

► B **PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2017/2470**
ze dne 20. prosince 2017,
kterým se zřizuje seznam Unie pro nové potraviny v souladu s nařízením Evropského parlamentu
a Rady (EU) 2015/2283 o nových potravinách
(Text s významem pro EHP)
(Úř. věst. L 351, 30.12.2017, s. 72)

Ve znění:

		Úřední věstník		
		Č.	Strana	Datum
► <u>M1</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/460 ze dne 20. března 2018	L 78	2	21.3.2018
► <u>M2</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/461 ze dne 20. března 2018	L 78	7	21.3.2018
► <u>M3</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/462 ze dne 20. března 2018	L 78	11	21.3.2018
► <u>M4</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/469 ze dne 21. března 2018	L 79	11	22.3.2018
► <u>M5</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/991 ze dne 12. července 2018	L 177	9	13.7.2018
► <u>M6</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/1011 ze dne 17. července 2018	L 181	4	18.7.2018
► <u>M7</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/1018 ze dne 18. července 2018	L 183	9	19.7.2018
► <u>M8</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/1032 ze dne 20. července 2018	L 185	9	23.7.2018
► <u>M9</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/1023 ze dne 23. července 2018	L 187	1	24.7.2018
► <u>M10</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/1122 ze dne 10. srpna 2018	L 204	36	13.8.2018
► <u>M11</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/1123 ze dne 10. srpna 2018	L 204	41	13.8.2018
► <u>M12</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/1132 ze dne 13. srpna 2018	L 205	15	14.8.2018
► <u>M13</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/1133 ze dne 13. srpna 2018	L 205	18	14.8.2018
► <u>M14</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/1293 ze dne 26. září 2018	L 243	2	27.9.2018
► <u>M15</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/1631 ze dne 30. října 2018	L 272	17	31.10.2018
► <u>M16</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/1632 ze dne 30. října 2018	L 272	23	31.10.2018

► <u>M17</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/1633 ze dne 30. října 2018	L 272	29	31.10.2018
► <u>M18</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/1647 ze dne 31. října 2018	L 274	51	5.11.2018
► <u>M19</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/1648 ze dne 29. října 2018	L 275	1	6.11.2018
► <u>M20</u>	změněné prováděcí nařízením Komise (EU) 2023/65 ze dne 6. ledna 2023	L 6	1	9.1.2023
► <u>M21</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/1991 ze dne 13. prosince 2018	L 320	22	17.12.2018
► <u>M22</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/2016 ze dne 18. prosince 2018	L 323	1	19.12.2018
► <u>M23</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/2017 ze dne 18. prosince 2018	L 323	4	19.12.2018
► <u>M24</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2019/108 ze dne 24. ledna 2019	L 23	4	25.1.2019
► <u>M25</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2019/109 ze dne 24. ledna 2019	L 23	7	25.1.2019
► <u>M26</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2019/110 ze dne 24. ledna 2019	L 23	11	25.1.2019
► <u>M27</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2019/387 ze dne 11. března 2019	L 70	17	12.3.2019
► <u>M28</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2019/388 ze dne 11. března 2019	L 70	21	12.3.2019
► <u>M29</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2019/456 ze dne 20. března 2019	L 79	13	21.3.2019
► <u>M30</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2019/506 ze dne 26. března 2019	L 85	11	27.3.2019
► <u>M31</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2019/760 ze dne 13. května 2019	L 125	13	14.5.2019
► <u>M32</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2019/1272 ze dne 29. července 2019	L 201	3	30.7.2019
► <u>M33</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2019/1294 ze dne 1. srpna 2019	L 204	16	2.8.2019
► <u>M34</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2019/1314 ze dne 2. srpna 2019	L 205	4	5.8.2019
► <u>M35</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2019/1686 ze dne 8. října 2019	L 258	13	9.10.2019
► <u>M36</u>	změněné prováděcí nařízením Komise (EU) 2023/65 ze dne 6. ledna 2023	L 6	1	9.1.2023
► <u>M37</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2019/1976 ze dne 25. listopadu 2019	L 308	40	29.11.2019
► <u>M38</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2019/1979 ze dne 26. listopadu 2019	L 308	62	29.11.2019
► <u>M39</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2019/2165 ze dne 17. prosince 2019	L 328	81	18.12.2019
► <u>M40</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2020/16 ze dne 10. ledna 2020	L 7	6	13.1.2020
► <u>M41</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2020/24 ze dne 13. ledna 2020	L 8	12	14.1.2020
► <u>M42</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2020/206 ze dne 14. února 2020	L 43	66	17.2.2020
► <u>M43</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2020/443 ze dne 25. března 2020	L 92	7	26.3.2020

► <u>M44</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2020/478 ze dne 1. dubna 2020	L 102	1	2.4.2020
► <u>M45</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2020/484 ze dne 2. dubna 2020	L 103	3	3.4.2020
► <u>M46</u>	změněné prováděcí nařízením Komise (EU) 2021/1318 ze dne 9. srpna 2021	L 286	5	10.8.2021
► <u>M47</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2020/500 ze dne 6. dubna 2020	L 109	2	7.4.2020
► <u>M48</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2020/916 ze dne 1. července 2020	L 209	6	2.7.2020
► <u>M49</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2020/917 ze dne 1. července 2020	L 209	10	2.7.2020
► <u>M50</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2020/973 ze dne 6. července 2020	L 215	7	7.7.2020
► <u>M51</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2020/1163 ze dne 6. srpna 2020	L 258	1	7.8.2020
► <u>M52</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2020/1559 ze dne 26. října 2020	L 357	7	27.10.2020
► <u>M53</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2020/1634 ze dne 4. listopadu 2020	L 367	39	5.11.2020
► <u>M54</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2020/1820 ze dne 2. prosince 2020	L 406	29	3.12.2020
► <u>M55</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2020/1821 ze dne 2. prosince 2020	L 406	34	3.12.2020
► <u>M56</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2020/1822 ze dne 2. prosince 2020	L 406	39	3.12.2020
► <u>M57</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2020/1993 ze dne 4. prosince 2020	L 410	62	7.12.2020
► <u>M58</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2021/50, ze dne 22. ledna 2021	L 23	7	25.1.2021
► <u>M59</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2021/51, ze dne 22. ledna 2021	L 23	10	25.1.2021
► <u>M60</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2021/82, ze dne 27. ledna 2021	L 29	16	28.1.2021
► <u>M61</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2021/96, ze dne 28. ledna 2021	L 31	201	29.1.2021
► <u>M62</u>	změněné prováděcí nařízením Komise (EU) 2023/65 ze dne 6. ledna 2023	L 6	1	9.1.2023
► <u>M63</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2021/120, ze dne 2. února 2021	L 37	1	3.2.2021
► <u>M64</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2021/668 ze dne 23. dubna 2021	L 141	3	26.4.2021
► <u>M65</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2021/670 ze dne 23. dubna 2021	L 141	14	26.4.2021
► <u>M66</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2021/882 ze dne 1. června 2021	L 194	16	2.6.2021
► <u>M67</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2021/900 ze dne 3. června 2021	L 197	71	4.6.2021
► <u>M68</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2021/912 ze dne 4. června 2021	L 199	10	7.6.2021
► <u>M69</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2021/1318 ze dne 9. srpna 2021	L 286	5	10.8.2021
► <u>M70</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2021/1319 ze dne 9. srpna 2021	L 286	12	10.8.2021
► <u>M71</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2021/1326 ze dne 10. srpna 2021	L 288	24	11.8.2021
► <u>M72</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2021/1377 ze dne 19. srpna 2021	L 297	20	20.8.2021
► <u>M73</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2021/1974 ze dne 12. listopadu 2021	L 402	5	15.11.2021
► <u>M74</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2021/1975 ze dne 12. listopadu 2021	L 402	10	15.11.2021
► <u>M75</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2021/2029 ze dne 19. listopadu 2021	L 415	9	22.11.2021
► <u>M76</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2021/2079 ze dne 26. listopadu 2021	L 426	16	29.11.2021

► <u>M77</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2021/2129 ze dne 2. prosince 2021	L 432	13	3.12.2021
► <u>M78</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2021/2191 ze dne 10. prosince 2021	L 445	1	13.12.2021
► <u>M79</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2022/47 ze dne 13. ledna 2022	L 9	29	14.1.2022
► <u>M80</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2022/168 ze dne 8. února 2022	L 28	5	9.2.2022
► <u>M81</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2022/169 ze dne 8. února 2022	L 28	10	9.2.2022
► <u>M82</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2022/187 ze dne 10. února 2022	L 30	102	11.2.2022
► <u>M83</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2022/188 ze dne 10. února 2022	L 30	108	11.2.2022
► <u>M84</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2022/196 ze dne 11. února 2022	L 31	46	14.2.2022
► <u>M85</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2022/202 ze dne 14. února 2022	L 33	41	15.2.2022
► <u>M86</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2022/672 ze dne 22. dubna 2022	L 122	24	25.4.2022
► <u>M87</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2022/673 ze dne 22. dubna 2022	L 122	27	25.4.2022
► <u>M88</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2022/684 ze dne 28. dubna 2022	L 126	10	29.4.2022
► <u>M89</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2022/961 ze dne 20. června 2022	L 165	41	21.6.2022
► <u>M90</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2022/965 ze dne 21. června 2022	L 166	118	22.6.2022
► <u>M91</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2022/966 ze dne 21. června 2022	L 166	125	22.6.2022
► <u>M92</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2022/1160 ze dne 5. července 2022	L 179	25	6.7.2022
► <u>M93</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2022/1365 ze dne 4. srpna 2022	L 205	230	5.8.2022
► <u>M94</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2022/1373 ze dne 5. srpna 2022	L 206	28	8.8.2022
► <u>M95</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2022/1381 ze dne 8. srpna 2022	L 207	12	9.8.2022
► <u>M96</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2022/2534 ze dne 21. prosince 2022	L 328	85	22.12.2022
► <u>M97</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2022/2535 ze dne 21. prosince 2022	L 328	91	22.12.2022
► <u>M98</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/4 ze dne 3. ledna 2023	L 2	3	4.1.2023
► <u>M99</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/5 ze dne 3. ledna 2023	L 2	9	4.1.2023
► <u>M100</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/6 ze dne 3. ledna 2023	L 2	16	4.1.2023
► <u>M101</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/7 ze dne 3. ledna 2023	L 2	21	4.1.2023
► <u>M102</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/52 ze dne 4. ledna 2023	L 3	1	5.1.2023
► <u>M103</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/58 ze dne 5. ledna 2023	L 5	10	6.1.2023
► <u>M104</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/65 ze dne 6. ledna 2023	L 6	1	9.1.2023
► <u>M105</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/113 ze dne 16. ledna 2023	L 15	1	17.1.2023

► <u>M106</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/267 ze dne 8. února 2023	L 39	1	9.2.2023
► <u>M107</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/463 ze dne 3. března 2023	L 68	32	6.3.2023
► <u>M108</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/652 ze dne 20. března 2023	L 81	23	21.3.2023
► <u>M109</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/667 ze dne 22. března 2023	L 84	3	23.3.2023
► <u>M110</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/859 ze dne 25. dubna 2023	L 111	17	26.4.2023
► <u>M111</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/931 ze dne 8. května 2023	L 124	1	10.5.2023
► <u>M112</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/937 ze dne 10. května 2023	L 125	12	11.5.2023
► <u>M113</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/938 ze dne 10. května 2023	L 125	16	11.5.2023
► <u>M114</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/943 ze dne 11. května 2023	L 126	41	12.5.2023
► <u>M115</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/948 ze dne 12. května 2023	L 128	52	15.5.2023
► <u>M116</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/949 ze dne 12. května 2023	L 128	60	15.5.2023
► <u>M117</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/950 ze dne 12. května 2023	L 128	68	15.5.2023
► <u>M118</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/951 ze dne 12. května 2023	L 128	73	15.5.2023
► <u>M119</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/961 ze dne 12. května 2023	L 129	3	16.5.2023
► <u>M120</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/972 ze dne 10. května 2023	L 132	46	17.5.2023
► <u>M121</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/1581 ze dne 1. srpna 2023	L 194	4	2.8.2023
► <u>M122</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/1582 ze dne 1. srpna 2023	L 194	8	2.8.2023
► <u>M123</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/1583 ze dne 1. srpna 2023	L 194	13	2.8.2023



PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2017/2470

ze dne 20. prosince 2017,

**kterým se zřizuje seznam Unie pro nové potraviny v souladu
s nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/2283
o nových potravinách**

(Text s významem pro EHP)

Článek 1

Seznam Unie pro nové povolené potraviny

Podle čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2015/2283 se v příloze tohoto nařízení stanoví seznam Unie pro nové potraviny, které byly povoleny k uvádění na trh v Unii.

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

▼ M9*PŘÍLOHA***SEZNAM UNIE PRO NOVÉ POTRAVINY****Obsah seznamu**

1. Seznam Unie se skládá z tabulek 1 a 2.
2. Tabulka 1 obsahuje povolené nové potraviny a následující informace:
 - Sloupec 1: Povolena nová potravina
 - Sloupec 2: Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána. Tento sloupec je dále rozdělen na dvě části: Specifikovaná kategorie potravin a Maximální množství
 - Sloupec 3: Doplnkové zvláštní požadavky na označování
 - Sloupec 4: Další požadavky
3. Tabulka 2 obsahuje specifikace nových potravin a následující informace:
 - Sloupec 1: Povolena nová potravina
 - Sloupec 2: Specifikace

Tabulka 1: Povolené nové potraviny

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
N-acetyl-D-neuraminová kyselina	Specifikovaná kategorie potravin	Maximální množství	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „N-acetyl-D-neuraminová kyselina“ Na označení doplňků stravy obsahujících N-acetyl-D-neuraminovou kyselinu musí být uveden údaj, že tyto doplňky stravy by neměly být podávány kojencům, malým dětem a dětem mladším 10 let, pokud konzumují mateřské mléko nebo jiné potraviny s přídanou N-acetyl-D-neuraminovou kyselinou během stejné doby dvaceti čtyř hodin.		
	Počáteční a pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 ⁽¹⁾	0,05 g/l v rekonstituované výživě			
	Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,05 g/kg pro pevné potraviny			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami kojenců a malých dětí, pro které jsou výrobky určeny, a v každém případě ne vyšší než maximální množství specifikovaná pro danou kategorii uvedenou v tabulce, jež odpovídá příslušným výrobkům.			
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,2 g/l (nápoje) 1,7 g/kg (tyčinky)			
	Potraviny obsahující údaje o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v souladu s požadavky prováděcího nařízení Komise (EU) č. 828/2014 ⁽²⁾	1,25 g/kg			
	Neochucené pasterované a sterilované (i vysokoteplotně ošetřené) mléčné výrobky	0,05 g/l			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Neochucené kysané mléčné výrobky, které byly po kvašení tepelně ošetřeny, ochucené kysané mléčné výrobky včetně tepelně ošetřených výrobků	0,05 g/l (nápoje) 0,4 g/kg (pevné potraviny)			
	Analogy mléčných výrobků, včetně náhrad mléka do teplých nápojů	0,05 g/l (nápoje) 0,25 g/kg (pevné potraviny)			
	Cereální tyčinky	0,5 g/kg			
	Stolní sladidla	8,3 g/kg			
	Nápoje na ovocné a zeleninové bázi	0,05 g/l			
	Ochucené nápoje	0,05 g/l			
	Speciální káva, čaj, bylinné a ovocné čaje, čekanka; extrakty z čaje, bylinných a ovocných čajů a čekanky; čaj, byliny, ovoce a obiloviny pro přípravu čajů	0,2 g/kg			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES ⁽³⁾	300 mg/den pro běžnou populaci starší 10 let 55 mg/den pro kojence 130 mg/den pro malé děti 250 mg na den pro děti ve věku 3 až 10 let			

▼ M9

▼ M99

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Částečně odtučněný prášek z <i>Acheta domesticus</i> (cvrčka domácího)	Specifikovaná kategorie potravin	Maximální množství (g / 100 g) (uváděné na trh jako takové nebo rekonstituované podle pokynů)	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „částečně odtučněný prášek z <i>Acheta domesticus</i> (cvrčka domácího)“. 2. Na označení potravin obsahujících částečně odtučněný prášek z <i>Acheta domesticus</i> (cvrčka domácího) musí být uveden údaj, že tato složka může způsobit alergické reakce spotřebitelům se známými alergiemi na korýše, měkkýše a výrobky z nich a na prachové roztoče. Tento údaj musí být uveden v bezprostřední blízkosti seznamu složek.		Povoleno dne 24.1.2023. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: „Cricket One Co. Ltd“, 383/3/51 Quang Trung street, Ward 10, Go Vap district, Ho Chi Minh City, Vietnam. Během období ochrany údajů smí dotčenou novou potravinu částečně odtučněný prášek z <i>Acheta domesticus</i> (cvrčka domácího) uvádět na trh v Unii pouze společnost „Cricket One Co. Ltd“, kromě případů, kdy povolení pro uvedenou novou potravinu obdrží další žadatel bez odkazu na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Cricket One Co. Ltd. Datum ukončení ochrany údajů: 24.1.2028.
	Vícevrstvý chléb a pečivo; keksy a slané tyčinky	2			
	Cereální tyčinky	3			
	Premixy pro pečené výrobky (suché)	3			
	Sušenky	1,5			
	Výrobky na bázi těstovin (sušené)	0,25			
	Výrobky na bázi plněných těstovin (sušené)	3			
	Omáčky	1			
	Zpracované výrobky z brambor, pokrmy na bázi luštěnin a zeleniny, pizza, výrobky na bázi těstovin	1			
	Sušená syrovátka	3			
	Náhražky masa	5			
	Polévky a koncentrované polévky nebo polévky v prášku	1			
	Snacky na bázi kukuřičné mouky	4			
	Nápoje podobné pivu	0,1			
	Čokoládové cukrovinky	2			
	Ořechy a olejnatá semena	2			
	Snacky jiné než lupínky	5			
	Masné polotovary	2			
▼ M9	Sušená dužina plodů <i>Adansonia digitata</i>	Neuvedeno	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „dužina plodů baobabu“		

▼ **M9**

▼ **M103**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Zmrazené, kašovité, sušené a práškové formy larev <i>Alphitobius diaperinus</i> (potemníka stájového)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství (g/100 g)</i>	- V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se v závislosti na použité formě použije název „zmrazené/kašovité larvy <i>Alphitobius diaperinus</i> (potemníka stájového)“ nebo „sušené/práškové larvy <i>Alphitobius diaperinus</i> (potemníka stájového)“. - Na označení doplňků stravy obsahujících novou potravinu musí být uveden údaj, že uvedené doplňky stravy by neměly být konzumovány osobami mladšími 18 let. - Na označení potravin obsahujících zmrazené, kašovité, sušené nebo práškové formy larev <i>Alphitobius diaperinus</i> (potemníka stájového) musí být uveden údaj, že tato složka může způsobit alergické reakce spotřebitelům se známými alergiemi na koryše a výrobky z nich a na prachové roztoče. Tento údaj se uvede v bezprostřední blízkosti seznamu složek.		Povoleno dne 26.1.2023. Toto zařazení se zakládá na vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: Ynsect NL B.V., Harderwijkweg 141B, 3852 AB Ermelo, Nizozemsko. Během období ochrany údajů smí novou potravinu uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost Ynsect NL B.V., kromě případů, kdy povolení pro uvedenou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Ynsect NL B.V. Datum ukončení ochrany údajů: 26.1.2028.
	Cereální tyčinky	25 (sušená forma) 25 (prášková forma)			
	Chléb a pečivo	20 (prášková forma)			
	Zpracované a snídaňové cereálie	10 (sušená forma) 10 (prášková forma)			
	Ovesná kaše	15 (prášková forma)			
	Premixy (suché) pro pekařské výrobky	10 (prášková forma)			
	Výrobky na bázi sušených těstovin	10 (prášková forma)			
	Výrobky na bázi plněných těstovin	28 (zmrazená nebo kašovitá forma) 10 (prášková forma)			
	Sušená syrovátka	35 (prášková forma)			
	Polévky	15 (prášková forma)			
	Pokrmý na bázi cereálií a těstovin	5 (prášková forma)			
	Pokrmý na bázi pizzy	5 (sušená forma) 5 (prášková forma)			
	Nudle	10 (prášková forma)			
	Snacky jiné než chipsy	10 (sušená forma) 10 (prášková forma)			
	Chipsy/bramborové lupínky	10 (prášková forma)			
	Krekry a chlebové tyčinky	10 (prášková forma)			
	Arašídové máslo	15 (prášková forma)			
	Lahůdkové pomazánky připravené k přímé spotřebě	20 (prášková forma)			
	Masné polotovary	14 (zmrazená nebo kašovitá forma) 5 (prášková forma)			
	Náhražky masa	40 (zmrazená nebo kašovitá forma) 15 (prášková forma)			
	Náhražky mléka a mléčných výrobků	10 (prášková forma)			
	Čokoládové cukrovinky	5 (prášková forma)			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro dospělou populaci	4 g/den (prášková forma)			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Výtažek z buněčných kultur <i>Ajuga reptans</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	V souladu s obvyklým používáním podobného výtažku z kvetoucích nadzemních částí <i>Ajuga reptans</i> v doplňcích stravy			

