής Ενζύμων: EC 3.4.21.26 Αριθμός CAS: 72162-84-6 Πηγή: Γενετικά τροποποιημένο στέλεχος *Aspergillus niger* (GEP-44) **Περιγραφή:** Η προλυλική ολιγοπεπτιδάση προσφέρεται ως ενζυμικό παρασκεύασμα που περιέχει μαλτοδεξτρίνη σε ποσοστό περίπου 30 %. **Προδιαγραφές του ενζυμικού παρασκευάσματος προλυλικής ολιγοπεπτιδάσης** Δραστηριότητα: > 580 000 PPI (*)/g (> 34,8 PPU (**)/g) Εμφάνιση: Μικροκοκκία Χρώμα: Υπόλευκο έως πορτοκαλοκίτρινο. Το χρώμα ενδέχεται να διαφέρει από παρτίδα σε παρτίδα Ξηρά ουσία: > 94 % Γλουτένη < 20 ppm **Βαρέα μέταλλα:** Μόλυβδος: ≤ 1,0 mg/ kg Αρσενικό: ≤ 1,0 mg/kg Κάδμιο: ≤ 0,5 mg/kg Υδράργυρος: ≤ 0,1 mg/kg **Μικροβιολογικά κριτήρια:** Ολικός αριθμός αερόβιων μικροοργανισμών: ≤ 10^3 CFU/g Συνολικοί ζυμομύκητες και ευρωτομύκητες: ≤ 10^2 CFU/g Αναερόβια θειοαναγωγά: ≤ 30 CFU/g *Enterobacteriaceae*: < 10 CFU/g *Salmonella*: Απουσία σε 25 g *Escherichia coli*: Απουσία σε 25 g *Staphylococcus aureus*: Απουσία σε 10 g *Pseudomonas aeruginosa*: Απουσία σε 10 g *Listeria monocytogenes*: Απουσία σε 25 g Αντιμικροβιακή δραστηριότητα: Απουσία Μυκοτοξίνες: Κάτω από τα όρια ανίχνευσης: Αφλατοξίνη B1, B2, G1, G2 (< 0,25 μg/kg), ολικές αφλατοξίνες (< 2,0 μg/kg), ωχρατοξίνη A (< 0,20 μg/kg), τοξίνη T-2 (< 5 μg/kg), ζεαραλενόνη (< 2,5 μg/kg), φουμονισίνη B1 και B2 (< 2,5 μg/kg) (*) PPI – Protease Picomole International (διεθνείς μονάδες μέτρησης πρωτεασών) (**) PPU – Prolyl Peptidase Units ή Proline Protease Units (μονάδες προλυλικής πεπτιδάσης ή μονάδες προλινικής πρωτεάσης)

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
Εκχύλισμα πρωτεΐνης από νεφρό χοίρου	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το εκχύλισμα πρωτεΐνης λαμβάνεται από ομογενοποιημένους νεφρούς χοίρων με συνδυασμό κατακρήμνισης με άλας και φυγοκέντρησης σε υψηλή ταχύτητα. Το ίζημα που προκύπτει περιέχει κυρίως πρωτεΐνες, με 7 % διαμινοοξειδάση (ονοματολογία ενζύμων EC 1.4.3.22) και επαναιωρείται σε ισότονο ρυθμιστικό σύστημα. Το παραγόμενο εκχύλισμα νεφρού χοίρου μορφοποιείται σε επικαλυμμένα οξυανθεκτικά σύμπηκτα, ώστε να φθάνει στις θέσεις ενεργητικής πέψης. Βασικό προϊόν: Προδιαγραφές: τμήματα πρωτεΐνης από νεφρό χοίρου με φυσική περιεκτικότητα σε διαμινοοξειδάση (DAO): Φυσική κατάσταση: υγρό Χρώμα: καστανωπό Εμφάνιση: ελαφρώς θολό διάλυμα Τιμή pH: 6,4-6,8 Ενζυμική δραστηριότητα: > 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (DAO Radioextractionassay)) Μικροβιολογικά κριτήρια: *Brachyspira* spp.: αρνητικό (PCR σε πραγματικό χρόνο) *Listeria monocytogenes*: αρνητικό (PCR σε πραγματικό χρόνο) *Staphylococcus aureus*: < 100 CFU/g Ιός της γρίπης A: αρνητικό (RT-PCR σε πραγματικό χρόνο) *Escherichia coli*: < 10 CFU/g Συνολικός αριθμός αερόβιων μικροβίων: < 10^5 CFU/g Αριθμός ζυμομυκήτων και ευρωτομυκήτων: < 10^5 CFU/g *Salmonella*: Απουσία από δείγμα 10 g Εντεροβακτήρια ανθεκτικά σε χολικά άλατα: < 10^4 CFU/g **Τελικό προϊόν:** Προδιαγραφές: τμήματα πρωτεΐνης από νεφρό χοίρου με φυσική περιεκτικότητα σε DAO (EC 1.4.3.22) σε οξυανθεκτικό παρασκεύασμα: Φυσική κατάσταση: στερεό Χρώμα: κίτρινο-γκρι Εμφάνιση: μικροσύμπηκτα Ενζυμική δραστηριότητα: 110-220 kHDU DAO/g συμπήκτων (DAO REA (DAO Radioextractionassay)) Σταθερότητα σε οξύ 15 min σε 0,1M HCl ακολουθούμενη από 60 min βορικού pH=9,0: > 68 kHDU DAO/g συμπήκτων (DAO REA (DAO Radioextractionassay)) Υγρασία: < 10 % *Staphylococcus aureus*: < 100 CFU/g *Escherichia coli*: < 10 CFU/g Συνολικός αριθμός αερόβιων μικροβίων: < 10^4 CFU/g