▼ **M80**

<i>Akkermansia muciniphila</i> (pasterovaná)	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 pro dospělou populaci s výjimkou těhotných a kojících žen	$3,4 \times 10^{10}$ buněk/den	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „pasterovaná <i>Akkermansia muciniphila</i> “.		Povoleno dne 1. března 2022. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: A-Mansia Biotech S.A., rue Granbonpré, 11, Bâtiment H, 1435 Mont-Saint-Guibert. Belgie. Během období ochrany údajů smí novou potravinu pasterovanou <i>Akkermansia muciniphila</i> uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost A-Mansia Biotech S.A., kromě případů, kdy povolení pro danou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Mansia Biotech S.A. Datum ukončení ochrany údajů: 1. března 2027.
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro dospělou populaci s výjimkou těhotných a kojících žen	$3,4 \times 10^{10}$ buněk/den			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
L-alanyl-L-glutamin	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES				
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013, s výjimkou potravin pro kojence a malé děti				
	Nápoje určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce				
Řasový olej z mikrořas <i>Ulkenia</i> sp.	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství DHA</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „olej z mikrořas <i>Ulkenia</i> sp.“		
	Pekárenské výrobky (chléb, rohlíky a sladké sušenky)	200 mg/100 g			
	Cereální tyčinky	500 mg/100 g			
	Nealkoholické nápoje (včetně mléčných nápojů)	60 mg/100 ml			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Olej ze semen <i>Allanblackia</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „olej ze semen <i>Allanblackia</i> “		
	Pomazánky ze žlutého tuku a pomazánky na bázi smetany	30 g/100 g			
	Směsi rostlinných olejů (*) a mléka (spadající do kategorie potravin: Analogy mléčných výrobků, včetně náhrad mléka do teplých nápojů)	30 g/100 g			
	(*) Kromě olivových olejů a olivových olejů z pokrutin definovaných v části VIII přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013.				
Extrakt z listů <i>Aloe macroclada</i> Baker	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	V souladu s obvyklým použitím podobné želatiny z <i>Aloe vera</i> (L.) Burm. v doplňcích stravy			
Olej z antarktického krilu (<i>Euphausia superba</i>)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství DHA a EPA společně</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „extrakt lipidů z koryšů antarktického krilu (<i>Euphausia superba</i>)“		
	Mléčné výrobky kromě mléčných nápojů	200 mg/100 g, nebo v případě sýrových výrobků 600 mg/100 g			
	Náhražky mléčných výrobků kromě nápojů	200 mg/100 g, nebo v případě náhražek sýrových výrobků 600 mg/100 g			

▼ **M9**

Povolena nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Nealkoholické nápoje Mléčné nápoje Náhražky mléčných nápojů	80 mg/100 ml			
	Roztíratelné tuky a zálivky	600 mg/100 g			
	Potravinářské tuky	360 mg/100 ml			
	Snídaňové cereálie	500 mg/100 g			
	Pekárenské výrobky (chléb, rohlíky a sladké sušenky)	200 mg/100 g			
	Výživové tyčinky/cereální tyčinky	500 mg/100 g			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	3 000 mg/den pro běžnou populaci 450 mg/den pro těhotné a kojící ženy			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 a náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	250 mg/jedna porce			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti, na něž se vztahuje nařízení (EU) č. 609/2013	200 mg/100 ml			
	Potraviny určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce				
	Potraviny obsahující údaje o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v souladu s požadavky prováděcího nařízení Komise (EU) č. 828/2014				
Olej z antarktického krilu bohatý na fosfolipidy z <i>Euphausia superba</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství DHA a EPA společně</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „extrakt lipidů z koryšů antarktického krilu (<i>Euphausia superba</i>)“		
	Mléčné výrobky kromě mléčných nápojů	200 mg/100 g, nebo v případě sýrových výrobků 600 mg/100 g			
	Náhražky mléčných výrobků kromě nápojů	200 mg/100 g, nebo v případě náhražek sýrových výrobků 600 mg/100 g			
	Nealkoholické nápoje Mléčné nápoje Náhražky mléčných nápojů	80 mg/100 ml			
	Roztíratelné tuky a zálivky	600 mg/100 g			
	Potravinářské tuky	360 mg/100 ml			
	Snídaňové cereálie	500 mg/100 g			
	Pekárenské výrobky (chléb, rohlíky a sladké sušenky)	200 mg/100 g			
	Výživové tyčinky/cereální tyčinky	500 mg/100 g			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	3 000 mg/den pro běžnou populaci 450 mg/den pro těhotné a kojící ženy			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 a náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	250 mg/jedna porce			
	Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti, na něž se vztahuje nařízení (EU) č. 609/2013	200 mg/100 ml			
	Potraviny určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce				
	Potraviny obsahující údaje o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v souladu s požadavky prováděcího nařízení Komise (EU) č. 828/2014				
Prášek z mycelií <i>Antrodia camphorata</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	1. V označení doplňků stravy obsahujících tuto novou potravinu se použije název „prášek z mycelií <i>Antrodia camphorata</i> “. 2. Na označení doplňků stravy obsahujících prášek z mycelií <i>Antrodia camphorata</i> musí být uvedeno, že tento doplněk stravy by neměli konzumovat kojenci, děti a dospívající mladší 14 let.		
	Doplňky stravy, jak jsou definovány ve směrnici 2002/46/ES, s výjimkou kojenců, dětí a dospívajících mladších 14 let	990 mg/den			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
▼ M120 Vodný ethanolový extrakt z <i>Labisia pumila</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „vodný ethanolový extrakt z <i>Labisia pumila</i>“. 2. V označení doplňků stravy obsahujících tuto novou potravinu musí být uvedeno, že by je měly konzumovat pouze osoby starší 18 let s výjimkou těhotných a kojících žen.		Povoleno dne 6. června 2023. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: Medika Natura Sdn. Bhd., No. 44B Jalan Bola Tampar 13/14 Section 13, 40100 Shah Alam Selangor, Malajsie. Během období ochrany údajů smí novou potravinu vodný ethanolový extrakt z <i>Labisia pumila</i> uvádět na trh v Unii pouze společnost Medika Natura Sdn. Bhd., kromě případů, kdy povolení pro uvedenou novou potravinu obdrží další žadatel bez odkazu na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Medika Natura Sdn. Bhd. Datum ukončení ochrany údajů: 6. června 2028.
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro dospělou populaci s výjimkou těhotných a kojících žen	350 mg/den			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
▼ M69 Olej s vysokým obsahem kyseliny arachidonové získávaný z plísně <i>Mortierella alpina</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „olej z plísně <i>Mortierella alpina</i> “		
	Počáteční a pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu s nařízením (EU) č. 609/2013			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely pro děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu s nařízením (EU) č. 609/2013			
▼ M9 Arganový olej z <i>Argania spinosa</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „arganový olej“ a při použití jako kořenicí přípravek se na etiketě uvede údaj „rostlinný olej pouze pro kořenění“		
	Jako kořenicí přípravek	Neuvedeno			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	V souladu s běžným používáním rostlinných olejů v potravinách			
▼ M121 Oleoresin bohatý na astaxanthin z řas <i>Haematococcus pluvialis</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství astaxanthinu</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „oleoresin bohatý na astaxanthin z řas <i>Haematococcus pluvialis</i> “. Na označení doplňků stravy obsahujících oleoresin bohatý na astaxanthin z řas <i>Haematococcus pluvialis</i> musí být uveden údaj, že tyto doplňky stravy by neměly být konzumovány: a) pokud jsou v tentýž den konzumovány jiné doplňky stravy obsahující estery astaxanthinu; b) kojenci a malými dětmi mladšími tří let; c) kojenci a dětmi mladšími 10 let ⁽¹²⁾ ; d) kojenci, dětmi a dospívajícími mladšími 14 let ⁽¹²⁾ .		
	Doplňky stravy, jak jsou definovány ve směrnici 2002/46/ES, s výjimkou kojenců a malých dětí	2,3 mg astaxanthinu za den pro děti ve věku nejméně tří let a mladší 10 let			
		5,7 mg astaxanthinu za den pro dospívající ve věku nejméně 10 let a mladší 14 let			
		8 mg astaxanthinu za den pro obecnou populaci starší 14 let			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Semena bazalky (Ocimum basilicum)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>			
	Ovocné šťávy a ovocné/zeleninové nápojové směsi	3 g/200 ml pro přidání celých semen bazalky (<i>Ocimum basilicum</i>)			

▼ **M33**

Betain	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství ⁽⁷⁾</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „betain“. Označení potravin obsahujících betain musí obsahovat údaj, že tyto potraviny by se neměly používat, pokud jsou tentýž den konzumovány doplňky stravy obsahující betain.		Schváleno dne 22. srpna 2019. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: DuPont Nutrition Biosciences ApS, Langebrogade 1 Copenhagen K, DK-1411, Dánsko. Během období ochrany údajů smí novou potravinu betain uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost DuPont Nutrition Biosciences ApS, kromě případů, kdy povolení pro danou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti DuPont Nutrition Biosciences ApS. Datum ukončení ochrany údajů: 22. srpna 2024.
	Nápoje v prášku, isotonické a energetické nápoje určené pro sportovce	60 mg/100 g			
	Proteinové a cereální tyčinky určené pro sportovce	500 mg/100 g			
	Náhrady jídla určené pro sportovce	20 mg/100 g			
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	500 mg/100 g (tyčinka) 136 mg/100 g (polévka) 188 mg/100 g (kaše) 60 mg/100 g (nápoje)			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely pro dospělé podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	400 mg/den			

▼ **M9**

Povolena nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Extrakt z fermentovaných černých bobů	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „extrakt z fermentovaných černých (sójových) bobů“ nebo „extrakt z fermentované sóji“		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	4,5 g/den			
Bovinní laktoferrin	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „laktoferrin z kravského mléka“		
	Počáteční a pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 (pro přímou konzumaci)	100 mg/100 ml			
	Potraviny z mléčného základu určené malým dětem (pro přímou konzumaci)	200 mg/100 g			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Zpracované potraviny z obilovin (v pevném stavu)	670 mg/100 g			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V závislosti na individuální potřebě do 3 g/den			
	Nápoje na bázi mléka	200 mg/100 g			
	Sušené nápojové směsi na bázi mléka (pro přímou konzumaci)	330 mg/100 g			
	Nápoje na bázi kysaného mléka (včetně jogurtových nápojů)	50 mg/100 g			
	Nealkoholické nápoje	120 mg/100 g			
	Potraviny na bázi jogurtu	80 mg/100 g			
	Potraviny na bázi sýra	2 000 mg/100 g			
	Zmrzlina	130 mg/100 g			
	Dorty a sladké pečivo	1 000 mg/100 g			
	Cukrovinky	750 mg/100 g			
	Žvýkačky	3 000 mg/100 g			

▼ **M9**▼ **M35**▼ **M36**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Zásaditý bílkovinný izolát ze syrovátky z kravského mléka	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „bílkovinný izolát z mléčné syrovátky“. Na označení doplňků stravy obsahujících zásaditý bílkovinný izolát ze syrovátky z kravského mléka musí být uvedeno toto prohlášení: „Tento doplněk stravy by neměli konzumovat kojenci mladší jednoho roku/děti mladší tří let/dospívající mládež mladší osmnácti let(*).“ (*) V závislosti na věkové skupině, pro kterou je tento doplněk stravy určen.		Povoleno dne 20. listopadu 2018. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: Armor Protéines S.A.S., 19 bis, rue de la Libération 35460 Saint-Brice-en-Coglès, Francie. Během období ochrany údajů smí novou potravinu zásaditý bílkovinný izolát ze syrovátky z kravského mléka uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost Armor Protéines S.A.S., kromě případů, kdy povolení pro danou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Armor Protéines S.A.S. Datum ukončení ochrany údajů: 20. listopadu 2023.
	Počáteční kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	30 mg/100 g (prášek)			
		3,9 mg/100 ml (rekonstituovaný výrobek)			
	Pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	30 mg/100 g (prášek)			
		4,2 mg/100 ml (rekonstituovaný výrobek)			
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	300 mg/den			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	30 mg/100 g (počáteční kojenecká výživa v prášku během prvních měsíců života až do zavedení vhodných příkrmů)			
		3,9 mg/100 ml (rekonstituovaná počáteční kojenecká výživa během prvních měsíců života až do zavedení vhodných příkrmů)			
		30 mg/100 g (počáteční kojenecká výživa v prášku po zavedení vhodných příkrmů)			
		4,2 mg/100 ml (rekonstituovaná počáteční kojenecká výživa po zavedení vhodných příkrmů)			
		58 mg/den pro malé děti			
		380 mg/den pro děti a dospívající mládež ve věku od 3 do 18 let			
		610 mg/den pro dospělé			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	25 mg/den pro kojence			
		58 mg/den pro malé děti			
		250 mg/den pro děti a dospívající mládež ve věku od 3 do 18 let			
		610 mg/den pro dospělé			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Beta-laktoglobulin z kravského mléka (β-laktoglobulin)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství (g NF/100 g)</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „beta-laktoglobulin z kravského mléka“ nebo „ β -laktoglobulin z kravského mléka“.		Povoleno dne 11. ledna 2023. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: Arla Foods Ingredients Group P/S, Sønderhøj 10 -12, 8260 Viby J, Dánsko. Během období ochrany údajů smí novou potravinu beta-laktoglobulin (β-laktoglobulin) uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost Arla Foods Ingredients Group P/S, kromě případů, kdy povolení pro uvedenou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Arla Foods Ingredients Group P/S. Datum ukončení ochrany údajů: 11. ledna 2028.
	Nealkoholické nápoje uváděné na trh v souvislosti s fyzickým cvičením	25			
	Sušená syrovátka (rekonstituovaná)	8			
	Mléčné nápoje a podobné výrobky	12			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 určené pro běžnou populaci starší tři let, kromě těhotných a kojících žen	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			

▼ **M96**

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
▼ M107 Osteopontin z kravského mléka	Specifikovaná kategorie potravin	Maximální množství	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „osteopontin z kravského mléka“.		Povoleno dne 26. března 2023. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: Arla Foods Ingredients Group P/S., Sønderhøj 10-12, 8260 Viby J, Dánsko. Během období ochrany údajů smí novou potravinu osteopontin z kravského mléka uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost Arla Foods Ingredients Group P/S., kromě případů, kdy povolení pro uvedenou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Arla Foods Ingredients Group P/S. Datum ukončení ochrany údajů: 26. března 2028
	Počáteční kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 ⁽¹³⁾	151 mg/l v konečném výrobku připraveném k použití, prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
	Pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 ⁽¹³⁾	151 mg/l v konečném výrobku připraveném k použití, prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
	Mléčné nápoje určené malým dětem	151 mg/l v konečném výrobku připraveném k použití, prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			

▼ **M9**

Povolena nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Olej ze semen <i>Buglossoides arvensis</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství kyseliny stearidonové (STA)</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „rafinovaný olej z kamejky“		
	Mléčné výrobky a jejich analogy	250 mg/100 g			
		75 mg/100 g pro nápoje			
	Sýr a výrobky ze sýra	750 mg/100 g			
	Máslo a jiné tukové a olejové emulze včetně pomazánek (nikoli pro účely vaření nebo smažení)	750 mg/100 g			
	Snídaňové cereálie	625 mg/100 g			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES, kromě doplňků stravy pro kojence a malé děti	500 mg/den			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013, s výjimkou potravin pro zvláštní lékařské účely určených pro kojence a malé děti	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			
▼ M91	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 a náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	250 mg/jedna porce	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „olej z <i>Calanus finmarchicus</i> (korýš)“. 2. Na označení doplňků stravy obsahujících olej z <i>Calanus finmarchicus</i> musí být uveden údaj, že uvedené doplňky stravy by neměly být konzumovány:		
	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>			
Olej z <i>Calanus finmarchicus</i>	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES, kromě doplňků stravy pro kojence a malé děti	1,0 g/den (< 0,1 % esterů astaxanthinu, výsledkem je < 1,0 mg astaxanthinu denně) pro běžnou populaci kromě kojenců a malých dětí			
		2,3 g/den (od 0,1 % do ≤ 0,25 % esterů astaxanthinu, výsledkem je ≤ 5,75 mg astaxanthinu denně) pro běžnou populaci starší 14 let			

▼ **M91**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
			a) pokud jsou v tentýž den konzumovány jiné doplňky stravy obsahující estery astaxanthinu; b) kojenci a dětmi mladšími 3 let; c) dětmi mladšími 14 let, pokud složka obsahuje $\geq 0,1$ % astaxanthinu.		

▼ **M77**

Fruktoborát vápenatý	Specifikovaná kategorie potravin	Maximální množství	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „fruktoborát vápenatý“. 2. Na označení doplňků stravy obsahujících fruktoborát vápenatý musí být uveden údaj, že uvedené doplňky stravy by neměly být konzumovány populací mladší 18 let a těhotnými a kojícími ženami.		Povoleno dne 23. prosince 2021. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: VDF FutureCeuticals, Inc., 300 West 6th Street Momence, Illinois 60954, Spojené státy americké. Během období ochrany údajů smí novou potravinu fruktoborát vápenatý uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost VDF FutureCeuticals, Inc., kromě případů, kdy povolení pro danou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti VDF FutureCeuticals, Inc. Datum ukončení ochrany údajů: 23. prosince 2026
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro dospělou populaci, s výjimkou těhotných a kojících žen	220 mg/den			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
▼ M85 L-metylfolát vápenatý	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství (vyjádřeno jako kyselina listová)</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „L-metylfolát vápenatý“.		
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely a náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu s nařízením (EU) č. 609/2013			
	Počáteční a pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu s nařízením (EU) č. 609/2013			
	Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu s nařízením (EU) č. 609/2013			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	V souladu se směrnicí 2002/46/ES			
	Obohacené potraviny v souladu s nařízením (ES) č. 1925/2006	V souladu s nařízením (ES) č. 1925/2006			
▼ M106 Sušené ořechy z <i>Canarium ovatum</i> Engl.	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „ořechy z <i>Canarium ovatum</i> “ a/nebo „pili ořechy“ a/nebo „pili ořechy (<i>Canarium ovatum</i>)“.		
	Neuvedeno				

▼ **M106**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
			2. V označení potravin obsahujících sušené ořechy z <i>Canarium ovatum</i> Engl. se uvede, že sušené ořechy <i>Canarium ovatum</i> Engl. mohou způsobit alergické reakce spotřebitelům se známými alergiemi na kešů ořechy a vlašské ořechy. Tento údaj se uvede v bezprostřední blízkosti seznamu složek nebo, pokud seznam složek není uveden, v bezprostřední blízkosti názvu potraviny.		

▼ **M109**

Sušené ořechy z <i>Canarium indicum</i> L. (Kenari) (tradiční potravina ze třetí země)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství (g/100 g)</i>	1. V označení potravin obsahujících tuto tradiční potravinu se použije název „sušené ořechy kenari (<i>Canarium indicum</i>)“. 2. V označení potravin obsahujících sušené ořechy z <i>Canarium indicum</i> L. se uvede, že ořechy mohou způsobit alergické reakce spotřebitelům se známými alergiemi na lískové ořechy, kešů ořechy a pistácie. Tento údaj se uvede v bezprostřední blízkosti seznamu složek nebo, pokud seznam složek není uveden, v bezprostřední blízkosti názvu potraviny.		
	Neuvedeno				

▼ **M9**

▼ **M114**

Povolena nov potravina	Podmínky, za nichž sm být nov potravina pouzvana		Doplnkov zvlstn požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana dj ◀
Cellobióza	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „cellobiza“. 2. Na označení doplňků stravy obsahujících cellobizu ms být uveden dj, že uveden doplňky stravy by neměli konzumovat kojenci a malé dětí.		Povoleno dne 1. ervna 2023. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých djch, kter jsou předmětem průmyslového vlastníctví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. adatel: SAVANNA Ingredients GmbH, Drener Strae 67, 50189 Elsdorf, Německo. Během období ochrany dj sm novou potravinu cellobizu uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost SAVANNA Ingredients GmbH, kromě ppad, kdy povolen pro uvedenou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké dje, kter jsou předmětem průmyslového vlastníctví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti SAVANNA Ingredients GmbH. Datum ukončení ochrany dj: 1. ervna 2028.
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro běžnou populaci, kromě kojenců a malých dětí	3 g/den			
	Suen, konzervovan, syrov konzervovan (nebo ochucené), vaen konzervovan (nebo ochucené) maso	2 g/100 g			
	erstv syrov, konzervovan nebo částečně konzervovan prky, klobásy a salámy	2 g/100 g			
	Roztrateln speciality na bázi masa	2 g/100 g			
	Roztrateln speciality na bázi jater	2 g/100 g			
	Lahdkov omáčka v sušením stavu	40 g/100 g			
	Stolní sladidla ve formě prášku	60 g/100 g			
	Stolní sladidla v tabletách	60 g/100 g			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Cetylované mastné kyseliny	Specifikovaná kategorie potravin	Maximální množství	- V označení doplňků stravy obsahujících tuto novou potravinu se použije název „cetylované mastné kyseliny“. - Na označení doplňků stravy obsahujících novou potravinu musí být uveden údaj, že uvedené doplňky stravy by neměly být konzumovány osobami mladšími 18 let.		Povoleno dne 3. března 2022. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: Pharmanutra S.p.A., Via Delle Lenze 216/b, 56122 Pisa, Itálie. Během období ochrany údajů smí novou potravinu cetylované mastné kyseliny uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost Pharmanutra S.p.A., kromě případů, kdy povolení pro danou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Pharmanutra S.p.A. Datum ukončení ochrany údajů: 3. března 2027.
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro dospělou populaci	1,6 g/den			

▼ **M82**

▼ M9

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Žvýkačková báze (monomethoxypolyethylenglykol)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „žvýkačková báze (včetně esterů maleinovaného homopolymeru 2-methylbuta-1,3-dienu s polyethylenglykolmonomethyletherem)“ nebo „žvýkačková báze (včetně č. CAS: 1246080-53-4)“		
	Žvýkačky	8 %			
Žvýkačková báze (kopolymer methylvinyletheru a maleinanhydridu)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „žvýkačková báze (včetně kopolymeru methylvinyletheru a maleinanhydridu)“ nebo „žvýkačková báze (včetně č. CAS 9011-16-9)“		
	Žvýkačky	2 %			
Chia olej ze <i>Salvia hispanica</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „chia olej (<i>Salvia hispanica</i>)“		
	Tuky a oleje	10 %			
	Čistý chia olej	2 g/den			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	2 g/den			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána	Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
-------------------------	---	--	-----------------	------------------------------

▼ **M64**

Semena chia (*Salvia hispanica*)

<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „semena chia (<i>Salvia hispanica</i>)“.		
Pečivo	5 % (celá nebo mletá semena chia)			
Pekařské výrobky	10 % celých semen chia			
Snídaňové cereálie	10 % celých semen chia			
Sterilovaná hotová jídla na základě zrn obilovin, pseudoobilovin a/nebo luštěnin	5 % celých semen chia			
Ovocné, ořechové a semenné směsi				
Semena chia prodávaná samostatně				
Cukrovinky (včetně čokolády a čokoládových výrobků), kromě žvýkaček				
Mléčné výrobky (včetně jogurtů) a jejich analogy				
Zmrzliny				
Výrobky z ovoce a zeleniny (včetně ovocných pomazánek, kompotů s obilovinami/ bez obilovin, ovocných složek přidávaných na dno mléčných výrobků nebo určených ke smíchání s mléčnými výrobky, ovocných dezertů, směsí ovoce a kokosového mléka ve dvoukomorovém kelímku)				
Nealkoholické nápoje (včetně ovocných šťáv a ovocných/zeleninových nápojových směsí)				
Pudinky, jejichž výroba, zpracování či příprava nevyžadují tepelné ošetření při teplotě 120 °C nebo vyšší				

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Chitin-glukan z <i>Aspergillus niger</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „chitin-glukan z <i>Aspergillus niger</i> “		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	5 g/den			
Komplexní chitin-glukan z <i>Fomes fomentarius</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „chitin-glukan z <i>Fomes fomentarius</i> “		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	5 g/den			
Extrakt chitosanu z hub (<i>Agaricus bisporus</i>; <i>Aspergillus niger</i>)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „extrakt chitosanu z <i>Agaricus bisporus</i> “ nebo „extrakt chitosanu z <i>Aspergillus niger</i> “		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	V souladu s obvyklým použitím chitosanu z koryšů v doplňcích stravy			
Chondroitin-sulfát	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „chondroitin-sulfát získaný mikrobiální fermentací a sulfací“		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro dospělé s výjimkou těhotných a kojících žen	1 200 mg/den			
Pikolinát chromitý	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální celkové množství chromu</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „pikolinát chromitý“		
	Potraviny, na které se vztahuje nařízení (EU) č. 609/2013	250 µg/den			
	Obohacené potraviny v souladu s nařízením (ES) č. 1925/2006 ⁽⁴⁾				
Biomasa kvasinek (<i>Yarrowia lipolytica</i>) obsahující chrom	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „biomasa kvasinek (<i>Yarrowia lipolytica</i>) obsahující chrom“ Na označení doplňků stravy obsahujících biomasu kvasinek (<i>Yarrowia lipolytica</i>) obsahující chrom musí být uvedeno, že doplňky stravy by neměli konzumovat kojenci a malé děti (děti mladší tří let)/děti ve věku od 3 do 9 let ⁽¹²⁾ .		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES, kromě doplňků stravy pro kojence a malé děti	2 g/den pro děti ve věku od 3 do 9 let, výsledkem je 46 µg chromu denně 4 g/den pro děti od 10 let, dospívající a dospělé, výsledkem je 92 µg chromu denně			

▼ **M56**

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Bylina <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „Bylina <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis“		
	Bylinné čaje	Určená denní dávka: 3 g bylin/den (2 šálky/den)			
Citikolin	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „citikolin“. 2. Označení potravin obsahujících citikolin musí obsahovat údaj, že výrobek není určen ke konzumaci dětmi.		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	500 mg/den			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	250 mg v jedné porci a maximální denní spotřeba 1 000 mg			
<i>Clostridium butyricum</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „ <i>Clostridium butyricum</i> MIYAIRI 588 (CBM 588)“ nebo „ <i>Clostridium butyricum</i> (CBM 588)“		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	$1,35 \times 10^8$ KTJ/den			

▼ **M9**

Povolena nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
▼ M79 Sušená dužina bobulí kávovníku <i>Coffea arabica</i> L. a/nebo <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner a odvar z ní (Tradiční potravina ze třetí země)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „dužina bobulí kávovníku“ a/ nebo „cascara (dužina bobulí kávovníku)“, nebo „odvar z dužiny bobulí kávovníku“ a/nebo „sušený odvar z dužiny bobulí kávovníku“. Obsahuje-li výrobek obsahující tuto novou potravinu více než 150 mg/l kofeinu (jako takový nebo po rekonstituci), označí se tímto údajem: „Vysoký obsah kofeinu. Není vhodné pro děti a těhotné nebo kojící ženy“ ve stejném zorném poli jako název potraviny a poté se uvede obsah kofeinu vyjádřený v mg na 100 ml. Odvary se zpravidla připravují s až 6 g dužiny z bobulí kávovníku na 100 ml horké vody (> 75 °C). V případě dužiny bobulí kávovníku uváděné na trh jako takové pro přípravu odvarů by měli být spotřebitelé informováni o způsobu přípravy.		
	Dužina bobulí kávovníku <i>Coffea arabica</i> L. a/nebo <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner pro přípravu odvarů				
	Káva, extrakty z kávy a čekanky, instantní káva, čaj, bylinné a ovocné čaje, kávové náhražky, kávové směsi a instantní směsi pro teplé nápoje (a jejich ochucené varianty).				
	Ochucené a neochucené nealkoholické nápoje pro přímou konzumaci				

▼ **M9**

▼ **M30**

Povolena nov potravina	Podmínky, za nichž sm být nov potravina pouzvana		Doplnkov zvlstn požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana ud ◀
D-ribosa	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „D-ribosa“. Označení potravin obsahujících D-ribosu ms obsahovat údaj, že tyto potraviny by se neměly pouzvat, pokud jsou tentýž den konzumovány doplnky stravy obsahující D-ribosu.		Schváleno dne 16. dubna 2019. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých djch, kter jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 naizen (EU) 2015/2283. adatel: Bioenergy Life Science, Inc., 13840 Johnson St. NE, Minneapolis, Minnesota, 55304, USA. Během obdb ochrany d sm novou potravinu D-ribosa uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost Bioenergy Life Science, Inc., kromě ppad, kdy povolen pro danou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 naizen (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Bioenergy Life Science, Inc. Datum ukončení ochrany d: 16. dubna 2024.
	Cereální tinky	0,20 g/100 g			
	Jemn pečivo	0,31 g/100 g			
	čokoládové výrobky (kromě čokoládových tinek)	0,17 g/100 g			
	Mln nápoje (kromě sladových nápojů a koktejlů)	0,08 g/100 g			
	Nápoje určené pro krytí vůdčí při zvyen svalové námaze, zejména pro sportovce, isotonick a energetick nápoje	0,80 g/100 g			
	Tinky určené pro krytí vůdčí při zvyen svalové námaze, zejména pro sportovce	3,3 g/100 g			
	Náhrada jídla pro regulaci hmotnosti (ve formě nápoje)	0,13 g/100 g			
	Náhrada jídla pro regulaci hmotnosti (ve formě tinek)	3,30 g/100 g			
	Cukrovinky	0,20 g/100 g			
	čaj a bylinné čaje (v prášku, určené k rekonstituci)	0,23 g/100 g			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Extrakt z odtučněného kakaového prášku	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	Spotřebitelé musí být poučeni o tom, že nemají konzumovat více než 600 mg polyfenolů, což odpovídá 1,1 g extraktu z odtučněného kakaového prášku denně		
	Výživové tyčinky	1 g/den a 300 mg polyfenolů, což odpovídá nejvýše 550 mg extraktu odtučněného kakaového prášku v jedné porci potraviny (nebo doplňku stravy)			
	Nápoje na bázi mléka				
	Jakékoli jiné potraviny (včetně doplňků stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES), které se již staly zavedenými nosiči funkčních složek a které jsou obvykle určeny ke spotřebě dospělými osobami, které dodržují zásady zdravé výživy				
Extrakt z kakaa s nízkým obsahem tuku	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	Spotřebitelé musí být poučeni o tom, že nemají konzumovat více než 600 mg flavanolů z kakaa denně		
	Potraviny včetně doplňků stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	730 mg v jedné porci a přibližně 1,2 g/den			
Olej ze semen koriandru <i>Coriandrum sativum</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „olej ze semen koriandru“		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	600 mg/den			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
▼ M15 Výtažek z brusinek v prášku	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „výtažek z brusinek v prášku“		Schváleno dne 20. listopadu 2018. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: Ocean Spray Cranberries Inc. One Ocean Spray Drive Lakeville-Middleboro, MA, 02349, USA. Během období ochrany údajů smí novou potravinu výtažek z brusinek v prášku uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost Ocean Spray Cranberries Inc., kromě případů, kdy povolení pro danou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Ocean Spray Cranberries Inc. Datum ukončení ochrany údajů: 20. listopadu 2023.
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro dospělou populaci	350 mg/den			

▼ M9

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Sušené ovoce <i>Crataegus pinnatifida</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „sušené ovoce <i>Crataegus pinnatifida</i> “		
	Bylinné čaje	V souladu s běžným používáním <i>Crataegus laevigata</i> v potravinách			
	Džemy a rosoly v souladu se směrnicí 2001/113/ES ⁽⁵⁾				
	Kompoty				
α-cyklodextrin	Neuvedeno		V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „alfa-cyklodextrin“ nebo „α-cyklodextrin“		
γ-cyklodextrin	Neuvedeno		V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „gama-cyklodextrin“ nebo „γ-cyklodextrin“		
Loupaná zrna <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf (Tradiční potravina ze třetí země)	Neuvedeno		V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „loupaná zrna fonie / rosičky útlé (<i>Digitaria exilis</i>)“		
Přípravek dextranu z <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „dextran“		
	Pekárenské výrobky	5 %			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Diacylglycerolový olej rostlinného původu	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „diacylglycerolový olej rostlinného původu (minimálně 80 % diacylglycerolů)“		
	Stolní oleje				
	Roztíratelný tuk				
	Salátové dresinky				
	Majonéza				
	Náhrada jídla pro regulaci hmotnosti (ve formě nápoje)				
	Pekárenské výrobky				
	Výrobky na bázi jogurtu				
	Dihydrokapsiát (DHC)				
Cereální tyčinky		9 mg/100 g			
Sušenky, cukroví a keksy		9 mg/100 g			
Snacky na rýžové bázi		12 mg/100 g			
Nápoje sycené oxidem uhličitým, ředitelné nápoje, nápoje na bázi ovocných šťáv		1,5 mg/100 ml			
Nápoje ze zeleniny		2 mg/100 ml			
Nápoje na bázi kávy, nápoje na bázi čaje		1,5 mg/100 ml			
Vody s příchutí – nesycené		1 mg/100 ml			
Předvařené obiloviny z ovesných vloček		2,5 mg/100 g			
Ostatní obiloviny		4,5 mg/100 g			
Zmrzliny, dezerty z mléka		4 mg/100 g			
Pudinkové směsi (k přímé konzumaci)		2 mg/100 g			

▼ **M9**

Povolena nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Potraviny na bázi jogurtu	2 mg/100 g			
	Čokoládové výrobky	7,5 mg/100 g			
	Tvrde bonbony	27 mg/100 g			
	Žvýkačky bez cukru	115 mg/100 g			
	Přidavky/mléka do kávy	40 mg/100 g			
	Sladidla	200 mg/100 g			
	Polévky (k přímé konzumaci)	1,1 mg/100 g			
	Salátové dresinky	16 mg/100 g			
	Rostlinné bílkoviny	5 mg/100 g			
	Hotová jídla	3 mg/jedna porce			
	Náhrada jídla pro regulaci hmotnosti	3 mg/jedna porce			
	Náhrada jídla pro regulaci hmotnosti (ve formě nápoje)	1 mg/100 ml			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	3 mg/jedna dávka 9 mg/den			
	Sušené nápojové směsi bez alkoholu	14,5 mg/kg odpovídající 1,5 mg/100 ml			

▼ **M54**

Sušená řasa <i>Euglena gracilis</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se uvede název „sušená biomasa řasy <i>Euglena gracilis</i> “. Na označení doplňků stravy obsahujících sušenou řasu <i>Euglena gracilis</i> musí být uvedeno, že tyto doplňky stravy by neměli konzumovat kojenci/děti mladší 3 let/děti mladší 10 let a dospívající mládež do 18 let ⁽¹²⁾ .		Povoleno dne 23. prosince 2020. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: Kemin Foods L.C., 2100 Maury Street Des Moines, IA 50317, USA.
	Cereální tyčinky k snídani, granolové a protei- nové tyčinky	630 mg/100 g			
	Jogurty	150 mg/100 g			
	Jogurtové nápoje	95 mg/100 g			
	Ovocné a zeleninové šťávy, nektary a ovocné/zeleninové nápojové směsi	120 mg/100 g			
	Nápoje s ovocnou příchutí	40 mg/100 g			
	Nápoje nahrazující stravu	75 mg/100 g			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES, kromě doplňků stravy pro kojence	100 mg/den pro malé děti 150 mg/den pro děti ve věku od 3 do 9 let 225 mg/den pro děti a dospívající ve věku od 10 do 17 let 375 mg/den pro dospělé			

▼ **M54**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	190 mg/jedna porce			Během období ochrany údajů smí novou potravinu uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost Kemin Foods L.C., kromě případů, kdy povolení pro uvedenou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Kemin Foods L.C. Datum ukončení ochrany údajů: 23. prosince 2025.

▼ **M13**

Sušené nadzemní části <i>Hoodia parviflora</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „sušené nadzemní části <i>Hoodia parviflora</i> “		Schváleno dne 3. září 2018. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: Desert Labs, Ltd. Kibbutz Yotvata, 88820 Izrael.
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro dospělou populaci	9,4 mg/den			

▼ **M13**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
					Během období ochrany údajů smí novou potravinu sušené nadzemní části <i>Hoodia parviflora</i> uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost Desert Labs, Ltd, kromě případů, kdy povolení pro danou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Desert Labs, Ltd. Datum ukončení ochrany údajů: 3. září 2023.
▼ M9 Suchý extrakt z buněčných kultur <i>Lippia citriodora</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „suchý extrakt z buněčných kultur <i>Lippia citriodora</i> HTN [®] Vb“		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	V souladu s obvyklým používáním podobného extraktu z listů <i>Lippia citriodora</i> v doplncích stravy			
Výtažek z buněčných kultur <i>Echinacea angustifolia</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	V souladu s obvyklým používáním podobného extraktu z kořenů <i>Echinacea angustifolia</i> v doplncích stravy			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
▼ M32 Výtažek z buněčných kultur <i>Echinacea purpurea</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „suchý extrakt z buněčných kultur <i>Echinacea purpurea</i> HTN® Vb“		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	V souladu s obvyklým používáním podobného extraktu z kvítků v květenství <i>Echinacea purpurea</i> v doplňcích stravy			
▼ M9 Olej z <i>Echium plantagineum</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství kyseliny stearidonové (STA)</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „rafinovaný hadincový olej“		
	Mléčné výrobky a jogurtové nápoje dodávané v jednotlivě balených porcích	250 mg/100 g; 75 mg/100 g pro nápoje			
	Sýrové výrobky	750 mg/100 g			
	Roztíratelné tuky a zálivky	750 mg/100 g			
	Snídaňové cereálie	625 mg/100 g			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	500 mg/den			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 a náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	250 mg/jedna porce			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Florotaniny z <i>Ecklonia cava</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „florotaniny z <i>Ecklonia cava</i> “.		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES určené pro běžnou populaci, s výjimkou dětí mladších 12 let	163 mg/den pro dospívající mládež ve věku od 12 do 14 let 230 mg/den pro dospívající mládež ve věku nad 14 let 263 mg/den pro dospělé	Na doplňcích stravy obsahujících florotaniny z <i>Ecklonia cava</i> musí být uveden údaj: a) Tento doplněk stravy by neměly konzumovat děti/dospívající mládež mladší dvanácti/čtrnácti/osmnácti^(*) let. b) Tento doplněk stravy by neměly konzumovat osoby trpící onemocněním štítné žlázy nebo osoby, které jsou si vědomy, že u nich existuje riziko rozvoje onemocnění štítné žlázy, nebo byly jako takové identifikovány. c) Tento doplněk stravy by neměl být konzumován, jestliže jsou konzumovány i jiné doplňky stravy obsahující jód. (*) V závislosti na věkové skupině, pro kterou je tento doplněk stravy určen.		

▼ **M52**

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Hydrolyzát z vaječné membrány	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „hydrolyzát z vaječné membrány“.		Schváleno dne 25. listopadu 2018. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: Biova, LLC., 5800 Merle Hay Rd, Suite 14 PO Box 394 Johnston 50131, Iowa, USA. Během období ochrany údajů smí novou potravinu hydrolyzát z vaječné membrány uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost Biova, LLC., kromě případů, kdy povolení pro danou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Biova, LLC. Datum ukončení ochrany údajů: 25. listopadu 2023.
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES určené pro obecnou dospělou populaci	450 mg/den			

▼ **M18**

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Epigallokatechin-gallát jako purifikovaný extrakt z listů zeleného čaje (<i>Camellia sinensis</i>)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	Označení musí obsahovat údaj, že spotřebitelé by neměli konzumovat více než 300 mg extraktu denně		
	Potraviny včetně doplňků stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	150 mg extraktu v jedné porci potraviny nebo doplňku stravy			

▼ **M52****L-ergothionein**

<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „L-ergothionein“		
Nealkoholické nápoje	0,025 g/kg			
Mléčné nápoje	0,025 g/kg			
„Čerstvé“ mléčné výrobky (*)	0,040 g/kg			
Cereální tyčinky	0,2 g/kg			
Čokoládové výrobky	0,25 g/kg			
Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	30 mg/den pro běžnou populaci (s výjimkou těhotných a kojících žen) 20 mg/den pro děti starší 3 let			
(*) Při použití v mléčných výrobcích nesmí L-ergothionein úplně ani částečně nahrazovat jakoukoli mléčnou složku.				

▼ **M108****Pražená a pufovaná jádra ze semen *Euryale ferox* Salisb. (leknínce hrozivý) (Tradiční potravina ze třetí země)**

<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „pražená semena <i>Euryale ferox</i> “ nebo „pražená semena leknínce hrozivého (<i>Euryale ferox</i>)“		
Zpracované ořechy				

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Výtažek ze tří rostlinných kořenů (<i>Cynanchum wilfordii</i> Hemsley, <i>Phlomis umbrosa</i> Turcz. a <i>Angelica gigas</i> Nakai)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „výtažek ze tří rostlinných kořenů (<i>Cynanchum wilfordii</i> Hemsley, <i>Phlomis umbrosa</i> Turcz. a <i>Angelica gigas</i> Nakai)“. V označení doplňků stravy obsahujících výtažek ze směsi uvedených tří rostlinných kořenů se v bezprostřední blízkosti seznamu složek uvede prohlášení, že by tento doplněk stravy neměly užívat osoby se známou alergií na celer.		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro dospělou populaci	175 mg/den			
Železito-sodná sůl EDTA	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství (vyjádřeno jako bezvodá EDTA)</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „železito-sodná sůl EDTA“		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	18 mg/den pro děti 75 mg/den pro dospělé			
	Potraviny, na které se vztahuje nařízení (EU) č. 609/2013	12 mg/100 g			
	Obohacené potraviny v souladu s nařízením (ES) č. 1925/2006				
Fosforečnan železatoamonný	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „fosforečnan železatoamonný“		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	Používat v souladu se směrnicí 2002/46/ES, nařízením (EU) č. 609/2013 a/nebo nařízením (ES) č. 1925/2006			
	Potraviny, na které se vztahuje nařízení (EU) č. 609/2013				
	Obohacené potraviny v souladu s nařízením (ES) č. 1925/2006				

Povolena nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Rybí peptidy ze <i>Sardinops sagax</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství peptidového výrobku z ryb</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „rybí (<i>Sardinops sagax</i>) peptidy“		
	Potraviny na bázi jogurtu, jogurtové nápoje, fermentované mléčné výrobky a mléko v prášku	0,48 g/100 g (pro přímou konzumaci)			
	Ochucená voda a nápoje na zeleninové bázi	0,3 g/100 g (pro přímou konzumaci)			
	Snídaňové cereálie	2 g/100 g			
	Polévky, vývary a polévky v prášku	0,3 g/100 g (pro přímou konzumaci)			
Flavonoidy z <i>Glycyrrhiza glabra</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství flavonoidů z <i>Glycyrrhiza glabra</i></i>	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „flavonoidy z <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.“ 2. Označení potravin, do kterých byl tento výrobek přidán jako nová složka potravin, musí obsahovat údaj, že: a) tento výrobek by neměly konzumovat těhotné a kojící ženy, děti a dospívající mládež; a b) osoby, které užívají léky vydávané na předpis, by měly tento výrobek konzumovat pouze po poradě s lékařem; c) příjem flavonoidů by neměl překročit 120 mg denně. 3. Na označení potravin, které flavonoidy obsahují, se uvede jejich množství v konečné potravíně.	Nápoje obsahující flavonoidy musí být nabízeny konečnému spotřebiteli jako jednotlivé porce.	
	Nápoje na bázi mléka	120 mg/den			
	Nápoje na bázi jogurtu				
	Nápoje na bázi ovoce nebo zeleniny				
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	120 mg/den			
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	120 mg/den			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	120 mg/den			

▼ **M9**

Povolena nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána	Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
-------------------------	---	--	-----------------	------------------------------

▼ **M42**

Dužina plodů, šťáva z dužiny, koncentrovaná šťáva z dužiny kakaovníku pravého <i>Theobroma cacao</i> L. (Tradiční potravina ze třetí země)	Neuvedeno	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „kakaová (<i>Theobroma cacao</i> L.) dužina“, „šťáva z kakaové (<i>Theobroma cacao</i> L.) dužiny“ nebo „koncentrovaná šťáva z kakaové (<i>Theobroma cacao</i> L.) dužiny“ podle formy použití.		
---	-----------	---	--	--

▼ **M9**

Fukoidanový výtažek z mořské řasy <i>Fucus vesiculosus</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „fukoidanový výtažek z mořské řasy <i>Fucus vesiculosus</i> “	
	Potraviny včetně doplňků stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro běžnou populaci	250 mg/den		