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Συνολικός συνδυασμένος αριθμός ζυμομυκήτων και ευρωτομυκήτων: < 10^3 CFU/g *Salmonella*: Απουσία από δείγμα 10 g Εντεροβακτήρια ανθεκτικά σε χολικά άλατα: < 10^2 CFU/g
Κραμβέλαιο με υψηλή περιεκτικότητα σε μη σαπωνοποιήσιμες ύλες	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το κραμβέλαιο με υψηλή περιεκτικότητα σε μη σαπωνοποιήσιμες ύλες παράγεται μέσω απόσταξης υπό κενό και είναι διαφορετικό από το εξευγενισμένο κραμβέλαιο ως προς τη συγκέντρωση του μη σαπωνοποιήσιμου κλάσματος (1 g σε εξευγενισμένο κραμβέλαιο και 9 g στο «κραμβέλαιο με υψηλή περιεκτικότητα σε μη σαπωνοποιήσιμες ύλες»). Υπάρχει μικρή μείωση των τριγλυκεριδίων που περιέχουν μονοακόρεστα και πολυακόρεστα λιπαρά οξέα. **Καθαρότητα:** Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες: > 7,0 g/100 g Τοκοφερόλες: > 0,8 g/100 g α-Τοκοφερόλη (%): 30-50 % γ-Τοκοφερόλη (%): 50-70 % δ-Τοκοφερόλη (%): < 6,0 % Στερόλες, τριτερπενικές αλκοόλες, μεθυλοστερόλες: > 5,0 g/100 g **Λιπαρά οξέα σε τριγλυκερίδια:** παλμιτικό οξύ: 3-8 % στεατικό οξύ: 0,8-2,5 % ελαϊκό οξύ: 50-70 % λινελαϊκό οξύ: 15-28 % λινολενικό οξύ: 6-14 % ερουκικό οξύ: < 2,0 % Βαθμός οξύτητας: ≤ 6,0 mg KOH/g Αριθμός υπεροξειδίων: ≤ 10 mEq O_2/kg **Βαρέα μέταλλα:** Σίδηρος (Fe): < 1 000 μg/kg Χαλκός (Cu): < 100 μg/kg **Προσμείξεις:** Πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες (ΠΑΥ) Βενζο[α]πυρένιο: < 2 μg/kg Απαιτείται επεξεργασία με ενεργό άνθρακα για να εξασφαλίζεται ότι οι πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες (ΠΑΥ) δεν εμπλουτίζονται κατά την παραγωγή του «κραμβελαίου με υψηλή περιεκτικότητα σε μη σαπωνοποιήσιμες ύλες».

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
Πρωτεΐνη ελαιοκράμβης	**Ορισμός:** Η πρωτεΐνη ελαιοκράμβης είναι ένα πλούσιο σε πρωτεΐνη υδατικό εκχύλισμα από συμπιεσμένη πίτα ελαιοκράμβης που προέρχεται από μη γενετικώς τροποποιημένα *Brassica napus* L. και *Brassica rapa* L. **Περιγραφή:** Λευκή έως υπόλευκη σκόνη που έχει ξηρανθεί διά ψεκασμού Ολική πρωτεΐνη: ≥ 90 % Διαλυτή πρωτεΐνη: ≥ 85 % Υγρασία: ≤ 7,0 % Υδατάνθρακες: ≤ 7,0 % Λίπη: ≤ 2,0 % Τέφρα: ≤ 4,0 % Ίνες: ≤ 0,5 % Ολικά γλυκοσινολικά: ≤ 1 mmol/kg **Καθαρότητα:** Ολικά άλατα φυτικού οξέος: ≤ 1,5 % Μόλυβδος: ≤ 0,5 mg/kg **Μικροβιολογικά κριτήρια:** Αριθμός ζυμομυκήτων και ευρωτομυκήτων: ≤ 100 CFU/g Αριθμός αερόβιων βακτηρίων: ≤ 10 000 CFU/g Συνολικός αριθμός κολοβακτηριοειδών: ≤ 10 CFU/g *Escherichia coli*: απουσία σε 10 g *Salmonella*: Απουσία σε 25 g
Trans-ρεσβερατρόλη	**Περιγραφή/Ορισμός:** **Η συνθετική *trans*-ρεσβερατρόλη είναι άχρωμη έως ανοικτή καφέ κρυσταλλική ουσία**. Χημική ονομασία: 5-[(E)-2-(4-υδροξυφαινυλο)αιθενυλο]βενζολο-1,3-διόλη Χημικός τύπος: $C_{14}H_{12}O_3$ Μοριακό βάρος: 228,25 Da Αριθ. CAS: 501-36-0 **Καθαρότητα:** *Trans*-ρεσβερατρόλη: ≥ 98 %-99 % Ολικά υποπροϊόντα (συναφείς ουσίες): ≤ 0,5 % Κάθε μεμονωμένη συναφής ουσία: ≤ 0,1 %

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Θειική τέφρα: ≤ 0,1 % Απώλειες κατά την ξήρανση: ≤ 0,5 % **Βαρέα μέταλλα:** Μόλυβδος: ≤ 1,0 ppm Υδράργυρος: ≤ 0,1 ppm Αρσενικό: ≤ 1,0 ppm **Προσμείξεις:** Διισοπροπυλαμίνη: ≤ 50 mg/kg ***Μικροβιακή πηγή***: Γενετικά τροποποιημένο στέλεχος *Saccharomyces cerevisiae* Εμφάνιση: υπόλευκη έως κιτρινωπή σκόνη Μέγεθος σωματιδίων: 100 % κάτω από 62,23 μm Περιεκτικότητα σε *trans*-ρεσβερατρόλη: τουλάχιστον 98 % κ.β. (επί ξηρού βάρους) Τέφρα: έως 0,5 % κ.β. Υγρασία: έως 3 % κ.β.
Εκχύλισμα από λειρί πετεινού	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το εκχύλισμα από λειρί πετεινού λαμβάνεται από το είδος *Gallus gallus* με ενζυμική υδρόλυση λειριού πετεινού ακολουθούμενη από διήθηση, συμπύκνωση και κατακρήμνιση. Τα κύρια συστατικά του εκχυλίσματος από λειρί πετεινού είναι οι γλυκοζαμινογλυκάνες υαλουρονικό οξύ, θειική χονδροϊτίνη Α και θειική δερματάνη (θειική χονδροϊτίνη Β). Λευκή ή σχεδόν λευκή υγροσκοπική σκόνη. Υαλουρονικό οξύ: 60-80 % Θειική χονδροϊτίνη Α: ≤ 5,0 % Θειική δερματάνη (θειική χονδροϊτίνη Β): ≤ 25 % pH: 5,0-8,5 **Καθαρότητα:** Χλωριούχα: ≤ 1,0 % Άζωτο: ≤ 8,0 % Απώλειες κατά την ξήρανση: (105 °C επί 6 ώρες): ≤ 10 % **Βαρέα μέταλλα:** Υδράργυρος: ≤ 0,1 mg/kg Αρσενικό: ≤ 1,0 mg/kg Κάδμιο: ≤ 1,0 mg/kg Χρώμιο: ≤ 10 mg/kg Μόλυβδος: ≤ 0,5 mg/kg