Fukoidanový výtažek z mořské řasy <i>Undaria pinnatifida</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „fukoidanový výtažek z mořské řasy <i>Undaria pinnatifida</i> “	
	Potraviny včetně doplňků stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro běžnou populaci	250 mg/den		

▼ **M117****2' -fukosyllaktosa**

	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „2'-fukosyllaktosa“. 2. Označení doplňků stravy obsahujících 2'-fukosyllaktosu musí obsahovat údaj o tom, že tyto doplňky by se neměly používat, pokud jsou tentýž den konzumovány jiné potraviny s přidanou 2'-fukosyllaktosou.	
	Neochucené pasterované a sterilované (i vyso- koteplotně ošetřené) mléčné výrobky	1,2 g/l		
	Neochucené kysané mléčné výrobky	1,2 g/l nápoje		
		19,2 g/kg pro výrobky jiné než nápoje		
	Ochucené kysané mléčné výrobky včetně tepelně ošetřených výrobků	1,2 g/l nápoje		
		19,2 g/kg pro výrobky jiné než nápoje		

▼ **M117**

Povolena nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Analogy mléčných výrobků, včetně náhrad mléka do teplých nápojů	1,2 g/l nápoje	3. Označení doplňků stravy obsahujících 2'-fukosyllaktosu určených pro malé děti musí obsahovat údaj o tom, že tyto doplňky by se neměly používat, pokud je tentýž den konzumováno mateřské mléko nebo jiné potraviny s přidanou 2'-fukosyllaktosou.		
		12 g/kg pro výrobky jiné než nápoje			
		400 g/kg pro náhrady mléka			
	Cereální tyčinky	12 g/kg			
	Stolní sladidla	200 g/kg			
	Počáteční kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	1,2 g/l v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
	Pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	1,2 g/l v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
	Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	12 g/kg pro výrobky jiné než nápoje			
		1,2 g/l pro tekuté potraviny připravené k použití a prodávané jako takové nebo rekonstituované podle pokynů výrobce			
	Mléčné nápoje a obdobné výrobky určené malým dětem	1,2 g/l pro mléčné nápoje a obdobné výrobky v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			

▼ **M117**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	4,8 g/l nápoje			
		40 g/kg tyčinky			
	Chléb a těstoviny obsahující údaje o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v souladu s požadavky prováděcího nařízení Komise (EU) č. 828/2014	60 g/kg			
	Ochucené nápoje	1,2 g/l			
	Káva, čaj (kromě černého čaje), bylinné a ovocné čaje, cikorka; extrakty z čaje, bylinných a ovocných čajů a čekanky; přípravky na bázi čaje, bylin, ovoce a obilovin pro přípravu čajů a směsí a instantní směsí z těchto výrobků	9,6 g/l – maximální množství se vztahuje na výrobky připravené k použití			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES určené pro běžnou populaci s výjimkou kojenců	3,0 g/den pro běžnou populaci			
		1,2 g/den pro malé děti			

▼ **M9**

▼ **M38**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Směs 2'-fukosyllaktosy/difukosyllaktosy („2'-FL/DFL“) (mikrobiální zdroj)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „směs 2'-fukosyllaktosy/difukosyllaktosy“. Označení doplňků stravy obsahujících směs 2'-fukosyllaktosy/difukosyllaktosy musí obsahovat údaj, že by se neměly používat, pokud je tentýž den konzumováno mateřské mléko nebo jiné potraviny obsahující přidanou 2'-fukosyllaktosu a/ nebo difukosyllaktosu.		Schváleno dne 19.12.2019. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Dánsko. Během období ochrany údajů smí novou potravinu směs 2'-fukosyllaktosy/difukosyllaktosy uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost Glycom A/S, kromě případů, kdy povolení pro danou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Glycom A/S. Datum ukončení ochrany údajů: 19.12.2024.
	Neochucené pasterované a neochucené sterilované (i vysokoteplotně ošetřené) mléčné výrobky	2,0 g/l			
	Neochucené kysané mléčné výrobky	2,0 g/l (nápoje) 20 g/kg (výrobky jiné než nápoje)			
	Ochucené kysané mléčné výrobky včetně tepelně ošetřených výrobků	2,0 g/l (nápoje) 20 g/kg (výrobky jiné než nápoje)			
	Nápoje (ochucené nápoje)	2,0 g/l			
	Cereální tyčinky	20 g/kg			
	Počáteční kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	1,6 g/l v konečném výrobku připraveném k použití, prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
	Pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	1,2 g/l v konečném výrobku připraveném k použití, prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
	Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	1,2 g/l (nápoje) v konečném výrobku připraveném k použití, prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce 10 g/kg pro výrobky jiné než nápoje			

▼ **M38**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	4,0 g/l (nápoje) 40 g/kg (výrobky jiné než nápoje)			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES určené pro běžnou populaci s výjimkou kojenců	4,0 g/den			
	Mléčné nápoje a podobné výrobky určené malým dětem	1,2 g/l v konečném výrobku připraveném k použití, prodávaném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
3-fukosyllaktosa (3-FL) (mikrobiální zdroj)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „3-fukosyllaktosa“. V označení doplňků stravy obsahujících 3-fukosyllaktosu (3-FL) musí být uvedeno, že tyto doplňky stravy by neměly být konzumovány: a) pokud jsou tentýž den konzumovány potraviny obsahující přidanou 3-fukosyllaktosu; b) kojenci a dětmi mladšími tří let.		Schváleno dne 12. prosince 2021. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283.
	Neochucené pasterované a neochucené sterilované (i vysokoteplotně ošetřené) mléčné výrobky	0,85 g/l			
	Neochucené a ochucené kysané mléčné výrobky, i tepelně ošetřené výrobky	0,5 g/l (nápoje)			
		5,0 g/kg (výrobky jiné než nápoje)			
	Náhražky mléčných výrobků	0,85 g/l (nápoje)			
		8,5 g/kg (výrobky jiné než nápoje)			

▼ M75

Povolena nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Ochucené nápoje, energetické a sportovní nápoje	1,0 g/l			Žadatel: DuPont Nutrition & Biosciences ApS Langebrogade 1, 1001 Copenhagen K, Dánsko. Během období ochrany údajů smí novou potravinu 3-fukosyllaktosu uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost DuPont Nutrition & Biosciences ApS, kromě případů, kdy povolení pro danou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti DuPont Nutrition & Biosciences ApS. Datum ukončení ochrany údajů: 12. prosince 2026.
	Cereální tyčinky	30,0 g/kg			
	Počáteční kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,85 g/l v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
	Pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,85 g/l v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
	Mléčné nápoje a obdobné výrobky určené malým dětem	0,85 g/l (nápoje) v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
	Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,3 g/l (nápoje) v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
		3,0 g/kg pro výrobky jiné než nápoje			
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	2,0 g/l (nápoje)			
		30,0 g/kg (výrobky jiné než nápoje)			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES, kromě doplňků stravy pro kojence a malé děti	5,0 g/den			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
▼ M102 3-fukosyllaktosa (3-FL) (produkovaná derivovaným kmenem <i>E. coli</i> BL21(DE3))	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „3-fukosyllaktosa“. Na označení doplňků stravy obsahujících 3-fukosyllaktosu (3-FL) musí být uveden údaj, že a) tyto doplňky stravy by neměly být konzumovány dětmi mladšími 3 let; b) tyto doplňky stravy by se neměly používat, pokud jsou tentýž den konzumovány jiné potraviny obsahující přidanou 3-fukosyllaktosu.		Povoleno dne 25.1.2023. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: „Chr. Hansen A/S“, Bøge Allé 10-12, 2970 Hørsholm, Dánsko. Během období ochrany údajů smí novou potravinu 3-fukosyllaktosu uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost Chr. Hansen A/S, kromě případů, kdy další žadatel obdrží povolení pro danou novou potravinu bez odkazu na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a podléhají ochraně podle článku 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti „Chr. Hansen A/S“. Datum ukončení ochrany údajů: 25.1.2028.
	Počáteční kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,90 g/l v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
	Pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	1,20 g/l v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
	Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	1,20 g/l nebo 1,20 g/kg v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
	Mléčné nápoje a obdobné výrobky určené malým dětem	1,20 g/l v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními požadavky kojenců a malých dětí, kterým jsou výrobky určeny, avšak v žádném případě nepřevyšující 0,9 g/l nebo 0,9 g/kg (pokud je určen pro kojence od 0 do 6 měsíců) a 1,2 g/l nebo 1,2 g/kg (pokud je určen pro kojence od 6 do 12 měsíců a/nebo pro malé děti) v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce.			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013, s výjimkou potravin pro kojence a malé děti	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro běžnou populaci, kromě kojenců a malých dětí	3 g/den			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
▼ M95 Galakto-oligosacharid	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství (vyjádřené jako poměr kg galakto-oligosacharidu/kg konečné potraviny)</i>			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	0,333			
	Doplňky stravy, jak jsou definovány ve směrnici 2002/46/ES, s výjimkou kojenců a malých dětí	0,450 (odpovídá 5,4 g galakto-oligosacharidu/porci; maximálně 3 porce/den až do maximální dávky 16,2 g/den)			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013, s výjimkou kojenců a malých dětí	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny, avšak nejvýše 0,128 (což odpovídá nejvýše 8,25 g galakto-oligosacharidu/den)			
	Mléko	0,020			
	Mléčné nápoje	0,030			
	Náhrada jídla pro regulaci hmotnosti (ve formě nápoje)	0,020			
	Náhražky mléčných nápojů	0,020			
	Jogurty	0,033			
	Dezerty z mléka	0,043			
	Mražené dezerty z mléka	0,043			
	Ovocné nápoje a energetické nápoje	0,021			
	Nápoje pro kojence nahrazující jídlo	0,012			
	Šťávy pro malé děti	0,025			
	Jogurtové nápoje pro malé děti	0,024			

▼ **M95**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Dezerty pro malé děti	0,027			
	Snacky pro malé děti	0,143			
	Cereálie pro malé děti	0,027			
	Nápoje určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce	0,013			
	Šťáva	0,021			
	Ovocné náplně plněného pečiva	0,059			
	Ovocné přípravky	0,125			
	Tyčinky	0,125			
	Cereálie	0,125			
	Počáteční a pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,008			
	Mléčné cukrovinky	0,05			
	Sýry – tavené sýry	0,1			
	Máslo a roztíratelné tuky	0,1			
Glukosamin HCl	Specifikovaná kategorie potravin	Maximální množství			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	V souladu s běžným používáním glukosaminu z koryšů v potravinách			
	Potraviny, na které se vztahuje nařízení (EU) č. 609/2013				
	Náhrada jídla pro kontrolu hmotnosti				

▼ **M9**

Povolena nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Potraviny určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce				
	Potraviny obsahující údaje o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v souladu s požadavky prováděcího nařízení Komise (EU) č. 828/2014				
Glukosamin- sulfát KCl	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	V souladu s běžným používáním glukosaminu z koryšů v potravinách			
Glukosamin- sulfát NaCl	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	V souladu s běžným používáním glukosaminu z koryšů v potravinách			
Guarová guma	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „guarová guma“ 2. Na etiketě všech potravin, které guarovou gumu obsahují, musí být viditelně uvedena specifická zmínka o možných rizicích potíží s trávením spojených s expozicí dětí mladších 8 let. Například je třeba uvést „Nadměrná konzumace těchto výrobků může způsobit potíže s trávením, zejména u dětí mladších 8 let“. 3. V případě výrobků se dvěma přihrádkami, které obsahují mléčný výrobek a výrobek z obilovin, musí návod k použití jasně specifikovat, že je nutné		
	Čerstvé mléčné výrobky jako jogurty, kysané mléko, čerstvé sýry a jiné dezerty na bázi mléka	1,5 g/100 g			
	Tekuté potraviny na bázi ovoce nebo zeleniny (typu „smoothie“)	1,8 g/100 g			
	Kompoty na bázi ovoce nebo zeleniny	3,25 g/100 g			
	Obiloviny jako doplněk mléčného výrobku, v balení obsahujícím dvě přihrádky	10 g/100 g v obilovinách Nepřítomnost v doprovodném mléčném výrobku 1 g/100 g ve výrobku připraveném ke konzumaci			

▼ M9

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
			výrobek z obilovin a mléčný výrobek před spotřebou smíchat, aby se zohlednilo potenciální riziko žaludečních potíží.		
Tepelně ošetřené mléčné výrobky fermentované <i>Bacteroides xylini-solvens</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>			
	Fermentované mléčné výrobky (v tekuté a polotekuté formě a ve formě sprejově sušeného prášku)				
Hydroxytyrosol	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravinářských výrobků obsahujících tuto novou potravinu se použije název „hydroxytyrosol“. Označení potravinářských výrobků obsahujících hydroxytyrosol musí obsahovat tyto údaje: a) „Tento potravinářský výrobek by neměly konzumovat děti mladší tří let a těhotné a kojící ženy. b) Tento potravinářský výrobek by se neměl používat k vaření, pečení ani smažení.“		
	Rybí tuky a rostlinné oleje (kromě olivových olejů a olivových olejů z pokrutin definovaných v části VIII přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013 ⁽⁶⁾), uváděné jako takové na trh	0,215 g/kg			
	Roztíratelné tuky definované v části VII přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013, uváděné jako takové na trh	0,175 g/kg			
Protein modifikující strukturu ledu typu III HPLC 12	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „protein modifikující strukturu ledu“		
	Zmrzliny	0,01 %			
Vodné extrakty ze sušených listů <i>Ilex guayusa</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „extrakty ze sušených listů <i>Ilex guayusa</i> “		
	Bylinné čaje	V souladu s obvyklým používáním podobného vodného extraktu ze sušených listů <i>Ilex paraguariensis</i> v bylinných čajích a doplňcích stravy			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES				

▼ **M9**

▼ **M111**

▼ **M94**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Odvar z listů kávovníku <i>Coffea arabica</i> L. a/nebo <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner (Tradiční potravina ze třetí země)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „Odvar z listů kávovníku“ nebo „Sušený odvar z listů kávovníku“ v závislosti na formě, která má být uvedena na trh.		
	Odvar z listů kávovníku <i>Coffea arabica</i> L. a/ nebo <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner uvedený na trh jako takový				
	Ochucené a neochucené nealkoholické nápoje pro přímou konzumaci ⁽¹⁴⁾				
	Káva, extrakty z kávy a čekanky, instantní káva, čaj, bylinné a ovocné čaje, kávové náhražky, kávové směsi a instantní směsi pro nápoje (a jejich ochucené varianty) ⁽¹⁴⁾				
Hydroxid-adipát-vinan železitý	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „hydroxid-adipát-vinan železitý (nano)“. V označení doplňků stravy obsahujících hydroxid-adipát-vinan železitý musí být uvedeno, že by je neměly konzumovat děti a dospívající mladší 18 let/děti mladší 4 let (*) (*) Podle toho, pro kterou věkovou skupinu je tento doplněk stravy určen.		Povoleno 28.8.2022. Toto zařazení se zakládá na vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: Nemysis Limited, Suite 4.01 Ormond Building 31-36 Ormond Quay Upper Arran Quay Dublin 7, D07 F6DC, Dublin, Irsko. Během období ochrany údajů smí novou potravinu hydroxid-adipát-vinan železitý uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost Nemysis Limited, kromě případů, kdy povolení pro danou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Nemysis Limited. Datum ukončení ochrany údajů: 28.8.2027
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro dospělé populace	≤ 100 mg/den (≤ 30 mg Fe/den)			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro děti a dospívající do 18 let, s výjimkou dětí do čtyř let	≤ 50 mg/den (≤ 14 mg Fe/den)			

▼ M9

▼ M116

Povolena nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Mléčný kaseinát železa	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „mléčný kaseinát železa“. Na označení doplňků stravy obsahujících mléčný kaseinát železa musí být uveden údaj, že a) tyto doplňky stravy by neměly být konzumovány dětmi mladšími 3 let; b) tyto doplňky stravy by neměly být konzumovány, pokud jsou tentýž den konzumovány jiné potraviny obsahující mléčný kaseinát železa a/nebo jiné potraviny s přidaným železem.		Povoleno dne 4. června 2023. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: „Société des Produits Nestlé S.A.“, Avenue Nestlé 55, 1800 Vevey, Švýcarsko. Během období ochrany údajů smí mléčný kaseinát železa uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost „Société des Produits Nestlé S.A.“, kromě případů, kdy další žadatel obdrží povolení pro danou novou potravinu bez odkazu na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a podléhají ochraně podle článku 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti „Société des Produits Nestlé S.A.“. Datum ukončení ochrany údajů: 4. června 2028.
	Mléko a mléčné výrobky v prášku	500 mg/100 g (≤ 10 mg Fe/100 g)			
	Nealkoholické nápoje uváděné na trh v souvislosti s fyzickým cvičením	85 mg/100 g ($\leq 1,7$ mg Fe/100 g)			
	Kakaové nápojové přípravky v prášku	400 mg/100 g (≤ 8 mg Fe/100 g)			
	Sladové náhražky kávy v prášku nebo v tekuté formě	1 050 mg/100 g (≤ 21 mg Fe/100 g)			
	Cereální tyčinky	350 mg/100 g (≤ 7 mg Fe/100 g)			
	Nudle jiné než skleněné nudle	75 mg/100 g ($\leq 1,5$ mg Fe/100 g)			
	Bujónové kostky nebo granuláty (základy na vývar)	4 750 mg/100 g (≤ 95 mg Fe/100 g)			
	Jednotlivé náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	120 mg/100 g ($\leq 2,4$ mg Fe/100 g)			
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	235 mg/jedna porce ($\leq 4,7$ mg Fe/jedna porce) nebo 700 mg/den ($\leq 14,0$ mg Fe/den)			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013, s výjimkou potravin pro kojence a malé děti	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro dospělou populaci	700 mg/den (≤ 14 mg Fe/den)			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro děti a dospívající do 18 let, s výjimkou kojenců a malých dětí	350 mg/den (≤ 7 mg Fe/den)			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Isomalto-oligosacharid	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „isomalto-oligosacharid“ 2. V označení potravin obsahujících tuto novou složku potravin musí být uvedeno „zdroj glukózy“.		
	Nealkoholické nápoje se sníženým obsahem energie	6,5 %			
	Energetické nápoje	5,0 %			
	Potraviny určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce (včetně isotonických nápojů)	6,5 %			
	Ovocné šťávy	5 %			
	Zpracovaná zelenina a zeleninové šťávy	5 %			
	Ostatní nealkoholické nápoje	5 %			
	Cereální tyčinky	10 %			
	Cookies, sušenky	20 %			
	Cereální tyčinky ke snídani	25 %			
	Tvrdé bonbony	97 %			
	Měkké bonbony/čokoládové tyčinky	25 %			
	Náhrada jídla pro regulaci hmotnosti (ve formě tyčinek nebo na bázi mléka)	20 %			
Isomaltulosa	Neuvedeno		1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „isomaltulosa“		

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána	Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
		2. Označení této nové potraviny se doplní údajem, že „isomaltulosa je zdrojem glukosy a fruktosy“.		

▼ **M90**

Jádra <i>Jatropha curcas</i> L. (jedlé odrůdy)	Specifikovaná kategorie potravin	Maximální množství (g/100 g)	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „jádra jedlé odrůdy <i>Jatropha curcas</i> L.“		Povoleno dne 12. července 2022. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: „JatroSolutions GmbH“, Echterdinger Strasse 30, 70599 Stuttgart, Německo. Během období ochrany údajů smí novou potravinu jádra jedlé odrůdy <i>Jatropha curcas</i> L. uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost JatroSolutions GmbH, kromě případů, kdy povolení pro danou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti JatroSolutions GmbH. Datum ukončení ochrany údajů: 12. července 2027.
	Jádra jako taková, kandovaná nebo konzervovaná cukrem a ve formě zpracovaných ořechů				
	Cereální tyčinky	5			
	Snídaňové cereálie	5			
	Sušené ovoce	5			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
-------------------------	---	--	--	-----------------	------------------------------

▼ **M14**

Laktitol	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení doplňků stravy obsahujících tuto novou potravinu se použije název „laktitol“		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES (ve formě tobolek, tablet nebo prášku) určené pro dospělé	20 g/den			

▼ **M119**

Lakto-<i>N</i>-neotetraosa	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	- V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „lakto-<i>N</i>-neotetraosa“. - Označení doplňků stravy obsahujících lakto-<i>N</i>-neotetraosu musí obsahovat údaj, že tyto doplňky by se neměly používat, pokud jsou tentýž den konzumovány jiné potraviny s přídáním lakto-<i>N</i>-neotetraosu. - Označení doplňků stravy obsahujících lakto-<i>N</i>-neotetraosu určených pro malé děti musí obsahovat údaj, že tyto doplňky by se neměly používat, pokud je tentýž den konzumováno mateřské mléko nebo jiné potraviny s přídáním lakto-<i>N</i>-neotetraosu.		
	Neochucené pasterované a sterilované (i vyso-koteplotně ošetřené) mléčné výrobky	0,6 g/l			
	Neochucené kysané mléčné výrobky	0,6 g/l nápoje			
		9,6 g/kg pro výrobky jiné než nápoje			
	Ochucené kysané mléčné výrobky včetně tepelně ošetřených výrobků	0,6 g/l nápoje			
		9,6 g/kg pro výrobky jiné než nápoje			
	Analogy mléčných výrobků, včetně náhrad mléka do teplých nápojů	0,6 g/l nápoje			
		6 g/kg pro výrobky jiné než nápoje			
		200 g/kg pro náhrady mléka			
	Cereální tyčinky	6 g/kg			
	Stolní sladidla	100 g/kg			
	Počáteční kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,6 g/l v konečném výrobku připraveném k použití a prodávaném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			

▼ **M119**

Povolena nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,6 g/l v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
	Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	6 g/kg pro výrobky jiné než nápoje			
		0,6 g/l pro tekuté potraviny připravené k použití a prodávané jako takové nebo rekonstituované podle pokynů výrobce			
	Mléčné nápoje a obdobné výrobky určené malým dětem	0,6 g/l pro mléčné nápoje a obdobné výrobky v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	2,4 g/l nápoje			
		20 g/kg tyčinky			
	Chléb a těstoviny obsahující údaje o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v souladu s požadavky prováděcího nařízení Komise (EU) č. 828/2014	30 g/kg			
	Ochucené nápoje	0,6 g/l			

▼ **M119**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Káva, čaj (kromě černého čaje), bylinné a ovocné čaje, cikorka; extrakty z čaje, bylinných a ovocných čajů a čekanky; přípravky na bázi čaje, bylin, ovoce a obilovin pro přípravu čajů a směsí a instantní směsí z těchto výrobků	4,8 g/l – maximální množství se vztahuje na výrobky připravené k použití			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro běžnou populaci, s výjimkou kojenců	1,5 g/den pro běžnou populaci 0,6 g/den pro malé děti			

▼ **M45**

Lakto-<i>N</i>-tetraosa (mikrobiální zdroj)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „lakto- <i>N</i> -tetraosa“ Označení doplňků stravy obsahujících lakto- <i>N</i> -tetraosu musí obsahovat údaj, že by se neměly používat, pokud je tentýž den konzumováno mateřské mléko nebo jiné potraviny obsahující přidanou lakto- <i>N</i> -tetraosu.		Schváleno dne 23.4.2020. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Dánsko. Během období ochrany údajů smí novou potravinu lakto- <i>N</i> -tetraosu uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost Glycom A/S, kromě případů, kdy povolení pro danou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Glycom A/S.
	Neochucené pasterované a neochucené sterilované (i vysokoteplotně ošetřené) mléčné výrobky	1,0 g/l			
	Neochucené kysané mléčné výrobky	1,0 g/l (nápoje) 10 g/kg (výrobky jiné než nápoje)			
	Ochucené kysané mléčné výrobky včetně tepelně ošetřených výrobků	1,0 g/l (nápoje) 10 g/kg (výrobky jiné než nápoje)			
	Nápoje (ochucené nápoje)	1,0 g/l			
	Cereální tyčinky	10 g/kg			
	Počáteční kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,8 g/l v konečném výrobku připraveném k použití, prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			

▼ **M45**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,6 g/l v konečném výrobku připraveném k použití, prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			Datum ukončení ochrany údajů: 23.4.2025.
	Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,6 g/l (nápoje) v konečném výrobku připraveném k použití, prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce 5 g/kg pro výrobky jiné než nápoje			
	Mléčné nápoje a obdobné výrobky určené malým dětem	0,6 g/l (nápoje) v konečném výrobku připraveném k použití, prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce 5 g/kg pro výrobky jiné než nápoje			
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	2,0 g/l (nápoje) 20 g/kg (výrobky jiné než nápoje)			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES, s výjimkou kojenců	2,0 g/den pro malé děti, děti, dospívající a dospělé			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
▼ M101 Lakto-<i>N</i>-tetraosa („LNT“) (produkovaná derivovanými kmeny <i>E. coli</i> BL21(DE3))	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální limity (vyjádřené jako lakto-<i>N</i>-tetraosa)</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „lakto- <i>N</i> -tetraosa“. Na označení doplňků stravy obsahujících lakto- <i>N</i> -tetraosu (LNT) musí být uveden údaj, že a) tyto doplňky stravy by neměly být konzumovány dětmi mladšími 3 let; b) tyto doplňky stravy by se neměly používat, pokud jsou tentýž den konzumovány jiné potraviny obsahující přidanou lakto- <i>N</i> -tetraosu.		Povoleno dne 24.1.2023. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: „Chr. Hansen A/S“, Boege Allé 10-12, 2970 Hoersholm, Dánsko. Během období ochrany údajů smí novou potravinu lakto- <i>N</i> -tetraosu na trh v Unii uvádět pouze společnost „Chr. Hansen A/S“, pokud povolení pro novou potravinu neobdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a které jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem subjektu „Chr. Hansen A/S“. Datum ukončení ochrany údajů: 24.1.2028.
	Počáteční kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	1,82 g/l v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
	Pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	1,82 g/l v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
	Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	1,82 g/l nebo 1,82 g/kg v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
	Mléčné nápoje a obdobné výrobky určené malým dětem	1,82 g/l v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami kojenců a malých dětí, kterým jsou výrobky určeny, avšak v žádném případě nepřevyšující 1,82 g/l nebo 1,82 g/kg v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce.			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013, s výjimkou potravin pro kojence a malé děti	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro běžnou populaci, kromě kojenců a malých dětí	4,6 g/den			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
▼ M21 Plody <i>Lonicera caerulea</i> L. (zimolez modrý) (Tradiční potravina ze třetí země)	Neuvedeno		V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „plody zimolezu modrého (<i>Lonicera caerulea</i>)“		
▼ M9 Extrakt z listů vojtěšky (<i>Medicago sativa</i>)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „proteiny z vojtěšky (<i>Medicago sativa</i>)“ nebo „proteiny z alfalfy (<i>Medicago sativa</i>)“		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	10 g/den			
Lykopen	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „lykopen“		
	Nápoje na bázi ovocné/zeleninové šťávy (včetně koncentrátů)	2,5 mg/100 g			
	Nápoje určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce	2,5 mg/100 g			
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 a náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	8 mg/jedna porce			
	Snídaňové cereálie	5 mg/100 g			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Tuky a zálivky	10 mg/100 g			
	Jiné polévky než rajčatové	1 mg/100 g			
	Chléb (včetně sucharů)	3 mg/100 g			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	15 mg/den			
Lykopen z <i>Blakeslea trispora</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „lykopen“		
	Nápoje na bázi ovocné/zeleninové šťávy (včetně koncentrátů)	2,5 mg/100 g			
	Nápoje určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce	2,5 mg/100 g			
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 a náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	8 mg/jedna porce			
	Snídaňové cereálie	5 mg/100 g			
	Tuky a zálivky	10 mg/100 g			
	Jiné polévky než rajčatové	1 mg/100 g			
	Chléb (včetně sucharů)	3 mg/100 g			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	15 mg/den			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Lykopen z rajčat	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „lykopen“		
	Nápoje na bázi ovocné/zeleninové šťávy (včetně koncentrátů)	2,5 mg/100 g			
	Nápoje určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce	2,5 mg/100 g			
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 a náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	8 mg/jedna porce			
	Snídaňové cereálie	5 mg/100 g			
	Tuky a zálivky	10 mg/100 g			
	Jiné polévky než rajčatové	1 mg/100 g			
	Chléb (včetně sucharů)	3 mg/100 g			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	15 mg/den			
Lykopenový oleoresin z rajčat	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství lykopenu</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „lykopenový oleoresin z rajčat“		
	Nápoje na bázi ovocné/zeleninové šťávy (včetně koncentrátů)	2,5 mg/100 g			
	Nápoje určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce	2,5 mg/100 g			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti, na niž se vztahuje nařízení (EU) č. 609/2013, a náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	8 mg/jedna porce			
	Snídaňové cereálie	5 mg/100 g			
	Tuky a zálivky	10 mg/100 g			
	Jiné polévky než rajčatové	1 mg/100 g			
	Chléb (včetně sucharů)	3 mg/100 g			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			
Hydrolyzát lysozymu z bílků ze slepičích vajec	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení doplňků stravy obsahujících tuto novou potravinu se použije název „hydrolyzát lysozymu z bílků ze slepičích vajec“.		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro dospělou populaci	1 000 mg/den			
Citrát-malát hořečnatý	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „citrát-malát hořečnatý“		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES				
Extrakt z kůry magnólie	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „extrakt z kůry magnólie“		
	Mentolové bonbony (cukrářské výrobky)	0,2 % pro osvěžení dechu. Při maximálním množství 0,2 % a maximální velikosti žvýkačky/mentolového bonbonu 1,5 g tedy bude jedna žvýkačka nebo jeden bonbon obsahovat nejvýše 3 mg extraktu z kůry magnólie.			
	Žvýkačky				
Olej z kukuřičných klíčků s vysokým nezmýdelnitelným podílem	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „extrakt z oleje z kukuřičných klíčků“		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	2 g/den			
	Žvýkačky	2 %			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Methylcelulóza	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „methylcelulóza“	Methylcelulóza se nesmí používat v potravinách speciálně připravených pro malé děti	
	Zmrzliny	2 %			
	Ochucené nápoje				
	Ochucené nebo neochucené fermentované mléčné výrobky				
	Studené dezerty (výrobky na bázi mléka, tuku, ovoce, obilovin, vajec)				
	Ovocné přípravky (dřeně, protlaky nebo kompoty)				
	Polévky a vývary				
1-Methylnikotinamid-chlorid	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „1-methylnikotinamid-chlorid“. Na označení doplňků stravy obsahujících 1-methylnikotinamid-chlorid je uvedeno toto prohlášení: Tento doplněk stravy by měly užívat pouze dospělé osoby s výjimkou těhotných a kojících žen.		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro dospělé s výjimkou těhotných a kojících žen	58 mg/den			

Schváleno dne 2. září 2018. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283.

Žadatel: Pharmena S.A., Wolczanska 178, 90 530 Lodz, Polsko. Během období ochrany údajů smí novou potravinu 1-methylnikotinamid-chlorid uvádět na trh

▼ **M11**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
					v rámci Unie pouze společnost Pharmena S.A., kromě případů, kdy povolení pro danou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Pharmena S.A. Datum ukončení ochrany údajů: 2. září 2023.
Glukosaminová sůl kyseliny (6S)-5-methyltetrahydrolistové	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „glukosaminová sůl kyseliny (6S)-5-methyltetrahydrolistové“ nebo „5MTHF-glukosamin“		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES jako zdroj folátu				
Monomethylsilantriol (organický křemík)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství křemíku</i>	V označení doplňků stravy obsahujících tuto novou potravinu se použije název „organický křemík (monomethylsilantriol)“		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro dospělé (v tekuté formě)	10,40 mg/den			

▼ **M9**

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Bílkovina fazole mungo (<i>Vigna radiata</i>)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „bílkovina fazole mungo <i>Vigna radiata</i> “.		Povoleno dne 15. května 2022. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: Eat Just, Inc., 2000 Folsom Street San Francisco, CA 94110, Spojené státy americké. Během období ochrany údajů smí novou potravinu bílkovina fazole mungo uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost Eat Just, Inc., kromě případů, kdy povolení pro uvedenou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Eat Just, Inc. Datum ukončení ochrany údajů: 15. května 2027.
	Proteinové výrobky	20 g/100 g			

▼ **M87**

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Extrakt mycelia z houby shiitake (<i>Lentinula edodes</i>)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „extrakt z houby <i>Lentinula edodes</i> “ nebo „extrakt z houby shiitake“		
	Pečivo	2 ml/100 g			
	Nealkoholické nápoje	0,5 ml/100 ml			
	Připravená hotová jídla	2,5 ml v jednom jídle			
	Potraviny na bázi jogurtu	1,5 ml/100 ml			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	2,5 ml v denní dávce			

▼ **M92**

Nikotinamid ribosid chlorid	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „nikotinamid ribosid chlorid“.		Povoleno dne 20. února 2020. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: ChromaDex Inc., 10900 Wilshire Boulevard Suite 600, Los Angeles, CA 90024 USA. Během období ochrany údajů smí novou potravinu nikotinamid ribosid chlorid uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost ChromaDex Inc., kromě případů, kdy povolení pro uvedenou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti ChromaDex Inc. Datum ukončení ochrany údajů: 20. února 2025.
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	300 mg/den pro dospělou populaci s výjimkou těhotných a kojících žen 230 mg/den pro těhotné a kojící ženy			

▼ **M92**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 pro dospělou populaci s výjimkou těhotných a kojících žen	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „nikotinamid ribosid chlorid“. 2. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu musí být uvedeno, že tyto potraviny by měly konzumovat pouze osoby starší 18 let s výjimkou těhotných a kojících žen.		
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 pro dospělou populaci s výjimkou těhotných a kojících žen	500 mg/den			
	Náhrady jídla pro dospělou populaci s výjimkou těhotných a kojících žen	150 mg/jídlo (maximálně 2 jídla/den do maximální dávky 300 mg/den)			
▼ M9 Šťáva z ovoce noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „šťáva z noni“ nebo „šťáva z <i>Morinda citrifolia</i> “		
	Pasterizované nápoje na bázi ovoce a ovocných nektarů	30 ml na jednu porci (až 100 % šťávy z noni) nebo 20 ml dvakrát denně, ne více než 40 ml/den			
Šťáva z ovoce noni (<i>Morinda citrifolia</i>) v prášku	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	6,6 g/den (odpovídající 30 ml šťávy z noni)	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „šťáva z noni v prášku“ nebo „šťáva z <i>Morinda citrifolia</i> v prášku“		

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Protlak a koncentrát z ovoce noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název: U protlaku z ovoce: „protlak z ovoce <i>Morinda citrifolia</i> “ nebo „protlak z ovoce noni“ U koncentrátu z ovoce: „koncentrát z ovoce <i>Morinda citrifolia</i> “ nebo „koncentrát z ovoce noni“		
		Protlak z ovoce			
	Cukrovinky	45 g/100 g			
	Cereální tyčinky	53 g/100 g			
	Výživové nápojové směsi v prášku (hmotnost prášku)	53 g/100 g			
	Perlivé nápoje	11 g/100 g			
	Zmrzlina a sorbet	31 g/100 g			
	Jogurty	12 g/100 g			
	Sušenky	53 g/100 g			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Buchty, koláče a sladké pečivo	53 g/100 g			
	Snídaňové cereálie (celozrnné)	88 g/100 g			
	Džemy a rosoly v souladu se směrnicí 2001/113/ES	133 g/100 g Vychází z množství před zpracováním k vytvoření 100 g konečného produktu			
	Sladké pomazánky, náplně a polevy	31 g/100 g			
	Pikantní omáčky, láky/nálevy, šťávy a ochucovadla	88 g/100 g			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	26 g/den			
		Koncentrát z ovoce			
	Cukrovinky	10 g/100 g			
	Cereální tyčinky	12 g/100 g			
	Výživové nápojové směsi v prášku (hmotnost prášku)	12 g/100 g			
	Perlivé nápoje	3 g/100 g			
	Zmrzlina a sorbet	7 g/100 g			
	Jogurty	3 g/100 g			
	Sušenky	12 g/100 g			
	Buchty, koláče a sladké pečivo	12 g/100 g			
	Snídaňové cereálie (celozrnné)	20 g/100 g			
	Džemy a rosoly v souladu se směrnicí 2001/113/ES	30 g/100 g			
	Sladké pomazánky, náplně a polevy	7 g/100 g			

▼ M9

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Pikantní omáčky, láky/nálevy, šťávy a ochucovadla	20 g/100 g			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	6 g/den			
Listy noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „listy noni“ nebo „listy <i>Morinda citrifolia</i> “. 2. Spotřebitel musí být informován o tom, že šálek výluhu by měl být připraven s použitím nejvýše 1 g sušených a pražených listů <i>Morinda citrifolia</i> .		
	Pro přípravu výluhu	Šálek výluhu ke konzumaci se připraví s použitím nejvýše 1 g sušených a pražených listů <i>Morinda citrifolia</i>			
Ovoce noni (<i>Morinda citrifolia</i>) v prášku	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potraviny obsahující tuto novou potravinu se použije název „ovoce <i>Morinda citrifolia</i> v prášku“ nebo „ovoce noni v prášku“		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	2,4 g na den			
Mikrořasy <i>Odontella aurita</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „mikrořasy <i>Odontella aurita</i> “		
	Ochucené těstoviny	1,5 %			
	Rybí polévky	1 %			
	Teriny z mořských živočichů	0,5 %			
	Příprava vývaru	1 %			
	Keksy	1,5 %			
	Zmrazené obalované ryby	1,5 %			

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Olej obohacený fytosteroly/fytostanol	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství fytosterolů/ fytostanolů</i>	V souladu s přílohou III oddílem 5 nařízení (EU) č. 1169/2011		
	Roztíratelné tuky podle definice v příloze VII části VII dodatku II bodech B a C nařízení (EU) č. 1308/2013, kromě tuků na vaření a smažení a pomazánek na bázi másla nebo jiného živočišného tuku	1. Produkty obsahující novou složku potravin budou předkládány takovým způsobem, aby mohly být snadno rozděleny na porce s maximálním obsahem buď 3 g (v případě jedné porce denně) nebo 1 g (v případě tří porcí denně) přidaných fytosterolů/fytostanolů.			
	Mléčné výrobky, například výrobky z polotučného a odtučněného mléka, popřípadě obsahující přídavek ovoce a/nebo obilovin, výrobky na bázi kysaného mléka, například jogurt a výrobky na bázi sýra (s obsahem tuku ≤ 12 g na 100 g), kde byl mléčný tuk případně snížen nebo kde byl mléčný tuk a/ nebo mléčná bílkovina úplně nebo částečně nahrazeny rostlinným tukem nebo rostlinnou bílkovinou.	2. Množství rostlinných sterolů/rostlinných stanolů přidaných do jednoho nápojového výrobku nepřekročí 3 g. 3. Salátové dresinky, majonéza a kořeněné omáčky se balí po jednotlivých porcích.			
	Sójové nápoje				
	Salátové dresinky, majonéza a kořeněné omáčky				

▼ **M9**

Povolena nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Olej extrahovaný z olivní	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství DHA a EPA společně</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „olej z olivní“		
	Mléčné výrobky kromě mléčných nápojů	200 mg/100 g, nebo v případě sýrových výrobků 600 mg/100 g			
	Náhražky mléčných výrobků kromě nápojů	200 mg/100 g, nebo v případě náhražek sýrových výrobků 600 mg/100 g			
	Roztíratelné tuky a zálivky	600 mg/100 g			
	Snídaňové cereálie	500 mg/100 g			
	Pekárenské výrobky (chléb a rohlíky/housky)	200 mg/100 g			
	Cereální tyčinky	500 mg/100 g			
	Nealkoholické nápoje (včetně mléčných nápojů)	60 mg/100 ml			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	3 000 mg/den pro běžnou populaci 450 mg/den pro těhotné a kojící ženy			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 a náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	200 mg/jedna porce			
▼ M55 Extrakt z <i>Panax notoginseng</i> a <i>Astragalus membranaceus</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „extrakt z <i>Panax notoginseng</i> a <i>Astragalus membranaceus</i> “ Na označení doplňků stravy obsahujících extrakt z <i>Panax notoginseng</i> a <i>Astragalus membranaceus</i> musí být uvedeno, že by tyto doplňky stravy neměly konzumovat osoby mladší 18 let a těhotné ženy.		Povoleno dne 23. prosince 2020. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283.
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro běžnou dospělou populaci, s výjimkou těhotných žen	35 mg/den			

▼ **M55**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
					Žadatel: NuLiv Science, 1050 W. Central Ave., Building C, Brea, CA 92821, USA. Během období ochrany údajů smí novou potravinu uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost NuLiv Science, kromě případů, kdy povolení pro uvedenou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti NuLiv Science. Datum ukončení ochrany údajů: 23. prosince 2025.

▼ **M47**

Částečně odtučněné prášky ze semen chia (<i>Salvia hispanica</i>)	Specifikovaná kategorie potravin	Maximální množství	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „částečně odtučněný prášek ze semen chia (<i>Salvia hispanica</i>)“		
	Prášek s vysokým obsahem bílkovin				
	Neochucené fermentované mléčné výrobky, včetně přírodního neochuceného podmásli (kromě sterilovaného podmásli), které nebyly po fermentaci tepelně ošetřené	0,7 %			
	Neochucené fermentované mléčné výrobky, které byly po fermentaci tepelně ošetřené	0,7 %			
	Ochucené fermentované mléčné výrobky včetně tepelně ošetřených	0,7 %			

▼ **M47**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Cukrovinky	10 %			
	Ovocné šťávy ve smyslu směrnice 2001/112/ES (*) a zeleninové šťávy	2,5 %			
	Ovocné nektary ve smyslu směrnice 2001/112/ES a zeleninové nektary a podobné produkty	2,5 %			
	Ochucené nápoje	3 %			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES, kromě doplňků stravy pro kojence a malé děti	7,5 g/den			
	Prášek s vysokým obsahem vlákniny				
	Cukrovinky	4 %			
	Ovocné šťávy ve smyslu směrnice 2001/112/ES a zeleninové šťávy	2,5 %			
	Ovocné nektary ve smyslu směrnice 2001/112/ES a zeleninové nektary a podobné výrobky	4 %			
	Ochucené nápoje	4 %			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES, kromě doplňků stravy pro kojence a malé děti	12 g/den			

▼ **M63**

Prášek z částečně odtučněných řepkových semen z *Brassica rapa* L. a *Brassica napus* L.