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Μικροβιολογικά κριτήρια: Συνολικός αριθμός βιώσιμων αερόβιων μικροοργανισμών: ≤ 10^2 CFU/g *Escherichia coli*: απουσία σε 1 g *Salmonella*: απουσία σε 1 g *Staphylococcus aureus*: απουσία σε 1 g *Pseudomonas aeruginosa*: απουσία σε 1 g
Έλαιο sacha inchi από *Plukenetia volubilis*	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το έλαιο sacha inchi είναι ένα φυτικό έλαιο, το οποίο λαμβάνεται με 100 % σύνθλιψη εν ψυχρώ από σπόρους *Plukenetia volubilis* L. Είναι ένα διάφανο, ρευστό (υγρό) και λαμπερό έλαιο σε θερμοκρασία δωματίου. Έχει φρουτώδη, ελαφριά γεύση πράσινων λαχανικών χωρίς ανεπιθύμητες οσμές. Όψη, διαύγεια, λάμψη, χρώμα: Ρευστό σε θερμοκρασία δωματίου, διαυγές, λαμπερό κίτρινο χρυσαφί χρώμα Οσμή και γεύση: Φρουτώδης γεύση λαχανικών χωρίς μη αποδεκτή γεύση ή οσμή **Καθαρότητα:** Νερό και πτητικά συστατικά: < 0,2 g/100 g Προσμείξεις αδιάλυτες στο εξάνιο: < 0,05 g/100 g Οξύτητα ελαίου: < 2,0 g/100 g Αριθμός υπεροξειδίων: < 15 mEq O_2/kg *Trans*-λιπαρά οξέα: < 1,0 g/100 g Ολικά ακόρεστα λιπαρά οξέα: > 90 % ω-3 α-Λινολεϊκό οξύ (ALA): > 45 % Κορεσμένα λιπαρά οξέα: < 10 % Χωρίς *trans*-λιπαρά οξέα (< 0,5 %) Χωρίς ερουκικό οξύ (< 0,2 %) Πάνω από 50 % τριγλυκερίδια τριλινολενίνης και διλινολενίνης Σύσταση και επίπεδα φυτοστερολών Χωρίς χοληστερόλη (< 5,0 mg/100 g)
Salatrims	**Περιγραφή/Ορισμός:** Salatrim είναι το διεθνώς αναγνωρισμένο ακρωνύμιο των λέξεων «short and long chain acyl triglyceride molecules» (μόρια ακυλοτριγλυκεριδίων βραχείας και μακράς αλυσίδας). Το Salatrim παρασκευάζεται με τη μη ενζυμική διεστεροποίηση τριακετίνης, τριπροπιονίνης, τριβουτυρίνης ή μειγμάτων τους με υδρογονωμένο κραμβέλαιο, σογιέλαιο, βαμβακέλαιο ή ηλιέλαιο. Περιγραφή: Διαυγές, ελαφρώς φαιοκίτρινο υγρό έως ανοιχτόχρωμο κηρώδες στερεό σε θερμοκρασία δωματίου. Ελεύθερο από σωματιδιακή ύλη και από ξένη ή ταγκή οσμή. Κατανομή των εστέρων της γλυκερόλης: Τριακυλογλυκερόλες: > 87 %

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Διακυλογλυκερόλες: ≤ 10 % Μονοακυλογλυκερόλες: ≤ 2,0 % Σύσταση σε λιπαρά οξέα: MOLE % LCFA (λιπαρά οξέα μακράς αλυσίδας): 33-70 % MOLE % SCFA (λιπαρά οξέα βραχείας αλυσίδας): 30-67 % Κορεσμένα λιπαρά οξέα μακριάς αλυσίδας: < 70 % κ.β. *Trans*-λιπαρά οξέα: ≤ 1,0 % Ελεύθερα λιπαρά οξέα ως ελαϊκό οξύ: ≤ 0,5 % Προφίλ τριακυλογλυκερολών: Τριεστέρες (βραχείας/μακράς 0,5 έως 2,0): ≥ 90 % Τριεστέρες (βραχείας/μακράς = 0): ≤ 10 % Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες: ≤ 1,0 % Υγρασία: ≤ 0,3 % Τέφρα: ≤ 0,1 % Χρώμα: ≤ 3,5 ερυθρό (Lovibond) Αριθμός υπεροξειδίων: ≤ 2,0 mEq/kg
Έλαιο *Schizochytrium* sp. πλούσιο σε DHA και EPA	Βαθμός οξύτητας: ≤ 0,5 mg KOH/g Αριθμός υπεροξειδίων: ≤ 5,0 mEq/kg ελαίου Οξειδωτική σταθερότητα: Όλα τα προϊόντα τροφίμων που περιέχουν έλαιο από *Schizochytrium* sp. πλούσιο σε DHA και EPA θα πρέπει να παρουσιάζουν οξειδωτική σταθερότητα με κατάλληλη και αναγνωρισμένη σε εθνικό/διεθνές επίπεδο μεθοδολογία δοκιμής (π.χ. AOAC). Υγρασία και πτητικά συστατικά: ≤ 0,05 % Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες: ≤ 4,5 % *Trans*-λιπαρά οξέα: ≤ 1 % Περιεκτικότητα σε DHA: ≥ 22,5 % Περιεκτικότητα σε EPA: ≥ 10 %
Έλαιο *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)	Αριθμός υπεροξειδίων: ≤ 5,0 mEq/kg ελαίου Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες: ≤ 3,5 % *Trans*-λιπαρά οξέα: ≤ 2,0 % Ελεύθερα λιπαρά οξέα: ≤ 0,4 % Εικοσιδυαπενταενοϊκό (DPA) n-6: ≤ 7,5 % Περιεκτικότητα σε DHA: ≥ 35 %

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
Έλαιο *Schizochytrium* sp.	Βαθμός οξύτητας: ≤ 0,5 mg KOH/g Αριθμός υπεροξειδίων (PV): ≤ 5,0 mEq/kg ελαίου Υγρασία και πτητικά συστατικά: ≤ 0,05 % Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες: ≤ 4,5 % *Trans*-λιπαρά οξέα: ≤ 1,0 % Περιεκτικότητα σε DHA: ≥ 32,0 %
Έλαιο *Schizochytrium* sp. (T18)	Βαθμός οξύτητας: ≤ 0,5 mg KOH/g Αριθμός υπεροξειδίων: ≤ 5,0 mEq/kg ελαίου Υγρασία και πτητικά συστατικά: ≤ 0,05 % Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες: ≤ 3,5 % *Trans*-λιπαρά οξέα: ≤ 2,0 % Ελεύθερα λιπαρά οξέα: ≤ 0,4 % Περιεκτικότητα σε DHA: ≥ 35 %
Εκχύλισμα σόγιας που έχει υποστεί ζύμωση	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το εκχύλισμα σόγιας που έχει υποστεί ζύμωση είναι μια άοσμη σκόνη χρώματος λευκού του γάλακτος. Αποτελείται από 30 % σκόνη εκχυλίσματος σόγιας που έχει υποστεί ζύμωση και 70 % ανθεκτική δεξτρίνη (ως φορέα) από άμυλο αραβοσίτου, η οποία προστίθεται κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας. Η βιταμίνη K_2 αφαιρείται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας παρασκευής. Το εκχύλισμα σόγιας που έχει υποστεί ζύμωση περιέχει νατοκινάση απομονωμένη από το νατό, ένα προϊόν διατροφής που παράγεται από τη ζύμωση μη γενετικώς τροποποιημένης σόγιας (*Glycine max* L.) με επιλεγμένο στέλεχος του *Bacillus subtilis* var. natto. Δραστηριότητα νατοκινάσης: 20 000-28 000 μονάδες αποδόμησης ινικής/g (*) Ταυτοποίηση: Μπορεί να επιβεβαιωθεί Κατάσταση: Χωρίς ενοχλητική γεύση ή οσμή Απώλειες κατά την ξήρανση: ≤ 10 % Βιταμίνη K_2: ≤ 0,1 mg/kg **Βαρέα μέταλλα:** Μόλυβδος: ≤ 5,0 mg/kg Αρσενικό: ≤ 3,0 mg/kg **Μικροβιολογικά κριτήρια:** Συνολικός αριθμός βιώσιμων αερόβιων μικροοργανισμών: ≤ 10^3 CFU (^{3})/g Ζυμομύκητες και ευρωτομύκητες: ≤ 10^2 CFU/g Κολοβακτηριοειδή: ≤ 30 CFU/g

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Σπορογόνα βακτήρια: ≤ 10 CFU/g *Escherichia coli*: απουσία από δείγμα 25 g *Salmonella*: απουσία από δείγμα 25 g *Listeria*: απουσία από δείγμα 25 g (*) Μέθοδος δοκιμασίας όπως περιγράφεται από τους Takaoka et al. (2010).
Εκχύλισμα φύτρου σίτου (*Triticum aestivum*) πλούσιο σε σπερμιδίνη	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το πλούσιο σε σπερμιδίνη εκχύλισμα φύτρου σίτου λαμβάνεται από φύτρα σίτου (*Triticum aestivum*) που δεν έχουν υποστεί ζύμωση και δεν έχουν βλαστήσει, μέσω εκχύλισης στερεού/υγρού που απομονώνει ειδικά, αλλά όχι αποκλειστικά, τις πολυαμίνες. Σπερμιδίνη: 0,8-2,4 mg/g Σπερμίνη: 0,4-1,2 mg/g Τριχλωριούχος σπερμιδίνη < 0,1 μg/g Πουτρεσκίνη: < 0,3 mg/g Καδαβερίνη: < 0,1 μg/g **Μυκοτοξίνες:** Αφλατοξίνες (ολικές): < 0,4 μg/kg **Μικροβιολογικά κριτήρια:** Ολικά αερόβια βακτήρια: < 10 000 CFU/g Ζυμομύκητες και ευρωτομύκητες: < 100 CFU/g *Escherichia coli:* < 10 CFU/g *Salmonella:* απουσία από δείγμα 25 g *Listeria monocytogenes:* Απουσία από δείγμα 25 g
Sucromalt	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το Sucromalt είναι ένα σύνθετο μείγμα σακχαριτών το οποίο παράγεται από σακχαρόζη και προϊόντα υδρόλυσης αμύλου μέσω ενζυμικής αντίδρασης. Στην εν λόγω διαδικασία, οι μονάδες γλυκόζης προσκολλώνται σε σακχαρίτες από το προϊόν υδρόλυσης του αμύλου μέσω ενός ενζύμου που παράγεται από το βακτήριο *Leuconostoc citreum* ή μέσω ανασυνδυασμένου στελέχους του οργανισμού παραγωγής *Bacillus licheniformis*. Οι ολιγοσακχαρίτες που προκύπτουν χαρακτηρίζονται από την παρουσία γλυκοζιτικών ενώσεων α-(1→6) και α-(l→3). Το τελικό προϊόν είναι σιρόπι το οποίο, εκτός από τους εν λόγω ολιγοσακχαρίτες, περιέχει κυρίως φρουκτόζη αλλά και τον δισακχαρίτη λευκρόζη και άλλους δισακχαρίτες. Ολικά στερεά: 75-80 % Υγρασία: 20-25 % Σουλφατάση: έως 0,05 % pH: 3,5-6,0 Αγωγιμότητα < 200 (30 %)

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Άζωτο < 10 ppm Φρουκτόζη: 35-45 % επί ξηρού βάρους Λευκρόζη: 7-15 % επί ξηρού βάρους Άλλοι δισακχαρίτες: έως 3 % Πολυσακχαρίτες υψηλότερου μοριακού βάρους: 40-60 % επί ξηρού βάρους
Ίνες από σακχαροκάλαμο	**Περιγραφή/Ορισμός:** Οι ίνες από σακχαροκάλαμο προέρχονται από το ξηρό κυτταρικό τοίχωμα ή το ινώδες υπόλειμμα της έκθλιψης ή εκχύλισης του σακχαρούχου χυμού από το σακχαροκάλαμο γένους *Saccharum*. Συνίσταται κυρίως σε κυτταρίνη και ημικυτταρίνη. Η διαδικασία παραγωγής περιλαμβάνει αρκετά στάδια, μεταξύ των οποίων: τεμαχισμός, αλκαλική πέψη, απομάκρυνση λιγνίνων και άλλων μη κυτταρινικών συστατικών, λεύκανση καθαρισμένων ινών, έκπλυση με οξέα και αδρανοποίηση. Υγρασία: ≤ 7,0 % Τέφρα: ≤ 0,3 % Σύνολο διατροφικών ινών (AOAC) επί ξηρού (όλες οι αδιάλυτες ουσίες): ≥ 95 % εκ των οποίων: ημικυτταρίνη (20-25 %) και κυτταρίνη (70-75 %) Πυριτία (ppm): ≤ 200 Πρωτεΐνες: 0,0 % Λίπος: Ίχνη pH: 4-7 **Βαρέα μέταλλα:** Υδράργυρος (ppm): ≤ 0,1 Μόλυβδος (ppm): ≤ 1,0 Αρσενικό (ppm): ≤ 1,0 Κάδμιο (ppm): ≤ 0,1 **Μικροβιολογικά κριτήρια:** Ζυμομύκητες και ευρωτομύκητες (CFU/g): ≤ 1 000 *Salmonella*: Απουσία *Listeria monocytogenes*: Απουσία
Εκχύλισμα ηλιελαίου	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το εκχύλισμα ηλιελαίου λαμβάνεται με συμπύκνωση, κατά έναν συντελεστή 10, του μη σαπωνοποιήσιμου κλάσματος εξευγενισμένου ηλιελαίου που εξάγεται από τους σπόρους του ηλίανθου *Helianthus annuus* L.