<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „prášek z částečně odtučněných řepkových semen“. V označení potravin obsahujících „prášek z částečně odtučněných řepkových semen z <i>Brassica rapa</i> L. a <i>Brassica napus</i> L.“ musí být uveden údaj, že tato složka může způsobit alergickou reakci spotřebitelům, kteří jsou alergičtí na hořčici a výrobky z ní. Tento údaj se uvede v bezprostřední blízkosti seznamu složek.
Tyčinky z cereální směsi	20 g/100 g	
Müsli a podobné snídaně cereálie	20 g/100 g	
Výrobky z extrudovaných snídaně cereálií	20 g/100 g	
Snacky (kromě bramborových lupínků)	15 g/100 g	
Chléb a pečivo s přidanými zvláštními přísadami (jako jsou semínka, rozinky, bylinky)	7 g/100 g	
Tmavý chléb obsahující údaje o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v souladu s požadavky prováděcího nařízení Komise (EU) č. 828/2014	7 g/100 g	

▼ **M63**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Vícezrný chléb a pečivo	7 g/100 g			
	Náhražky masa	10 g/100 g			
	Masové kuličky	10 g/100 g			

▼ **M9**

Pasterizované ovocné přípravky vyrobené pomocí ošetření vysokým tlakem	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	Vedle názvu ovocného přípravku jako takového a na jakémkoli výrobku, v němž je použit, se uvedou slova: „pasterizováno ošetřením vysokým tlakem“		
	Druhy ovoce: jablka, meruňky, banány, ostružiny, borůvky, třešně a višně, kokosové ořechy, fíky, hrozny, grapefruity, mandarinky, mango, melouny, broskve, hrušky, ananas, švestky, maliny, reveň, jahody				

▼ **M100**

Hrachový a rýžový protein fermentovaný myceliem <i>Lentinula edodes</i> (houby shiitake)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „hrachový a rýžový protein fermentovaný myceliem houby shiitake“.		Povoleno dne 24.1.2023. Toto zařazení se zakládá na vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: MycoTechnology, Inc., 18250 E. 40th Avenue, Suite 50, Aurora, 80011 Colorado, Spojené státy. Během období ochrany údajů smí novou potravinu hrachový a rýžový protein fermentovaný myceliem <i>Lentinula edodes</i> (houby shiitake) uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost MycoTechnology, Inc., kromě případů, kdy povolení pro danou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké údaje,
	Pečivo, chléb, krutony, pizza	5 g/100 g			
	Snídaňové cereálie a cereální tyčinky	33 g/100 g			
	Nápoje na bázi ovoce a zeleniny	20 g/100 ml			
	Nápojové prášky připravené k okamžitému použití	93 g/100 g			
	Kakaové a čokoládové cukrovinky	7 g/100 g			
	Náhražky mléčných výrobků a náhrady nemléčných pokrmů pro regulaci hmotnosti	11 g/100 g			
	Kysané mléčné výrobky	5 g/100 g			
	Výrobky na bázi těstovin	15 g/100 g			
	Masné polotovary a masné výrobky	14 g/100 g			
	Polévky (určené k přímé spotřebě) a koncentrované polévky nebo polévky v prášku	3 g/100 g			
	Saláty	26 g/100 g			
	Náhražky masa	40 g/100 g			
	Mléčné nápoje	1 g/100 g			
	Jednotlivé náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	1 g/100 g			

▼ **M100**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
					které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Myco-Technology, Inc. Datum ukončení ochrany údajů: 24.1.2028.

▼ **M37**

Fenylkapsaicin	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „fenylkapsaicin“.		Schváleno dne 19. prosince 2019. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: aXichem AB, Södergatan 26, SE 211 34, Malmö, Švédsko. Během období ochrany údajů smí novou potravinu fenylkapsaicin uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost aXichem AB, kromě případů, kdy povolení pro danou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti aXichem AB.
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013, s výjimkou potravin pro kojence, malé děti a děti mladší 11 let	2,5 mg/den			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES určené pro běžnou populaci, s výjimkou dětí mladších 11 let	2,5 mg/den			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Fosfát kukuřičného škrobu	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „fosfát kukuřičného škrobu“		
	Pečené pekařské výrobky	15 %			
	Těstoviny				
	Snídaňové cereálie				
	Cereální tyčinky				
Fosfát pšeničného škrobu	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „fosfát pšeničného škrobu“.		
	Pečené pekařské výrobky	15 %			
	Těstoviny				
	Snídaňové cereálie				
	Cereální tyčinky				
Fosfatidylserin z rybích fosfolipidů	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství fosfatidylserinu</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „rybí fosfatidylserin“		
	Nápoje na bázi jogurtu	50 mg/100 ml			
	Prášky na bázi sušeného mléka	3 500 mg/100 g (ekvivalentní k 40 mg/100 ml hotového nápoje)			
	Potraviny na bázi jogurtu	80 mg/100 g			
	Cereální tyčinky	350 mg/100 g			
	Cukrovinky na bázi čokolády	200 mg/100 g			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu s nařízením (EU) č. 609/2013			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	300 mg/den			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Fosfatidylserin ze sójových fosfolipidů	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství fosfatidylserinu</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „sójový fosfatidylserin“		
	Nápoje na bázi jogurtu	50 mg/100 ml			
	Prášky na bázi sušeného mléka	3,5 g/100 g (ekvivalentní k 40 mg/100 ml hotového nápoje)			
	Potraviny na bázi jogurtu	80 mg/100 g			
	Cereální tyčinky	350 mg/100 g			
	Cukrovinky na bázi čokolády	200 mg/100 g			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu s nařízením (EU) č. 609/2013			
Fosfolipidový produkt obsahující stejné množství fosfatidylserinu a kyseliny fosfatidové	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství fosfatidylserinu</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „sójový fosfatidylserin a kyselina fosfatidová“	Výrobek není určen k uvedení na trh pro těhotné nebo kojící ženy	
	Snídaňové cereálie	80 mg/100 g			
	Cereální tyčinky	350 mg/100 g			
	Potraviny na bázi jogurtu	80 mg/100 g			
	Jogurtové výrobky na bázi sóji	80 mg/100 g			
	Nápoje na bázi jogurtu	50 mg/100 g			
	Jogurtové nápoje na bázi sóji	50 mg/100 g			
	Prášky na bázi sušeného mléka	3,5 g/100 g (ekvivalentní k 40 mg/100 ml hotového nápoje)			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	800 mg/den			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu s nařízením (EU) č. 609/2013			

▼ M9

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Fosfolipidy z vaječného žloutku	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>			
	Neuvedeno				
Fytoglykogen	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „ <i>fyto</i> glykogen“		
	Zpracované potraviny	25 %			
Fytosteroly/fytostanoly	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V souladu s přílohou III oddílem 5 nařízení (EU) č. 1169/2011		
	Rýžové nápoje	1. Musí být nabízeny tak, aby je bylo možné snadno rozdělit na porce obsahující buď nejvýše 3 g (v případě 1 porce denně), anebo nejvýše 1 g (v případě tří porcí denně) přidaných fytosterolů/fytostanolů. Množství rostlinných sterolů/rostlinných stanolů přidaných do jednoho nápojového výrobku nepřekročí 3 g. Salátové dresinky, majonéza a kořeněné omáčky se balí po jednotlivých porcích.			
	Žitný chléb z mouky obsahující ≥ 50 % žita (celozrnné žitné mouky, celých či drcených žitných zrn a žitných vloček) a ≤ 30 % pšenice; a ≤ 4 % přidaného cukru, avšak bez přidání tuku.				
	Salátové dresinky, majonéza a kořeněné omáčky				
	Sójové nápoje				
	Mléčné výrobky, například výrobky z polotučného a odtučněného mléka, popřípadě obsahující přídavek ovoce a/nebo obilovin, kde byl mléčný tuk případně snížen, nebo kde byl mléčný tuk a/nebo mléčná bílkovina úplně nebo částečně nahrazeny rostlinným tukem nebo rostlinnou bílkovinou.				
	Výrobky na bázi kysaného mléka, například jogurt a výrobky na bázi sýra (s obsahem tuku < 12 % na 100 g), kde byl mléčný tuk případně snížen nebo kde byl mléčný tuk a/nebo mléčná bílkovina úplně nebo částečně nahrazeny rostlinným tukem nebo rostlinnou bílkovinou.				
	Roztíratelné tuky podle definice v příloze VII části VII dodatku II bodech B a C nařízení (EU) č. 1308/2007, kromě tuků na vaření a smažení a pomazánek na bázi másla nebo jiného živočišného tuku.				
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES				

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Olej ze švestkových jader	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>			
	Na smažení a jako koření přípravek	V souladu s běžným používáním rostlinných olejů v potravinách			
(Koagulované) bramborové bílkoviny a jejich hydrolyzáty	Neuvedeno		V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „bramborová bílkovina“		
Prolylloleptidáza (přípravek enzymu)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „prolylloleptidáza“		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro běžnou dospělou populaci	120 PPU/den (2,7 g přípravku enzymu/den) (2 x 10 ⁶ PPI/den) PPU – Prolylpeptidázové jednotky nebo prolinproteázové jednotky PPI – Protease Picomole International			
Proteinový extrakt z vepřových ledvin	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	3 tobolky nebo 3 tablety/den; odpovídá 12,6 mg extraktu z vepřových ledvin denně; obsah diaminoxidázy (DAO): 0,9 mg/den (3 tobolky nebo 3 tablety o obsahu 0,3 mg DAO v jedné tobolce nebo 0,3 mg DAO v jedné tabletě)			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013				

▼ **M50**

▼ **M9**

Povolena nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Pyrrolochinolin-chinon, disodná sůl	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „pyrrolochinolin-chinon, disodná sůl“. Na doplňcích stravy obsahujících pyrrolochinolin-chinon, disodnou sůl by mělo být uvedeno toto prohlášení: Tento doplněk stravy by měly užívat pouze dospělé osoby s výjimkou těhotných a kojících žen		Schváleno dne 2. září 2018. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc., Mitsubishi Building 5-2 Marunouchi 2-chome, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8324, Japonsko. Během období ochrany údajů smí novou potravinu pyrrolochinolin-chinon, disodnou sůl uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc., kromě případů, kdy povolení pro danou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc. Datum ukončení ochrany údajů: 2. září 2023.
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES určené pro dospělé s výjimkou těhotných a kojících žen	20 mg/den			

▼ **M10**

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Řepkový olej s vysokým nezmýdelnitelným podílem	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „extrakt z řepkového oleje“		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	1,5 g v jedné porci doporučené k denní spotřebě			
Bílkovina řepky	Jako zdroj rostlinných bílkovin v potravinách kromě počáteční a pokračovací kojenecké výživy		1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „bílkovina řepky“. 2. U jakékoli potraviny obsahující „bílkovinu řepky“ musí být uveden údaj, že tato složka může způsobit alergickou reakci spotřebitelům, kteří jsou alergičtí na hořčici a výrobky z ní. V příslušných případech se tento údaj uvede v bezprostřední blízkosti seznamu složek.		
Rafinovaný peptidový koncentrát z krevet	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „rafinovaný peptidový koncentrát z krevet“.		Schváleno dne 20. listopadu 2018. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: Marealis AS., Stortorget 1, Kystens Hus, 2nd floor, N-9008 Tromsø, poštovní adresa: P.O. Box
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro dospělou populaci	1 200 mg/den			

▼ **M17**

▼ M17

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► <u>M30</u> Ochrana údajů ◀
					1065, 9261 Tromsø, Norsko. Během období ochrany údajů smí novou potravinu rafinovaný peptidový koncentrát z krevet uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost Marealis AS, kromě případů, kdy povolení pro danou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Marealis AS. Datum ukončení ochrany údajů: 20. listopadu 2023.

▼ M59

<i>Trans-resveratrol</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	1. V označení doplňků stravy obsahujících tuto novou potravinu se použije název „ <i>trans-resveratrol</i> “. 2. Na označení doplňků stravy obsahujících <i>trans-resveratrol</i> musí být uveden údaj, že osoby užívající léčivé přípravky by měly tento výrobek používat pouze pod dohledem lékaře.		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro dospělé	150 mg/den			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Trans-resveratrol (mikrobiální zdroj)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	1. V označení doplňků stravy obsahujících tuto novou potravinu se použije název „trans-resveratrol“. 2. Na označení doplňků stravy obsahujících trans-resveratrol musí být uveden údaj, že osoby užívající léčivé přípravky by měly tento výrobek používat pouze pod dohledem lékaře.		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	V souladu s obvyklým používáním resveratrolu extrahovaného z křídlatky japonské (<i>Fallopia japonica</i>) v doplňcích stravy			
Výtažek z hřebenu kohouta	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „výtažek z hřebenu kohouta“ nebo „výtažek z kohoutího hřebenu“		
	Mléčné nápoje	40 mg/100 g nebo mg/100 ml			
	Fermentované mléčné nápoje	80 mg/100 g nebo mg/100 ml			
	Jogurtové výrobky	65 mg/100 g nebo mg/100 ml			
	<i>Fromage frais</i>	110 mg/100 g nebo mg/100 ml			
Olej ze Sacha inchi (<i>Plukenetia volubilis</i>)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „olej ze Sacha inchi (<i>Plukenetia volubilis</i>)“		
	Jako u lněného oleje	V souladu s běžným používáním lněného oleje v potravinách			
Salatrimy	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „tuky se sníženou energetickou hodnotou (salatrimy)“. 2. Na výrobku musí být uvedeno, že nadměrná konzumace může vést ke gastrointestinálním poruchám. 3. Na výrobku musí být uvedeno, že není určen pro použití dětmi.		
	Pečivo a cukrovinky				

▼ **M9**

▼ **M93**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Olej z mikrořas <i>Schizochytrium</i> sp. bohatý na DHA a EPA	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství DHA a EPA společně</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „olej z mikrořas <i>Schizochytrium</i> sp. bohatý na DHA a EPA		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro dospělou populaci s výjimkou těhotných a kojících žen	3 000 mg/den			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro těhotné a kojící ženy	450 mg/den			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 a náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	250 mg/jedna porce			
	Mléčné nápoje a obdobné výrobky určené malým dětem	200 mg/100 g			
	Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013				
	Potraviny určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce				
	Potraviny obsahující údaje o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v souladu s požadavky prováděcího nařízení Komise (EU) č. 828/2014				
	Pekárenské výrobky (chléb, rohlíky a sladké sušenky)				
	Snídaňové cereálie	500 mg/100 g			
	Potravinářské tuky	360 mg/100 g			

▼ **M93**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Náhražky mléčných výrobků kromě nápojů	600 mg/100 g u sýra; 200 mg/100 g u sójového mléka a napodobenin mléčných výrobků (kromě nápojů)			
	Mléčné výrobky kromě mléčných nápojů	600 mg/100 g u sýra; 200 mg/100 g u mléčných výrobků (včetně mléka, tvarohu a jogurtových výrobků; kromě nápojů)			
	Nealkoholické nápoje (včetně náhražek mléčných nápojů a mléčných nápojů)	80 mg/100 g			
	Obilné energetické výživové tyčinky	500 mg/100 g			
	Roztíratelné tuky a zálivky	600 mg/100 g			
	Náhražky ryb	300 mg/100 g			
	Náhražky masa	300 mg/100 g			

▼ **M27**

Olej ze *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)

	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství DHA</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „olej z mikrořas <i>Schizochytrium</i> sp.“		
	Mléčné výrobky kromě mléčných nápojů	200 mg/100 g, nebo v případě sýrových výrobků 600 mg/100 g			
	Náhražky mléčných výrobků kromě nápojů	200 mg/100 g, nebo v případě náhražek sýrových výrobků 600 mg/100 g			
	Roztíratelné tuky a zálivky	600 mg/100 g			
	Snídaňové cereálie	500 mg/100 g			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	250 mg DHA/den pro běžnou populaci			
		450 mg DHA/den pro těhotné a kojící ženy			
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 a náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	250 mg/jedna porce			

▼ **M27**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Mléčné nápoje a obdobné výrobky určené malým dětem	200 mg/100 g			
	Potraviny určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce				
	Potraviny obsahující údaje o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v souladu s požadavky prováděcího nařízení Komise (EU) č. 828/2014				
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			
	Pekárenské výrobky (chléb, rohlíky a sladké sušenky)	200 mg/100 g			
	Cereální tyčinky	500 mg/100 g			
	Potravinářské tuky	360 mg/100 g			
	Nealkoholické nápoje (včetně náhražek mléčných nápojů a mléčných nápojů)	80 mg/100 ml			
	Počáteční a pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu s nařízením (EU) č. 609/2013			
	Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	200 mg/100 g			
	Ovocné/zeleninové pyrė	100 mg/100 g			
▼ M71 Olej ze <i>Schizochytrium</i> sp. (FCC-3204)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství DHA</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „olej z mikrořas <i>Schizochytrium</i> sp.“. V označení doplňků stravy obsahujících olej ze <i>Schizochytrium</i> sp. (FCC-3204) musí být uvedeno, že tyto doplňky stravy by neměli konzumovat kojenci a děti do 3 let.		
	Počáteční a pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu s nařízením (EU) č. 609/2013			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro běžnou populaci starší 3 let	1 g/den			

▼ **M9**

▼ **M25**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
olej ze <i>Schizochytrium</i> sp.	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství DHA</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „olej z mikrořas <i>Schizochytrium</i> sp.“		
	Mléčné výrobky kromě mléčných nápojů	200 mg/100 g, nebo v případě sýrových výrobků 600 mg/100 g			
	Náhražky mléčných výrobků kromě nápojů	200 mg/100 g, nebo v případě náhražek sýrových výrobků 600 mg/100 g			
	Roztíratelné tuky a zálivky	600 mg/100 g			
	Snídaňové cereálie	500 mg/100 g			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	250 mg DHA/den pro běžnou populaci			
		450 mg DHA/den pro těhotné a kojící ženy			
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 a náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	250 mg/jedna porce			
	Mléčné nápoje a obdobné výrobky určené malým dětem	200 mg/100 g			
	Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013				
Potraviny určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce					

▼ **M25**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Potraviny obsahující údaje o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v souladu s požadavky prováděcího nařízení Komise (EU) č. 828/2014				
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			
	Pekárenské výrobky (chléb, rohlíky a sladké sušenky)	200 mg/100 g			
	Cereální tyčinky	500 mg/100 g			
	Potravinářské tuky	360 mg/100 g			
	Nealkoholické nápoje (včetně náhražek mléčných nápojů a mléčných nápojů)	80 mg/100 ml			
	Ovocné/zeleninové pyré	100 mg/100 g			

▼ **M52**

Olej ze *Schizochytrium* sp. (T18)

<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „olej z mikrořas <i>Schizochytrium</i> sp.“		
Mléčné výrobky kromě mléčných nápojů	200 mg/100 g, nebo v případě sýrových výrobků 600 mg/100 g			
Náhražky mléčných výrobků kromě nápojů	200 mg/100 g, nebo v případě náhražek sýrových výrobků 600 mg/100 g			
Roztíratelné tuky a zálivky	600 mg/100 g			
Snídaňové cereálie	500 mg/100 g			

▼ **M52**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	250 mg DHA/den pro běžnou populaci			
		450 mg DHA/den pro těhotné a kojící ženy			
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 a náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	250 mg/jedna porce			
	Mléčné nápoje a obdobné výrobky určené malým dětem	200 mg/100 g			
	Potraviny určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce				
	Potraviny obsahující údaje o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v souladu s požadavky prováděcího nařízení Komise (EU) č. 828/2014				
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			
	Pekárenské výrobky (chléb, rohlíky a sladké sušenky)	200 mg/100 g			
	Cereální tyčinky	500 mg/100 g			

▼ **M52**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Potravinářské tuky	360 mg/100 g			
	Nealkoholické nápoje (včetně náhražek mléčných nápojů a mléčných nápojů)	80 mg/100 ml			
	Počáteční a pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu s nařízením (EU) č. 609/2013			
	Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	200 mg/100 g			
	Ovocné/zeleninové pyré	100 mg/100 g			
▼ M65 Olej ze <i>Schizochytrium</i> sp. (WZU477)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství DHA</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „olej z mikrořas <i>Schizochytrium</i> sp.“		
	Počáteční a pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu s nařízením (EU) č. 609/2013			

Povoleno dne 16. května 2021. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283.

Žadatel: Progress Biotech bv, Canaalstaete, Kanaalweg 33, 2903LR Capelle aan den IJssel, Nizozemsko.

Během období ochrany údajů smí novou potravinu uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost Progress Biotech bv, kromě případů, kdy povolení pro uvedenou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny

▼ **M65**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
					v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Progress Biotech bv. Datum ukončení ochrany údajů: 16. května 2026.

▼ **M57**

Biomasa kvasinek (<i>Yarrowia lipolytica</i>) obsahující selen	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „biomasa kvasinek (<i>Yarrowia lipolytica</i>) obsahující selen“.		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES ⁽³⁾ , kromě doplňků stravy pro kojence a děti mladší 4 let	50 mg/den pro děti od 4 do 6 let, výsledkem je 10 µg selenu denně 100 mg/den pro děti od 7 do 10 let, výsledkem je 20 µg selenu denně 500 mg/den pro dospívající od 11 do 17 let, výsledkem je 100 µg selenu denně 800 mg/den pro dospělé, výsledkem je 160 µg selenu denně	Na označení doplňků stravy obsahujících biomasu kvasinek (<i>Yarrowia lipolytica</i>) obsahující selen musí být uvedeno, že doplňky stravy by neměli konzumovat kojenci a děti mladší 4 let/děti mladší 7 let/děti mladší 11 let/děti a dospívající mladší 18 let ⁽¹²⁾ .		