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Σύνθεση: Ελαϊκό οξύ (C18:1): 20 % Λινελαϊκό οξύ (C18:2): 70 % Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες: 8,0 % Φυτοστερόλες: 5,5 % Τοκοφερόλες: 1,1 %
Αποξηραμένα μικροφύκη *Tetraselmis chuii*	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το αποξηραμένο προϊόν παράγεται από τα θαλάσσια μικροφύκη *Tetraselmis chuii*, της οικογένειας Chlorodendraceae, τα οποία καλλιεργούνται σε αποστειρωμένο θαλασσινό νερό σε φωτοβιοαντιδραστήρες κλειστούς και μονωμένους από τον εξωτερικό αέρα. **Καθαρότητα/Σύνθεση:** Ταυτοποίηση μέσω του πυρηνικού δείκτη rDNA 18 S (αναλυθείσα αλληλουχία τουλάχιστον 1 600 ζευγών βάσεων) στη βάση δεδομένων του Εθνικού Κέντρου Βιοτεχνολογικών Πληροφοριών (National Centre for Biotechnology information - NCBI): Τουλάχιστον 99,9 % Υγρασία: ≤ 7,0 % Πρωτεΐνες: 35-40 % Τέφρα: 14-16 % Υδατάνθρακες: 30-32 % Ίνες: 2-3 % Λίπη: 5-8 % Κορεσμένα λιπαρά οξέα: 29-31 % των ολικών λιπαρών οξέων Μονοακόρεστα λιπαρά οξέα: 21-24 % των ολικών λιπαρών οξέων Πολυακόρεστα λιπαρά οξέα: 44-49 % των ολικών λιπαρών οξέων Ιώδιο: ≤ 15 mg/kg
***Therapon barcoo*/Scortum**	**Περιγραφή/Ορισμός:** Το Scortum/Therapon barcoo είναι είδος ψαριού της οικογένειας Terapontidae. Πρόκειται για ενδημικό είδος του γλυκού νερού από την Αυστραλία. Εκτρέφεται σε ιχθυοκαλλιέργειες. Ταξινομική αναγνώριση: Ομοταξία: Actinopterygii > τάξη: Perciformes > οικογένεια: Terapontidae > γένος: Therapon ή Scortum Barcoo Σύσταση της σάρκας των ψαριών: Πρωτεΐνη (%): 18-25 Υγρασία (%): 65-75 Τέφρα (%): 0,5-2,0 Ενέργεια (KJ/Kg): 6 000-11 500

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Υδατάνθρακες (%): 0,0 Λίπος (%) 5-15 Λιπαρά οξέα (mg λιπαρών/g φιλέτου): 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 Ολικά οξέα ω-3: 1,6-40,0 Ολικά οξέα ω-6: 2,6-10,0
D-Ταγατόζη	**Περιγραφή/Ορισμός:** Η ταγατόζη παράγεται με ισομερισμό της γαλακτόζης μέσω χημικής ή ενζυμικής μετατροπής ή με επιμερισμό της φρουκτόζης μέσω ενζυμικής μετατροπής. Οι μετατροπές γίνονται σε ένα στάδιο. Εμφάνιση: Λευκοί ή σχεδόν λευκοί κρύσταλλοι Χημική ονομασία: D-Ταγατόζη Συνώνυμο: D-*lyxo*-Εξουλόζη Αριθ. CAS: 87-81-0 Χημικός τύπος: $C_6H_{12}O_6$ Μοριακό βάρος από τον χημικό τύπο: 180,16 (g/mol) **Καθαρότητα:** Δοκιμασία: ≥ 98 % επί ξηρού Απώλειες κατά την ξήρανση: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 ώρες) Ειδική στροφική ικανότητα: $[\alpha]20_D$: – 4 έως – 5,6° (1 % υδατικό διάλυμα) (*) Περιοχή τήξης: 133-137 °C **Βαρέα μέταλλα:** Μόλυβδος: ≤ 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, σ. 307, Αγγλικά – ISBN 92-5-102991-1 (**) Προσδιορίστε με τεχνική ατομικής απορρόφησης, κατάλληλη για το καθορισμένο επίπεδο. Η επιλογή του μεγέθους του δείγματος και η μέθοδος προετοιμασίας του δείγματος μπορούν να βασίζονται στις αρχές της μεθόδου που περιγράφεται στο FNP 5. «Ενόργανες μέθοδοι» (*).
▼M2 **Εκχύλισμα πλούσιο σε ταξιφολίνη**	**Ορισμός:** Χημική ονομασία: [(2R,3R)-2-(3,4-διυδροξυφαινυλο)-3,5,7-τριυδροξυ-2,3-διυδροχρωμεν-4-όνη, γνωστή και ως (+)-trans-(2R,3R)-διυδροκερκετίνη], με τη μορφή cis σε αναλογία όχι μεγαλύτερη του 2 %

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
Τρεχαλόζη	**Περιγραφή/Ορισμός:** Μη αναγωγικός δισακχαρίτης που αποτελείται από δύο τμήματα γλυκόζης που συνδέονται με α-1,1 γλυκοζιτικό δεσμό. Παράγεται από υγροποιημένο άμυλο με ενζυμική διαδικασία πολλαπλών σταδίων. Το εμπορικό προϊόν είναι διένυδρο. Ουσιαστικά άοσμοι, λευκοί ή σχεδόν λευκοί κρύσταλλοι με γλυκιά γεύση Συνώνυμα: α,α-Τρεχαλόζη Χημική ονομασία: α-D-γλυκοπυρανοζυλο-α-D-γλυκοπυρανοζίδιο, διένυδρο Αριθ. CAS: 6138-23-4 (διένυδρο) Χημικός τύπος: $C_{12}H_{22}O_{11}\cdot 2H_2O$ (διένυδρο) Μοριακό βάρος από τον χημικό τύπο: 378,33 (διένυδρο) Δοκιμασία: ≥ 98 % επί ξηρού Προσδιορίστε με τεχνική ατομικής απορρόφησης, κατάλληλη για το καθορισμένο επίπεδο. Η επιλογή του μεγέθους του δείγματος και της μεθόδου προετοιμασίας του δείγματος μπορούν να βασίζονται στις αρχές της μεθόδου που περιγράφεται στο FNP 5 (1), «Ενόργανες μέθοδοι» **Μέθοδος δοκιμασίας:** Αρχή: Η τρεχαλόζη ταυτοποιείται με υγρή χρωματογραφία και προσδιορίζεται ποσοτικά με σύγκριση με πρότυπο αναφοράς που περιέχει πρότυπη τρεχαλόζη Παρασκευή διαλύματος δείγματος: ζυγίστε με ακρίβεια περίπου 3 g ξηρού δείγματος σε ογκομετρική φιάλη των 100 ml και προσθέστε περίπου 80 ml κεκαθαρμένου απιονισμένου νερού. Διαλύστε πλήρως το δείγμα και αραιώστε μέχρι τη χαραγή με κεκαθαρμένο απιονισμένο νερό. Διηθήστε διαμέσου φίλτρου των 0,45 μm. Παρασκευή πρότυπου διαλύματος: διαλύστε επακριβώς ζυγισμένη ποσότητα ξηρής πρότυπης τρεχαλόζης αναφοράς σε νερό ώστε να προκύψει διάλυμα γνωστής συγκέντρωσης περίπου 30 mg τρεχαλόζης ανά ml. Εξοπλισμός: υγρός χρωματογράφος εξοπλισμένος με ανιχνευτή δείκτη διαθλάσεως και καταγραφέα ολοκλήρωσης Συνθήκες: Στήλη: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) ή αντίστοιχη — μήκος: 300 mm — διάμετρος: 10 mm — θερμοκρασία: 50 °C Κινητή φάση: νερό ταχύτητα ροής: 0,4 ml/min όγκος έγχυσης: 8 μl Διαδικασία: Εισαγάγετε χωριστά στον χρωματογράφο ίσους όγκους του διαλύματος δείγματος και του πρότυπου διαλύματος. Καταγράψτε τα χρωματογραφήματα και μετρήστε το μέγεθος της απόκρισης της κορυφής τρεχαλόζης. υπολογίστε την ποσότητα σε mg της τρεχαλόζης σε 1 ml του διαλύματος δείγματος με την παρακάτω εξίσωση: % τρεχαλόζη = $100 \times (R_U/R_S)\ (W_S/W_U)$ όπου

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	R_S = εμβαδόν κορυφής τρεχαζόλης στο πρότυπο παρασκεύασμα R_U = εμβαδόν κορυφής τρεχαζόλης στο παρασκεύασμα δείγματος W_S = βάρος τρεχαλόζης, σε mg, στο πρότυπο παρασκεύασμα W_U = βάρος ξηρού δείγματος, σε mg **Χαρακτηριστικά:** Ταυτοποίηση: Διαλυτότητα: Ευδιάλυτη στο νερό, ελάχιστα διαλυτή σε αιθανόλη Ειδική στροφική ικανότητα: [α]D20 + 199° (υδατικό διάλυμα 5 %) Σημείο τήξης: 97 °C (διένυδρη) **Καθαρότητα:** Απώλειες κατά την ξήρανση: ≤ 1,5 % (60 °C, 5h) Ολική τέφρα: ≤ 0,05 % **Βαρέα μέταλλα:** Μόλυβδος: ≤ 1,0 mg/kg
Μανιτάρια (*Agaricus bisporus*) επεξεργασμένα με υπεριώδη ακτινοβολία	**Περιγραφή/Ορισμός:** Μανιτάρια *Agaricus bisporus* που προορίζονται για εμπορική εκμετάλλευση και υποβάλλονται σε επεξεργασία με υπεριώδες φως μετά τη συγκομιδή. Ακτινοβολία UV: διεργασία ακτινοβόλησης με υπεριώδες φως μήκους κύματος 200-800 nm. **Βιταμίνη D_2:** Χημική ονομασία: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-σεκοεργοστα-5,7,10(19),22-τετραεν-3-όλη Συνώνυμο: Εργοκαλσιφερόλη Αριθ. CAS: 50-14-6 Μοριακό βάρος: 396,65 g/mol **Περιεκτικότητες:** Βιταμίνη D_2 στο τελικό προϊόν: 5-10 μg/100 g νωπού βάρους κατά τη λήξη της διάρκειας ζωής
Μαγιά αρτοποιίας επεξεργασμένη με υπεριώδη ακτινοβολία (*Saccharomyces cerevisiae*)	**Περιγραφή/Ορισμός:** Η μαγιά αρτοποιίας (*Saccharomyces cerevisiae*) υποβάλλεται σε επεξεργασία με υπεριώδες φως για να προκληθεί η μετατροπή της εργοστερόλης σε βιταμίνη D_2 (εργοκαλσιφερόλη). Η περιεκτικότητα του συμπυκνώματος μαγιάς σε βιταμίνη D_2 κυμαίνεται από 1 800 000 έως 3 500 000 IU βιταμίνης D/100 g (450-875 μg/g). Καστανοί κόκκοι ελεύθερης ροής

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Βιταμίνη D_2: Χημική ονομασία: (5Z,7E,22E)-(3S)-9,10-σεκοεργοστα-5,7,10(19),22-τετραεν-3-όλη Συνώνυμο: Εργοκαλσιφερόλη Αριθ. CAS: 50-14-6 Μοριακό βάρος: 396,65 g/mol **Μικροβιολογικά κριτήρια του συμπυκνώματος μαγιάς:** Κολοβακτηριοειδή: $\leq 10^3$/g *Escherichia coli*: ≤ 10/g *Salmonella*: Απουσία σε 25 g
Άρτος επεξεργασμένος με υπεριώδη ακτινοβολία	**Περιγραφή/Ορισμός:** Ο επεξεργασμένος με υπεριώδη ακτινοβολία άρτος είναι άρτος και αρτίδια (χωρίς γαρνίρισμα) διογκωμένα με μαγιά, τα οποία υποβάλλονται σε επεξεργασία με υπεριώδη ακτινοβολία μετά το ψήσιμο προκειμένου να μετατραπεί η εργοστερόλη σε βιταμίνη D_2 (εργοκαλσιφερόλη). Ακτινοβολία UV: Διεργασία ακτινοβόλησης με υπεριώδες φως μήκους κύματος 240-315 nm επί χρόνο 5 δευτερολέπτων το μέγιστο, με προσδιδόμενη ενέργεια 10-50 mJ/cm^2. **Βιταμίνη D_2:** Χημική ονομασία: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-σεκοεργοστα-5,7,10(19),22-τετραεν-3-όλη Συνώνυμο: Εργοκαλσιφερόλη Αριθ. CAS: 50-14-6 Μοριακό βάρος: 396,65 g/mol **Περιεκτικότητες:** Βιταμίνη D_2 (εργοκαλσιφερόλη) στο τελικό προϊόν: 0,75-3 μg/100 g (*) Μαγιά στη ζύμη: 1-5 g/100 g (**) (*) EN 12821, 2009, ευρωπαϊκό πρότυπο. (**) Υπολογισμός βάσει συνταγής.
Γάλα επεξεργασμένο με υπεριώδη ακτινοβολία	**Περιγραφή/Ορισμός:** Γάλα επεξεργασμένο με υπεριώδη ακτινοβολία είναι το αγελαδινό γάλα (πλήρες και ημιαποκορυφωμένο) το οποίο υπόκειται σε επεξεργασία με υπεριώδη (UV) ακτινοβολία μέσω τυρβώδους ροής μετά την παστερίωση. Η επεξεργασία του παστεριωμένου γάλακτος με υπεριώδη ακτινοβολία οδηγεί σε αύξηση των συγκεντρώσεων βιταμίνης D_3 (χοληκαλσιφερόλης) με μετατροπή της 7-δεϋδροχοληστερόλης σε βιταμίνη D_3. Ακτινοβολία UV: Διεργασία ακτινοβόλησης με υπεριώδες φως μήκους κύματος 200-310 nm με προσδιδόμενη ενέργεια 1 045 J/l. **Βιταμίνη D_3:** Χημική ονομασία: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-μεθυλο-1-[(2R)-6-μεθυλεπταν-2-υλ]-2,3,3a,5,6,7-εξαϋδρο-1H-ινδεν-4-υλιδενο]αιθυλιδενο]-4-μεθυλιδενο-κυκλοεξαν-1-όλη