▼ **M9**▼ **M61**▼ **M62**

Povolena nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Sodná sůl 3'-sialyl-laktózy (3'-SL) (mikrobiální zdroj)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství (vyjádřeno jako 3'-sialyllaktóza)</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „sodná sůl 3'-sialyllaktózy“. V označení doplňků stravy obsahujících sodnou sůl 3'-sialyllaktózy musí být uvedeno, že tyto doplňky stravy: a) by neměly být konzumovány, pokud jsou tentýž den konzumovány potraviny obsahující přidanou sodnou sůl 3'-sialyllaktózy; b) by neměli konzumovat kojenci a malé děti.		Povoleno dne 18. února 2021. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Dánsko. Během období ochrany údajů smí novou potravinu sodnou sůl 3'-sialyllaktózy uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost Glycom A/S, kromě případů, kdy další žadatel obdrží povolení pro danou novou potravinu bez odkazu na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a podléhají ochraně podle článku 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Glycom A/S. Datum ukončení ochrany údajů: 18. února 2026.
	Neochucené pasterované a neochucené sterilované (i vysokoteplotně ošetřené) mléčné výrobky	0,25 g/l			
	Neochucené kysané mléčné výrobky	0,25 g/l (nápoje)			
		0,5 g/kg (výrobky jiné než nápoje)			
	Ochucené kysané mléčné výrobky včetně tepelně ošetřených výrobků	0,25 g/l (nápoje)			
		2,5 g/kg (výrobky jiné než nápoje)			
	Nápoje (ochucené nápoje s výjimkou nápojů s pH nižším než 5)	0,25 g/l			
	Cereální tyčinky	2,5 g/kg			
	Počáteční kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,2 g/l v konečném výrobku připraveném k použití, prodávaném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
	Pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,15 g/l v konečném výrobku připraveném k použití, prodávaném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			

▼ **M62**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,15 g/l (nápoje) v konečném výrobku připraveném k použití, prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
		1,25 g/kg pro výrobky jiné než nápoje			
	Mléčné nápoje a obdobné výrobky určené malým dětem	0,15 g/l v konečném výrobku připraveném k použití, prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,5 g/l (nápoje)			
		5 g/kg (výrobky jiné než nápoje)			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES, kromě doplňků stravy pro kojence a malé děti	0,5 g/den			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Sodná sůl 3'-sialyl-laktózy (3'-SL) (produkovaná derivovanými kmeny <i>E. coli</i> BL21(DE3))	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „sodná sůl 3'-sialyllaktózy“.		Povoleno dne 6. února 2023. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: „Chr. Hansen A/S“, Boege Allé 10-12, 2970 Hoersholm, Dánsko. Během období ochrany údajů smí novou potravinu sodnou sůl 3'-sialyllaktózy uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost Chr. Hansen A/S, kromě případů, kdy další žadatel obdrží povolení pro danou novou potravinu bez odkazu na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a podléhají ochraně podle článku 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti „Chr. Hansen A/S“. Datum ukončení ochrany údajů: 6. února 2028.
	Počáteční kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,28 g/l v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce	V označení doplňků stravy obsahujících sodnou sůl 3'-sialyllaktózy (3'-SL) musí být uvedeno, že a) tyto doplňky stravy by neměly být konzumovány dětmi mladšími 3 let;		
	Pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,28 g/l v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce	b) tyto doplňky stravy by se neměly používat, pokud jsou tentýž den konzumovány jiné potraviny obsahující sodnou sůl 3'-sialyllaktózy.		
	Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,28 g/l nebo 0,28 g/kg v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
	Mléčné nápoje a obdobné výrobky určené malým dětem	0,28 g/l v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			

▼ **M122**

▼ **M122**

Povolena nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními požadavky kojenců a malých dětí, kterým jsou výrobky určeny, avšak v žádném případě nepřevyšující 0,28 g/l nebo 0,28 g/kg v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013, s výjimkou potravin pro kojence a malé děti	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro běžnou populaci, kromě kojenců a malých dětí	0,7 g/den			

▼ **M9**

Povolena nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
▼ M60 Sodná sůl 6'-sialyllaktózy (6'-SL) (mikrobiální zdroj)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství (vyjádřeno jako 6'-sialyllaktóza)</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „sodná sůl 6'-sialyllaktózy“.		Schváleno dne 17. února 2021. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Dánsko. Během období ochrany údajů smí novou potravinu sodnou sůl 6'-sialyllaktózy uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost Glycom A/S, kromě případů, kdy povolení pro danou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Glycom A/S. Datum ukončení ochrany údajů: 17. února 2026 (5 let ode dne vstupu tohoto nařízení v platnost).
	Neochucené pasterované a neochucené sterilované (i vysokoteplotně ošetřené) mléčné výrobky	0,5 g/l	V označení doplňků stravy obsahujících sodnou sůl 6'-sialyllaktózy (6'-SL) musí být uvedeno, že tyto doplňky stravy:		
	Neochucené kysané mléčné výrobky	0,5 g/l (nápoje)	a) by se neměly konzumovat, pokud jsou tentýž den konzumovány potraviny obsahující přidanou sodnou sůl 6'-sialyllaktózy; b) by neměli konzumovat kojenci a malé děti.		
		2,5 g/kg (výrobky jiné než nápoje)			
	Ochucené kysané mléčné výrobky včetně tepelně ošetřených výrobků	0,5 g/l (nápoje)			
		5,0 g/kg (výrobky jiné než nápoje)			
	Nápoje (ochucené nápoje s výjimkou nápojů s pH nižším než 5)	0,5 g/l			
	Cereální tyčinky	5,0 g/kg			
	Počáteční kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,4 g/l v konečném výrobku připraveném k použití a prodávaném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
	Pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,3 g/l v konečném výrobku připraveném k použití a prodávaném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
	Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,3 g/l (nápoje) v konečném výrobku připraveném k použití a prodávaném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
		2,5 g/kg pro výrobky jiné než nápoje			

▼ **M60**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Mléčné nápoje a obdobné výrobky určené malým dětem	0,3 g/l (nápoje) v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce			
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	1,0 g/l (nápoje)			
		10,0 g/kg (výrobky jiné než nápoje)			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES, kromě doplňků stravy pro kojence a malé děti	1,0 g/den			

▼ **M115**

Sodná sůl 6'-sialyllaktózy (6'-SL)
(produkovaná derivovanými kmeny *E. coli* BL21(DE3))

<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „sodná sůl 6'-sialyllaktózy“. V označení doplňků stravy obsahujících sodnou sůl 6'-sialyllaktózy (6'-SL) musí být uvedeno, že tyto doplňky stravy a) by neměly konzumovat děti mladší 3 let; b) by se neměly konzumovat, pokud jsou tentýž den konzumovány jiné potraviny obsahující sodnou sůl 6'-sialyllaktózy.	Povoleno dne 4. června 2023. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: „Chr. Hansen A/S“, Boege Allé 10-12, 2970 Hoersholm, Dánsko. Během období ochrany údajů smí novou potravinu sodnou sůl 6'-sialyllaktózy uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost „Chr. Hansen A/S“, kromě případů, kdy další žadatel obdrží povolení pro danou novou potravinu bez odkazu na vědecké
Počáteční kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,70 g/l v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce		
Pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,70 g/l v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce		
Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,70 g/l nebo 0,70 g/kg v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce		
Mléčné nápoje a obdobné výrobky určené malým dětem	0,70 g/l v konečném výrobku připraveném k použití a prodáváném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce		

▼ **M115**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními požadavky kojenců a malých dětí, kterým jsou výrobky určeny, avšak v žádném případě nepřevyšující 0,70 g/l nebo 0,70 g/kg v konečném výrobku připraveném k použití a prodávaném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce.			důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a podléhají ochraně podle článku 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti „Chr. Hansen A/S“. Datum ukončení ochrany údajů: 4. června 2028.
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013, s výjimkou potravin pro kojence a malé děti	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro běžnou populaci, s výjimkou kojenců a malých dětí	1,8 g/den			

▼ **M23**

Sirup ze *Sorghum bicolor* (L.) Moench

(Tradiční potravina ze třetí země)

Neuvedeno

V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „sirup z čiroku dvoubarevného (*Sorghum bicolor*)“

▼ **M9**

Extrakt z fermentovaných sójových bobů

Specifikovaná kategorie potravin

Maximální množství

Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES (ve formě tobolek, tablet nebo prášku) určené pro dospělé s výjimkou těhotných a kojících žen

100 mg/den

1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „extrakt z fermentovaných sójových bobů“
2. V označení doplňků stravy obsahujících extrakt z fermentovaných sójových bobů musí být uveden údaj, že osoby užívající léčivé přípravky by měly tento výrobek používat pouze pod dohledem lékaře.

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Výtažek z pšeničných klíčků (<i>Triticum aestivum</i>) bohatý na spermidin	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení doplňků stravy obsahujících tuto novou potravinu se použije název „výtažek z pšeničných klíčků bohatý na spermidin“		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES určené pro dospělé s výjimkou těhotných a kojících žen	Ekvivalentní k max. 6 mg spermidinu/den			
Sucromalt	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „sucromalt“ 2. Označení této nové potraviny se doplní údajem, že výrobek je zdrojem glukózy a fruktózy.		
	Neuvedeno				
Vláknina z cukrové třtiny	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>			
	Chléb	8 %			
	Pekařské zboží	5 %			
	Výrobky z masa a svaloviny	3 %			
	Koření přípravky a koření	3 %			
	Strouhaný sýr	2 %			
	Potraviny pro zvláštní výživu	5 %			
	Omáčky	2 %			
	Nápoje	5 %			
Cukry z dužiny kakaovníku pravého (<i>Theobroma cacao</i> L.)	Neuvedeno		V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „cukry z dužiny kakaovníku pravého (<i>Theobroma cacao</i> L.)“, „glukóza z dužiny kakaovníku pravého (<i>Theobroma cacao</i> L.)“ nebo „fruktóza z dužiny kakaovníku pravého (<i>Theobroma cacao</i> L.)“ v závislosti na použité formě.		

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Extrakt ze slunečnicového oleje	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „extrakt ze slunečnicového oleje“		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	1,1 g/den			

▼ **M73**

Sušené plody <i>Synsepalum dulcificum</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	1. V označení doplňků stravy obsahujících tuto novou potravinu se použije název „sušené plody <i>Synsepalum dulcificum</i>“. 2. Na označení doplňků stravy obsahujících sušené plody <i>Synsepalum dulcificum</i> musí být uveden údaj, že tento doplněk stravy by měly užívat pouze dospělé osoby s výjimkou těhotných a kojících žen.		Povoleno dne 5. prosince 2021. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: Medicinal Gardens S.L. Marqués de Urquijo 47, 1º D, Office 1, Madrid, 28008, Španělsko. Během období ochrany údajů smí novou potravinu uvádět na trh v Unii pouze společnost Medicinal Gardens S.L., kromě případů, kdy povolení pro uvedenou novou potravinu obdrží další žadatel bez odkazu na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Medicinal Gardens S.L. Datum ukončení ochrany údajů: 5. prosince 2026.
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro dospělou populaci s výjimkou těhotných a kojících žen	0,7 g/den			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Tetrahydrokurkuminoidy	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „tetrahydrokurkuminoidy“.		Povoleno dne 11. července 2022. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: Sabinsa Europe GmbH, Monzastrasse 4, 63225 Langen, Německo. Během období ochrany údajů smí novou potravinu tetrahydrokurkuminoidy uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost Sabinsa Europe GmbH, kromě případů, kdy povolení pro uvedenou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Sabinsa Europe GmbH. Datum ukončení ochrany údajů: 11. července 2027.
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro dospělou populaci s výjimkou těhotných a kojících žen	140 mg/den	Na označení doplňků stravy obsahujících tetrahydrokurkuminoidy musí být uveden údaj, že a) by je měli konzumovat pouze dospělí, s výjimkou těhotných a kojících žen; b) neměly by se konzumovat, pokud jsou v tentýž den konzumovány jiné doplňky stravy obsahující kurkumin a/nebo kurkuminoidy.		

▼ **M89**

▼ **M9**

▼ **M66**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Sušené larvy potemníka moučného <i>Tenebrio molitor</i> (mouční červi)	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „Sušené larvy potemníka moučného <i>Tenebrio molitor</i> (mouční červi)“. 2. Na označení potravin obsahujících sušené larvy potemníka moučného <i>Tenebrio molitor</i> (moučné červy) musí být uvedeno, že tato složka může způsobit alergické reakce spotřebitelům se známými alergiemi na korýše a výrobky z nich a na prachové roztoče. Tento údaj se uvede v bezprostřední blízkosti seznamu složek.		Povoleno dne 22. června 2021. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: SAS EAP Group, 35 Boulevard du Libre Échange, Saint-Orens-de-Gameville, 31650, Francie. Během období ochrany údajů smí novou potravinu uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost SAS EAP Group, kromě případů, kdy povolení pro uvedenou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti SAS EAP Group. Datum ukončení ochrany údajů: 22. června 2026.
	Sušené larvy potemníka moučného <i>Tenebrio molitor</i> , celé nebo v prášku				
	Proteinové výrobky	10 g/100 g			
	Sušenky	10 g/100 g			
	Pokrmý na bázi luštěnin	10 g/100 g			
	Výrobky na bázi těstovin	10 g/100 g			

▼ M9

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Sušené mikrořasy <i>Tetraselmis chuii</i>	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „sušené mikrořasy <i>Tetraselmis chuii</i> “ nebo „sušené mikrořasy <i>T. chuii</i> “ Na doplňcích stravy obsahujících sušené mikrořasy <i>Tetraselmis chuii</i> musí být uveden údaj: „Obsahuje zanedbatelné množství jódu“		
	Omáčky	20 % nebo 250 mg/den			
	Speciální soli	1 %			
	Ochucovadla	250 mg/den			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	250 mg/den			
Therapon barcoo/ Scortum	Zamýšlené použití je totožné jako u lososa, tj. příprava gastronomických výrobků a pokrmů z ryb, včetně vařených, syrových, uzených a pečených rybích výrobků				
D-tagatóza	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „D-tagatóza“. 2. V označení všech výrobků, v nichž množství D-tagatózy překračuje 15 g na jednu porci, a všech nápojů obsahujících více než 1 % D-tagatózy (při spotřebě) musí být uveden údaj, že „nadměrná konzumace může vyvolat projímavé účinky“.		
	Neuvedeno				
Extrakt bohatý na taxifolin	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „extrakt bohatý na taxifolin“		
	Bílý jogurt/jogurt s ovocem ^(*)	0,020 g/kg			
	Kefír ^(*)	0,008 g/kg			
	Podmáslí ^(*)	0,005 g/kg			

▼ **M52**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Sušené mléko ^(*)	0,052 g/kg			
	Smetana ^(*)	0,070 g/kg			
	Kysaná smetana ^(*)	0,050 g/kg			
	Sýry ^(*)	0,090 g/kg			
	Máslo ^(*)	0,164 g/kg			
	Čokoládové výrobky	0,070 g/kg			
	Nealkoholické nápoje	0,020 g/l			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES určené pro běžnou populaci, s výjimkou kojenců, malých dětí, dětí a dospívajících mladších 14 let	100 mg/den			
	(*) Při použití v mléčných výrobcích nesmí extrakt bohatý na taxifolin úplně ani částečně nahrazovat jakoukoli mléčnou složku.				
Trehalosa	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „trehalosa“ a uvede se na označení samotného výrobku nebo v seznamu složek u potravin, které ji obsahují. 2. Označení této nové potraviny se doplní údajem, že „trehalosa je zdrojem glukózy“.		
	Neuvedeno				

▼ **M9**

Povolena nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
-------------------------	---	--	--	-----------------	------------------------------

▼ **M52**

Žampiony (*Agaricus bisporus*) ošetřené UV zářením

	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství vitaminu D₂</i>	1. Na etiketě této nové potraviny jako takové nebo potravin, které ji obsahují, se použije název „žampiony (<i>Agaricus bisporus</i>) ošetřené UV zářením“. 2. Název na etiketě této nové potraviny jako takové nebo potravin, které ji obsahují, se doplní údajem, že „ke zvýšení množství vitaminu D bylo použito kontrolované ošetření světlem“ nebo „ke zvýšení množství vitaminu D₂ bylo použito ošetření UV“.		
	Žampiony (<i>Agaricus bisporus</i>)	20 µg vitaminu D ₂ /100 g čerstvé hmotnosti			

▼ **M84**

Pekařské droždí (*Saccharomyces cerevisiae*) ošetřené UV zářením

	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství vitaminu D₂</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „droždí s vitaminem D“ nebo „droždí s vitaminem D ₂ “		
	Kvasnicový kynutý chléb a rohlíky	5 µg/100 g			
	Kvasnicové kynuté jemné pečivo	5 µg/100 g			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	V souladu se směrnicí 2002/46/ES			
	Balené čerstvé nebo sušené droždí pro domácí pečení	45 µg/100 g pro čerstvé droždí 200 µg/100 g pro sušené droždí	1. V označení potravin se pro tuto novou potravinu použije název „droždí s vitaminem D“ nebo „droždí s vitaminem D ₂ “.		

▼ **M84**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
			2. Na označení nové potraviny musí být uveden údaj, že potravina je určena pouze pro pečení a že by neměla být konzumována v syrovém stavu. 3. Na označení nové potraviny musí být uveden návod k použití pro konečné spotřebitele, aby nebyla překročena maximální koncentrace 5 µg vitamínu D₂ ve 100 g konečných pečených výrobků domácí výroby.		
	Pokrmý, včetně hotových jídel (kromě polévek a salátů)	3 µg/100 g	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „droždí s vitamínem D“ nebo „droždí s vitamínem D ₂ “		
	Polévky a saláty	5 µg/100 g			
	Výrobky na bázi smažených nebo extrudovaných obilovin, semen nebo kořenů	5 µg/100 g			
	Počáteční a pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu s nařízením (EU) č. 609/2013			
	Obilné příkrmky podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu s nařízením (EU) č. 609/2013			
	Výrobky ze zpracovaného ovoce	1,5 µg/100 g			
	Zpracovaná zelenina	2 µg/100 g			

▼ **M84**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Chléb a podobné výrobky	5 µg/100 g			
	Snídaňové cereálie	4 µg/100 g			
	Těstoviny, těsta a podobné výrobky	5 µg/100 g			
	Ostatní výrobky na bázi obilovin	3 µg/100 g			
	Koření, kořenící přípravky, ochucovadla, přísady do omáček, dezertní omáčky/polevy	10 µg/100 g			
	Proteinové výrobky	10 µg/100 g			
	Sýr	2 µg/100 g			
	Dezerty z mléka a podobné výrobky	2 µg/100 g			
	Kysané mléko nebo kysaná smetana	1,5 µg/100 g			
	Mléčné prášky a koncentráty	25 µg/100 g			
	Mléčné výrobky, syrovátka a smetana	0,5 µg/100 g			
	Náhražky masa a mléčných výrobků	2,5 µg/100 g			
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	5 µg/100 g			
	Náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	5 µg/100 g			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Chléb ošetřený UV zářením	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství vitamínu D₂</i>	Název na etiketě této nové potraviny se doplní označením „obsahuje vitamin D vytvořený ošetřením UV zářením“		
	Chléb a rohlíky kynuté pomocí droždí (bez polevy)	3 µg vitamínu D ₂ /100 g			
Mléko ošetřené UV zářením	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství vitamínu D₃</i>	1. Na etiketě této nové potraviny se použije název „ošetřeno UV zářením“. 2. Pokud mléko ošetřené UV zářením obsahuje množství vitamínu D, které je považováno za významné v souladu s přílohou XIII části A bodem 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, název se pro účely označení doplní údajem „obsahuje vitamin D vytvořený ošetřením UV zářením“ nebo „mléko obsahující vitamin D vzniklý ošetřením UV zářením“.		
	Pasterované plnotučné mléko podle definice v nařízení (EU) č. 1308/2013 určené ke spotřebě jako takové	5–32 µg/kg pro běžnou populaci s výjimkou kojenců			
	Pasterované polotučné mléko podle definice v nařízení (EU) č. 1308/2013 určené ke spotřebě jako takové	1–15 µg/kg pro běžnou populaci s výjimkou kojenců			

▼ **M9**▼ **M51**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Houbový prášek s vitaminem D₂	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství vitaminu D₂ ⁽¹¹⁾</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „houbový prášek s vitaminem D ošetřený UV zářením“ nebo „houbový prášek s vitaminem D ₂ ošetřený UV zářením“.		Schváleno dne 27. srpna 2020. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: Oakshire Naturals, LP., PO Box 388 Kennett Square, Pennsylvania 19348, USA. Během období ochrany údajů smí novou potravinu houbový prášek s vitaminem D ₂ uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost Oakshire Naturals, LP., kromě případů, kdy povolení pro danou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Oakshire Naturals, LP. Datum ukončení ochrany údajů: 27. srpna 2025.
	Snídaňové cereálie	2,25 µg vitaminu D ₂ /100 g			
	Kvasnicový kynutý chléb a kvasnicové kynuté sladké pečivo	2,25 µg vitaminu D ₂ /100 g	V označení doplňků stravy obsahujících houbový prášek s vitaminem D ₂ musí být uvedeno, že tyto doplňky stravy by neměli konzumovat kojenci.		
	Výrobky z obilných zrn a těstoviny	2,25 µg vitaminu D ₂ /100 g			
	Ovocné šťávy a ovocné/zeleninové nápojové směsi	1,125 µg vitaminu D ₂ /100 ml			
	Mléko a mléčné výrobky (kromě tekutých mlék)	2,25 µg vitaminu D ₂ /100 g/1,125 µg vitaminu D ₂ /100 ml (nápoje)			
	Sýr (kromě sýrů cottage a ricotta a tvrdých sýrů ke strouhání)	2,25 µg vitaminu D ₂ /100 g			
	Tyčinky a nápoje nahrazující stravu	2,25 µg vitaminu D ₂ /100 g/1,125 µg vitaminu D ₂ /100 ml (nápoje)			
	Náhražky mléčných výrobků	2,25 µg vitaminu D ₂ /100 g/1,125 µg vitaminu D ₂ /100 ml (nápoje)			
	Náhražky masa	2,25 µg vitaminu D ₂ /100 g			
	Polévky a vývary	2,25 µg vitaminu D ₂ /100 g			
	Extrudované zeleninové snacky	2,25 µg vitaminu D ₂ /100 g			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013, s výjimkou těch, které jsou určené pro kojence	15 µg/den			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES určené pro běžnou populaci, s výjimkou kojenců	15 µg/den			