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Συνώνυμο: ΧοληκαλσιφερόληΑριθ. CAS: 67-97-0 Μοριακό βάρος: 384,6377 g/mol **Περιεκτικότητες:** Βιταμίνη D_3 στο τελικό προϊόν: Πλήρες γάλα (*): 0,5-3,2 μg/100 g (**) Ημιαποκορυφωμένο γάλα (*): 0,1-1,5 μg/100 g(**) (*) Όπως ορίζεται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου (ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671). (**) HPLC
Βιταμίνη K_2 (μενακινόνη)	Αυτό το νέο τρόφιμο παράγεται με συνθετική ή μικροβιακή διεργασία. ***Προδιαγραφές της συνθετικής βιταμίνης K_2 (μενακινόνη-7)*** Χημική ονομασία: (all-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-Επταμεθυλ-2,6,10,14,18,22,26-εικοσιοκταεπταενυλο)-3-μεθυλο-1,4-ναφθαλινοδιόνη Αριθ. CAS: 2124-57-4 Μοριακός τύπος: $C_{46}H_{64}O_2$ Μοριακό βάρος: 649 g/mol Όψη: Κίτρινη σκόνη Καθαρότητα: έως 6,0 % *cis*-ισομερές, έως 2,0 % άλλες προσμείξεις Περιεκτικότητα: 97-102 % μενακινόνη-7 (με τουλάχιστον 92 % *all-trans*-μενακινόνη-7) ***Προδιαγραφές της μικροβιακά παραγόμενης βιταμίνης K_2 (μενακινόνη-7)*** Πηγή: *Bacillus subtilis* spp. natto Η βιταμίνη K_2 (2-μεθυλο-3-*all-trans*-πολυπρενυλο-1,4-ναφθοκινόνες) ή η σειρά της μενακινόνης είναι μια ομάδα πρενυλιωμένων παραγώγων της ναφθοκινόνης. Ο αριθμός ομάδων ισοπρενίου, όπου 1 μονάδα ισοπρενίου αποτελείται από 5 άνθρακες που αποτελούν την πλευρική αλυσίδα, χρησιμοποιείται για τον χαρακτηρισμό των ομολόγων της μενακινόνης. Διατίθεται σε ελαιώδες εναιώρημα που περιέχει κυρίως MK-7 και MK-6 σε μικρότερο βαθμό. Σειρά βιταμινών K_2 (μενακινόνες) όπου η μενακινόνη-7 (MK-7)(n = 6) είναι $C_{46}H_{64}O_2$, η μενακινόνη-6 (MK-6)(n = 5) είναι $C_{41}H_{56}O_2$ και η μενακινόνη-4 (MK-4)(n = 3) είναι $C_{31}H_{40}O_2$.
Εκχύλισμα από πίτουρα σιταριού	**Περιγραφή/Ορισμός:** Λευκή κρυσταλλική σκόνη που λαμβάνεται με ενζυμική εξαγωγή από πίτουρα *Triticum aestivum* L., πλούσια σε ολιγοσακχαρίτες αραβινοξυλάνης Ξηρά ουσία: κατ' ελάχιστον 94 % Ολιγοσακχαρίτες αραβινοξυλάνης: τουλάχιστον 70 % επί ξηράς ουσίας Μέσος βαθμός πολυμερισμού των ολιγοσακχαριτών αραβινοξυλάνης: 3-8 Φερουλικό οξύ (δεσμευμένο σε ολιγοσακχαρίτες αραβινοξυλάνης): 1-3 % επί ξηράς ουσίας

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Ολικοί πολυ-/ολιγοσακχαρίτες: τουλάχιστον 90 % Πρωτεΐνες: έως 2 % επί ξηράς ουσίας Τέφρα: έως 2 % επί ξηράς ουσίας **Μικροβιολογικές παράμετροι:** Μεσόφιλα βακτήρια – συνολικός αριθμός: έως 10 000/g Ζυμομύκητες: έως 100/g Μύκητες: έως 100/g *Salmonella*: απουσία σε δείγμα 25 g *Bacillus cereus*: έως 1 000/g *Clostridium perfringens*: έως 1 000/g
β-Γλυκάνες ζυμομύκητα	**Περιγραφή/Ορισμός:** Οι β-γλυκάνες είναι σύνθετοι πολυσακχαρίτες μεγάλου μοριακού βάρους (100-200 kDa) που απαντούν στο κυτταρικό τοίχωμα πολλών ζυμομυκήτων και σιτηρών. Η χημική ονομασία των β-γλυκανών ζυμομύκητα είναι (1-3),(1-6)-β-D-γλυκάνες. Οι β-γλυκάνες αποτελούνται από έναν σκελετό ομάδων γλυκόζης, συνδεόμενων μεταξύ τους με δεσμούς β-1,3, οι οποίες διακλαδίζονται με δεσμούς β-1,6, με τον οποίο συνδέονται ομάδες χιτίνης και μαννοπρωτεϊνών με δεσμούς β-1,4. Οι β-γλυκάνες απομονώνονται από τον ζυμομύκητα *Saccharomyces cerevisiae*. Η τριτοταγής δομή του γλυκανικού κυτταρικού τοιχώματος του *Saccharomyces cerevisiae* αποτελείται από αλυσίδες ομάδων γλυκόζης, συνδεόμενων μεταξύ τους με δεσμούς β-1,3, οι οποίες διακλαδίζονται με δεσμούς β-1,6 και σχηματίζουν έναν σκελετό στον οποίο συνδέονται ομάδες χιτίνης με δεσμούς β-1,4 και γλυκανών και μαννοπρωτεϊνών με δεσμούς β-1,6. Αυτό το νέο τρόφιμο διατίθεται σε τρεις διαφορετικές μορφές: διαλυτή, αδιάλυτη, και αδιάλυτη στο νερό αλλά διασπειρόμενη σε πολλές υγρές μήτρες: **Χημικά χαρακτηριστικά β-γλυκανών ζυμομύκητα (*Saccharomyces cerevisiae*):** **Διαλυτή μορφή:** Ολικοί υδατάνθρακες: > 75 % β-Γλυκάνες (1,3/1,6): > 75 % Τέφρα: < 4,0 % Υγρασία: < 8,0 % Πρωτεΐνες: < 3,5 % Λίπη: < 10 % **Αδιάλυτη μορφή:** Ολικοί υδατάνθρακες: > 70 %

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	β-Γλυκάνες (1,3/1,6): > 70 % Τέφρα: ≤ 12 % Υγρασία: < 8,0 % Πρωτεΐνες: < 10 % Λίπη: < 20 % **Αδιάλυτη στο νερό αλλά διασπειρόμενη σε πολλές υγρές μήτρες:** (1,3)-(1,6)-β-D-γλυκάνες: > 80 % Τέφρα: < 2,0 % Υγρασία: < 6,0 % Πρωτεΐνες: < 4,0 % Ολικά λιπαρά: < 3,0 % **Μικροβιολογικά δεδομένα:** Συνολικός αριθμός μικροοργανισμών: < 1 000 CFU/g Enterobacteriaceae: < 100 CFU/g Συνολικά κολοβακτηρίδια: < 10 CFU/g Ζυμομύκητες: < 25 CFU/g Ευρωτομύκητες: < 25 CFU/g *Salmonella*: Απουσία σε 25 g *Escherichia coli*: Απουσία σε 1 g *Bacillus cereus*: < 100 CFU/g *Staphylococcus aureus*: Απουσία σε 1 g **Βαρέα μέταλλα:** Μόλυβδος: < 0,2 mg/g Αρσενικό: < 0,2 mg/g Υδράργυρος: < 0,1 mg/g Κάδμιο: < 0,1 mg/g
Ζεαξανθίνη	**Περιγραφή/Ορισμός:** Η ζεαξανθίνη είναι χρωστική ξανθοφύλλης που απαντά στη φύση, πρόκειται δε για οξυγονωμένο καροτενοειδές. Η συνθετική ζεαξανθίνη διατίθεται είτε σε μορφή σκόνης που έχει ξηρανθεί με ψεκασμό, με βάση ζελατίνη ή άμυλο («σταγονίδια») και στην οποία έχει προστεθεί α-τοκοφερόλη και παλμιτικό ασκορβύλιο, είτε σε μορφή εναιωρήματος αραβοσιτελαίου με προσθήκη α-τοκοφερόλης. Η συνθετική ζεαξανθίνη παράγεται από μικρότερα μόρια με χημική σύνθεση πολλαπλών σταδίων.

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Κρυσταλλική σκόνη πορτοκαλέρυθρου χρώματος με ελάχιστη ή καθόλου οσμή Χημικός τύπος: $C_{40}H_{56}O_2$ Αριθ. CAS: 144-68-3 Μοριακό βάρος: 568,9 Dalton **Φυσικοχημικές ιδιότητες:** Απώλειες κατά την ξήρανση: < 0,2 % *all-trans*-Ζεαξανθίνη: > 96 % *cis*-Ζεαξανθίνη: < 2,0 % Άλλα καροτενοειδή: < 1,5 % Τριφαινυλοφωσφινοξείδιο (αριθ. CAS 791-28-6): < 50 mg/kg
L-Πιδολικός ψευδάργυρος	**Περιγραφή/Ορισμός:** Ο L-πιδολικός ψευδάργυρος είναι σκόνη χρώματος λευκού ή υπόλευκου με χαρακτηριστική οσμή. Διεθνής κοινή ονομασία (INN): L-πυρογλουταμικό οξύ, άλας ψευδαργύρου Συνώνυμα: Ψευδαργυρική 5-οξοπρολίνη, πυρογλουταμικός ψευδάργυρος, ψευδαργυρική καρβοξυλική πυρρολιδόνη, ψευδαργυρικό PCA, πιδολικός L-ψευδάργυρος Αριθ. CAS: 15454-75-8 Μοριακός τύπος: $(C_5\ H_6\ NO_3)_2\ Zn$ Σχετικό άνυδρο μοριακό βάρος: 321,4 Όψη: Λευκή έως σχεδόν λευκή σκόνη **Καθαρότητα:** L-πιδολικός ψευδάργυρος (καθαρότητα) ≥ 98 % pH (10 % υδατικό διάλυμα): 5,0-6,0 Ειδική στροφική ικανότητα: 19,6° έως 22,8° Ύδωρ: ≤ 10,0 % Γλουταμικό οξύ: < 2,0 % **Βαρέα μέταλλα:** Μόλυβδος: ≤ 3,0 ppm Αρσενικό: ≤ 2,0 ppm Κάδμιο: ≤ 1,0 ppm Υδράργυρος: ≤ 0,1 ppm

▼B

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφή
	Μικροβιολογικά κριτήρια: Συνολικός αριθμός βιώσιμων μεσόφιλων μικροοργανισμών: ≤ 1 000 CFU/g Ζυμομύκητες και ευρωτομύκητες: ≤ 100 CFU/g Παθογόνο: Απουσία

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 231/2012 της Επιτροπής, της 9ης Μαρτίου 2012, σχετικά με τη θέσπιση προδιαγραφών για τα πρόσθετα τροφίμων που αναφέρονται στα παραρτήματα II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 83 της 22.3.2012, σ. 1).

([2]) Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2015/175 της Επιτροπής, της 5ης Φεβρουαρίου 2015, για τον καθορισμό ειδικών όρων που εφαρμόζονται στις εισαγωγές κόμμεος γκουάρ που κατάγεται ή αποστέλλεται από την Ινδία λόγω του κινδύνου μόλυνσής του από πενταχλωροφαινόλη και διοξίνες (ΕΕ L 30 της 6.2.2015, σ. 10)