▼ M9

▼ M76

Povolena nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Houbový prášek s vitamínem D₂	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství vitamínu D₂</i>	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „houbový prášek s vitamínem D ₂ ošetřený UV zářením“. 2. V označení doplňků stravy obsahujících houbový prášek s vitamínem D ₂ musí být uveden údaj, že tyto doplňky stravy by neměli konzumovat kojenci a děti mladší tří let.		Povoleno dne 19. prosince 2021. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: MBio, Monaghan Mushrooms, Tullygony, Tyholland, Co. Monaghan, Irsko. Během období ochrany údajů smí novou potravinu houbový prášek s vitamínem D₂ uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost MBio, Monaghan Mushrooms, kromě případů, kdy povolení pro danou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti MBio, Monaghan Mushrooms. Datum ukončení ochrany údajů: 19. prosince 2026
	Snídaňové cereálie	2,1 µg / 100 g			
	Kvasnicový kynutý chléb a podobné pečivo	2,1 µg / 100 g			
	Výrobky z obilovin a těstoviny a podobné výrobky	2,1 µg / 100 g			
	Ovocné/rostlinné šťávy a nektary	1,1 µg / 100 ml (uváděné na trh jako takové nebo rekonstituované podle pokynů výrobce)			
	Mléčné výrobky a jejich analogy, jiné než nápoje	2,1 µg / 100 g (uváděné na trh jako takové nebo rekonstituované podle pokynů výrobce)			
	Mléčné výrobky a jejich analogy jako nápoje	1,1 µg / 100 ml (uváděné na trh jako takové nebo rekonstituované podle pokynů výrobce)			
	Mléko a mléčné prášky	21,3 µg / 100 g (uváděné na trh jako takové nebo rekonstituované podle pokynů výrobce)			
	Náhražky masa	2,1 µg / 100 g			
	Polévky	2,1 µg / 100 ml (uváděné na trh jako takové nebo rekonstituované podle pokynů výrobce)			
	Extrudované zeleninové snacky	2,1 µg / 100 g			
	Náhrada jídla pro regulaci hmotnosti	2,1 µg / 100 g			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013, s výjimkou těch, které jsou určeny pro kojence	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES, kromě doplňků stravy určených pro kojence a malé děti	15 µg vitamínu D ₂ / den			

▼ **M9**

▼ **M98**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Houbový prášek s vitamínem D₂	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství vitamínu D₂ (µg/100 g nebo 100 ml)</i>	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „houbový prášek s vitamínem D₂ ošetřený UV zářením“. 2. V označení doplňků stravy obsahujících houbový prášek s vitamínem D₂ musí být uveden údaj, že tyto doplňky stravy by neměli konzumovat kojenci a děti mladší tří let.		Povoleno dne 24. ledna 2023. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: Monterey Mushrooms Inc, 260 Westgate Drive Watsonville, CA 95076, Spojené státy americké. Během období ochrany údajů smí novou potravinu houbový prášek s vitamínem D₂ uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost Monterey Mushrooms Inc, kromě případů, kdy povolení pro danou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Monterey Mushrooms Inc. Datum ukončení ochrany údajů: 24. ledna 2028.
	Náhražky mléka	1,1			
	Náhražky mléčných výrobků jiných než mléko	2,2			
	Snídaňové cereálie a cereální tyčinky	2,2			
	Polévky	2,2			
	Sušené polévky	22,5			
	Sušená syrovátka	14,1			
	Ovocné/rostlinné šťávy a nektary	1,1			
	Ovocné/zeleninové šťávy v prášku	12,4			
	Koncentrované ovocné/zeleninové šťávy (tekuté)	3,4			
	Nealkoholické nápoje uváděné na trh v souvislosti s fyzickým cvičením a kvašené nealkoholické nápoje (s výjimkou mléčných kvašených nápojů)	1,1			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013, s výjimkou těch, které jsou určeny pro kojence	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny, avšak nejvýše 15 µg/day			
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	15 µg/den			
	Náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	5 µg/jídlo			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES, kromě doplňků stravy pro kojence a malé děti	15 µg/den			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
Vitamin K₂ (mena-chinon)	Používat v souladu se směrnicí 2002/46/ES, nařízením (EU) č. 609/2013 a/nebo nařízením (ES) č. 1925/2006		V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „menachinon“ nebo „vitamin K ₂ “		
Výtažek z pšeničných otrub	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „výtažek z pšeničných otrub“	„Výtažek z pšeničných otrub“ se nesmí uvádět na trh jako doplněk stravy nebo složka doplňku stravy. Nesmí se přidávat ani do počáteční kojené výživy.	
	Pivo a náhražky piva	0,4 g/100 g			
	Obiloviny k přímé spotřebě	9 g/100 g			
	Mléčné výrobky	2,4 g/100 g			
	Ovocné a zeleninové šťávy	0,6 g/100 g			
	Nealkoholické nápoje	0,6 g/100 g			
	Masné polotovary	2 g/100 g			
▼ M78 Čerstvé rostliny <i>Wolffia arrhiza</i> a/ nebo <i>Wolffia globosa</i> (tradiční potravina ze třetí země)	Specifikovaná kategorie potravin	Maximální množství	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „ <i>Wolffia arrhiza</i> a <i>Wolffia globosa</i> “, nebo „ <i>Wolffia arrhiza</i> “ nebo „ <i>Wolffia globosa</i> “ v závislosti na použité rostlině.		
	Čerstvé rostliny <i>Wolffia arrhiza</i> a/nebo <i>Wolffia globosa</i> jako takové				
▼ M48 Xylo-oligosacharidy	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství⁽¹⁰⁾</i>	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „xylo-oligosacharidy“.		
	Bílý chléb	14 g/kg			
	Chléb z celozrnné mouky	14 g/kg			
	Snídaňové cereálie	14 g/kg			
	Sušenky	14 g/kg			
	Sójové nápoje	3,5 g/kg			
	Jogurty ⁽⁹⁾	3,5 g/kg			
	Ovocné pomazánky	30 g/kg			
	Čokoládové výrobky	30 g/kg			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES určené pro obecnou dospělou populaci	2 g/den			

▼ **M9**▼ **M113****Biomasa kvasinek
Yarrowia lipolytica**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	<i>Maximální množství</i>	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „biomasa kvasinek <i>Yarrowia lipolytica</i> “. 2. V označení náhrad jídla pro regulaci hmotnosti obsahujících biomasu kvasinek <i>Yarrowia lipolytica</i> musí být uvedeno, že by je měly používat pouze osoby starší 18 let a neměly by se používat, pokud jsou tentýž den konzumovány doplňky stravy obsahující biomasu kvasinek <i>Yarrowia lipolytica</i> .		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES, kromě doplňků stravy pro kojence a malé děti	6 g/den pro děti ve věku od 10 let, dospívající a běžnou dospělou populaci 3 g/den pro děti ve věku od 3 do 9 let			
	Náhrady jídla pro regulaci hmotnosti pro dospělou populaci	3 g/jídlo (maximálně 2 jídla/den do maximální dávky 6 g/den)			

▼ **M9****Kvasničné
beta-glukany**

	<i>Specifikovaná kategorie potravin</i>	Maximální množství čistých beta-glukanů z kvasnic (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „kvasničné (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) beta-glukany“		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES, kromě doplňků stravy pro kojence a malé děti	1,275 g/den pro děti starší 12 let a běžnou dospělou populaci 0,675 g/den pro děti mladší 12 let			
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	1,275 g/den			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013, s výjimkou potravin pro zvláštní lékařské účely určených pro kojence a malé děti	1,275 g/den			
	Nápoje na bázi ovocných a/nebo zeleninových šťáv, včetně koncentrátů a dehydrovaných šťáv	1,3 g/kg			
	Nápoje s ovocnou příchutí	0,8 g/kg			
	Prášek na přípravu kakaových nápojů	38,3 g/kg (prášek)			

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Ostatní nápoje	0,8 g/kg (hotový nápoj)			
		7 g/kg (prášek)			
	Cereální tyčinky	6 g/kg			
	Snídaňové cereálie	15,3 g/kg			
	Instantní snídaňové cereálie celozrnné a s vysokým obsahem vlákniny připravované za tepla	1,5 g/kg			
	Sušenky typu „cookie“	6,7 g/kg			
	Sušenky typu „krekr“	6,7 g/kg			
	Nápoje na bázi mléka	3,8 g/kg			
	Fermentované mléčné výrobky	3,8 g/kg			
	Analogy mléčných výrobků	3,8 g/kg			
	Sušené mléko	25,5 g/kg			
	Polévky a polévkové směsi	0,9 g/kg (pro přímou konzumaci)			
		1,8 g/kg (kondenzované)			
		6,3 g/kg (prášek)			
	Čokoláda a cukrovinky	4 g/kg			
Proteinové tyčinky a prášky	19,1 g/kg				
Džemy, marmelády a jiné ovocné pomazánky	11,3 g/kg				
Zeaxanthin	Specifikovaná kategorie potravin	Maximální množství	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „zeaxanthin“.		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	2 mg/den			
L-pyroglutaman (pidolát) zinečnatý	Specifikovaná kategorie potravin	Maximální množství	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „L-pyroglutaman (pidolát) zinečnatý“		
	Potraviny, na které se vztahuje nařízení (EU) č. 609/2013	3 g/den			
	Mléčné nápoje a obdobné výrobky určené malým dětem				
	Náhrada jídla pro kontrolu hmotnosti				
	Potraviny určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce				

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána	Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	► M30 Ochrana údajů ◀
	Potraviny obsahující údaje o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v souladu s požadavky prováděcího nařízení Komise (EU) č. 828/2014			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES			

⁽¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 609/2013 ze dne 12. června 2013 o potravinách určených pro kojence a malé děti, potravinách pro zvláštní lékařské účely a náhradě celodenní stravy pro regulaci hmotnosti a o zrušení směrnice Rady 92/52/EHS, směrnic Komise 96/8/ES, 1999/21/ES, 2006/125/ES a 2006/141/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2009/39/ES a nařízení Komise (ES) č. 41/2009 a (ES) č. 953/2009 (Úř. věst. L 181, 29.6.2013, s. 35).

⁽²⁾ Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 828/2014 ze dne 30. července 2014 o požadavcích na poskytování informací o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v potravinách spotřebitelům (Úř. věst. L 228, 31.7.2014, s. 5).

⁽³⁾ Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2002/46/ES ze dne 10. června 2002 o sbližování právních předpisů členských států týkajících se doplňků stravy (Úř. věst. L 183, 12.7.2002, s. 51).

⁽⁴⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 ze dne 20. prosince 2006 o přidávání vitaminů a minerálních látek a některých dalších látek do potravin (Úř. věst. L 404, 30.12.2006, s. 26).

⁽⁵⁾ Směrnice Rady 2001/113/ES ze dne 20. prosince 2001 o ovocných džemech, rosolech a marmeládách a kaštanovém krému určených k lidské spotřebě (Úř. věst. L 10, 12.1.2002, s. 67).

⁽⁶⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 (Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671).

► **M33** ⁽⁷⁾ Maximální úroveň použití v konečném výrobku připraveném k použití, prodávaném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce. ◀

► **M47** ⁽⁸⁾ Směrnice Rady 2001/112/ES ze dne 20. prosince 2001 o ovocných šťávách a některých podobných produktech určených k lidské spotřebě (Úř. věst. L 10, 12.1.2002, s. 58). ◀

► **M48** ⁽⁹⁾ Při použití v mléčných výrobcích nesmí xylo-oligosacharidy úplně nebo částečně nahrazovat jakékoli mléčné složky.

⁽¹⁰⁾ Maximální množství vypočítané na základě specifikací pro práškovou formu 1. ◀

► **M51** ⁽¹¹⁾ Pro obsah vitamínu D v houbovém prášku s vitamínem D₂ je použita minimální specifikace 1 000 µg vitamínu D₂ na gram houbového prášku. ◀

⁽¹²⁾ V závislosti na věkové skupině, pro kterou je tento doplněk stravy určen.

⁽¹³⁾ Aniž jsou dotčeny požadavky nařízení (EU) č. 609/2013 a nařízení (EU) 2016/127.

⁽¹⁴⁾ Nejedná se o tradiční použití potraviny.

▼ M74

▼ M83

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	Ochrana údajů	
Zmrazené, sušené a práškové formy <i>Acheta domesticus</i> (cvrčka domácího)	Specifikovaná kategorie potravin	Maximální množství (g/100 g) (uváděné na trh jako takové nebo rekonstituované podle pokynů)	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „zmrazený <i>Acheta domesticus</i> (cvrček domácí)“, „sušený/práškový <i>Acheta domesticus</i> (cvrček domácí)“ v závislosti na použité formě. 2. Na označení potravin obsahujících zmrazené, sušené nebo práškové formy <i>Acheta domesticus</i> (cvrčka domácího) musí být uveden údaj, že tato složka může způsobit alergické reakce spotřebitelům se známými alergiemi na koryše, měkkýše a výrobky z nich a na prachové roztoče. Tento údaj musí být uveden v bezprostřední blízkosti seznamu složek.		Povoleno dne 3. března 2022. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: Fair Insects BV, Industriestraat 3, 5107 NC Dongen, Nizozemsko. Během období ochrany údajů smí dotčenou novou potravinu uvádět na trh v Unii pouze společnost Fair Insects BV, kromě případů, kdy povolení pro uvedenou novou potravinu obdrží další žadatel bez odkazu na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Fair Insects BV. Datum ukončení ochrany údajů: 3. března 2027.	
		Zmrazený				Sušený nebo práškový
	Zmrazené, sušené a práškové formy <i>Acheta domesticus</i>					
	Proteinové výrobky jiné než náhražky masa	40				20
	Chléb a pečivo	30				10
	Pekařské výrobky, cereální tyčinky a nadívané těstoviny	30				15
	Sušenky	30				8
	Výrobky na bázi těstovin (sušené)	3				1
	Polévky a koncentrované polévky nebo polévky v prášku	20				5
	Zpracované výrobky z brambor; pokrmy na bázi zeleniny a luštěnin a výrobky na bázi těstovin nebo pizzy	15				5
	Snacky na bázi kukuřičné mouky	40				20
	Nápoje podobné pivu, směsi alkoholických nápojů	1				1
	Ořechy, olejnatá semena a cizrna	40				25
	Omáčky	30				10
	Masné polotovary	40				16
	Náhražky masa	80				50
Čokoládové výrobky	30	10				
Zmrazené kysané mléčné výrobky	15	5				

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	Ochrana údajů	
Zmrazené, sušené a práškové formy <i>Locusta migratoria</i> (saranče stěhovavé)	Specifikovaná kategorie potravin	Maximální množství (g/100 g) (uváděné na trh jako takové nebo rekonstituované podle pokynů)	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „zmrazená <i>Locusta migratoria</i> (saranče stěhovavá)“, „sušená/prášková <i>Locusta migratoria</i> (saranče stěhovavá)“, „celá <i>Locusta migratoria</i> (saranče stěhovavá)“ v závislosti na použité formě. 2. Na označení potravin obsahujících zmrazené, sušené a práškové formy <i>Locusta migratoria</i> (saranče stěhovavé) musí být uveden údaj, že tato složka může způsobit alergické reakce spotřebitelům se známými alergiemi na koryše, měkkýše a výrobky z nich a na roztoče. Tento údaj musí být uveden v bezprostřední blízkosti seznamu složek.		Povoleno dne 5. prosince 2021. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: Fair Insects BV, Industriestraat 3, 5107 NC Dongen, Nizozemsko. Během období ochrany údajů smí dotčenou novou potravinu uvádět na trh v Unii pouze společnost Fair Insects BV, kromě případů, kdy povolení pro uvedenou novou potravinu obdrží další žadatel bez odkazu na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Fair Insects BV. Datum ukončení ochrany údajů: 5. prosince 2026.	
		Zmrazené				Sušené nebo práškové
	Zmrazené, sušené a práškové formy <i>Locusta migratoria</i>					
	Zpracované výrobky z brambor; pokrmy na bázi luštěnin a výrobky na bázi těstovin	15				5
	Náhražky masa	80				50
	Polévky a koncentrované polévky	15				5
	Konzervované luštěniny a zelenina	20				15
	Saláty	15				5
	Nápoje podobné pivu, směsi alkoholických nápojů	2				2
	Čokoládové cukrovinky	30				10
	Ořechy, olejnatá semena a cizrna					20
	Zmrazené kysané mléčné výrobky	15				5
	Párky, klobásy a salámy	30				10

▼ M74

▼ M78

Povolena nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	Ochrana údajů
Zmrazené, sušené a práškové formy moučných červů (larev potměnka moučného <i>Tenebrio molitor</i>)	Specifikovaná kategorie potravin	Maximální množství (g/100 g) (uváděné na trh jako takové nebo rekonstituované podle pokynů)	1. V závislosti na použité formě se v označení potravin obsahujících tuto novou potravinu použije název „zmrazení mouční červi (larvy potměnka moučného <i>Tenebrio molitor</i>)“, „sušení mouční červi (larvy potměnka moučného <i>Tenebrio molitor</i>)“ nebo „prášek z moučných červů (larev potměnka moučného <i>Tenebrio molitor</i>)“. 2. Na označení potravin obsahujících zmrazené, sušené a práškové formy moučných červů (larev potměnka moučného <i>Tenebrio molitor</i>) musí být uveden údaj, že tato složka může způsobit alergické reakce spotřebitelům se známými alergiemi na korýše a výrobky z nich a na prachové roztoče. Tento údaj se uvede v bezprostřední blízkosti seznamu složek.		Povoleno dne 1. března 2022. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jež jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: Fair Insects BV, Industriestraat 3, 5107 NC Dongen, Nizozemsko. Během období ochrany údajů smí dotčenou novou potravinu uvádět na trh v Unii pouze společnost Fair Insects BV, kromě případů, kdy povolení pro uvedenou novou potravinu obdrží další žadatel bez odkazu na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti Fair Insects BV. Datum ukončení ochrany údajů: 1. března 2027
		Zmrazené			
		Sušené nebo práškové			
	Zmrazené, sušené a práškové formy moučných červů (larev potměnka moučného <i>Tenebrio molitor</i>)				
	Vícevrstvý chléb a pečivo; keksy a slané tyčinky	30			
	Cereální tyčinky	30			
	Sušené výrobky na bázi těstovin; pokrmy na bázi těstovin (kromě sušených pufovaných těstovin); pizza a pokrmy podobné pizze	15			
	Sušené výrobky na bázi plněných těstovin	30			
	Premixy (suché) pro pekařské výrobky	30			
	Omáčky	30			
	Pokrmy na bázi brambor, luštěnin	15			
	Sušená syrovátka	40			
	Náhražky masa	80			
	Polévky a saláty	20			
	Chipsy/bramborové lupínky	40			
	Nápoje podobné pivu; míchané alkoholické nápoje; směsi alkoholických nápojů	1			
	Čokoládové cukrovinky	30			
	Ořechy, olejnatá semena a cizrna	40			
	Zmrazené kysané mléčné výrobky	15			
	Masné polotovary	40			

Tabulka 2: Specifikace

Povolená nová potravina	Specifikace
N-acetyl-D-neuraminová kyselina	Popis: N-acetyl-D-neuraminová kyselina je bílý až bělavý krystalický prášek Definice: Chemický název: Názvy podle IUPAC: N-acetyl-D-neuraminová kyselina (dihydrát) 5-acetamido-3,5-dideoxy-D-glycero-D-galakto-non-2-ulopyranosonová kyselina (dihydrát) Synonyma: sialová kyselina (dihydrát) Chemický vzorec: C₁₁H₁₉NO₉ (kyselina) C₁₁H₂₃NO₁₁ (C₁₁H₁₉NO₉ *2H₂O) (dihydrát) Molekulová hmotnost: 309,3 Da (kyselina) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihydrát) CAS: 131-48-6 (volná kyselina) 50795-27-2 (dihydrát) Specifikace: Popis: Bílý až bělavý krystalický prášek pH (20 °C, 5 % roztok): 1,7–2,5 N-acetyl-D-neuraminová kyselina (dihydrát): > 97,0 % Voda (obsah dihydrátu: 10,4 %) : ≤ 12,5 % (hmotnostních) Sulfátový popel: < 0,2 % (hmotnostních) Kyselina octová (jako volná kyselina a/nebo octan sodný): < 0,5 % (hmotnostních)

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Těžké kovy: Železo: < 20,0 mg/kg Olovo: < 0,1 mg/kg Zbytkové bílkoviny: < 0,01 % (hmotnostních) Zbytková rozpouštědla: 2-propanol: < 0,1 % (hmotnostních) Aceton: < 0,1 % (hmotnostních) Ethyl-acetát: < 0,1 % (hmotnostních) Mikrobiologická kritéria: <i>Salmonella</i>: Nepřítomnost v 25 g Celkový počet aerobních mezofilních bakterií: < 500 KTJ/g <i>Enterobacteriaceae</i>: Nepřítomnost v 10 g <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: Nepřítomnost v 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Nepřítomnost v 25 g <i>Bacillus cereus</i>: < 50 KTJ/g Kvasinky: < 10 KTJ/g Plísně: < 10 KTJ/g Zbytkové endotoxiny: < 10 EJ/mg KTJ: kolonii tvořící jednotky; EJ: endotoxinové jednotky

▼ **M83**

Zmrazené, sušené a práškové formy <i>Acheta domesticus</i> (cvrčka domácího)	Popis/definice: Tato nová potravina se skládá ze zmrazených, sušených a práškových forem celého cvrčka domácího. Pojem „cvrček domácí“ označuje dospělého jedince <i>Acheta domesticus</i>, což je druh hmyzu, který patří do čeledi <i>Gryllidae</i>. Tato nová potravina má být uváděna na trh ve třech různých formách, konkrétně: i) tepelně zpracovaný a zmrazený celý <i>A. domesticus</i> (AD zmrazený); ii) tepelně zpracovaný a mrazem vysušený celý <i>A. domesticus</i> (AD sušený) a iii) tepelně zpracovaný mrazem vysušený a mletý celý <i>A. domesticus</i> (prášek z celého AD). Minimálně 24 hodin před tím, než je hmyz usmrcen zmrazením, nesmí přijímat potravu, aby se dospělí jedinci zbavili obsahu střev.	
	Vlastnosti/složení (AD zmrazený): Popel (% hmot.): 0,6–1,2 Vlhkost (% hmot.): 76–82 Surový protein (N x 6,25) (% hmot.): 12–21 Stravitelné sacharidy (% hmot.): 0,1–2 Tuky (% hmot.): 3–12 z toho nasycené (% hmot.): 36–45	Vlastnosti/složení (AD sušený nebo práškový): Popel (% hmot.): 2,9–5,1 Vlhkost (% hmot.): ≤ 5 Surový protein (N x 6,25) (% hmot.): 55–65 Stravitelné sacharidy (% hmot.): 1–4 Tuky (% hmot.): 29–35 z toho nasycené (% hmot.): 36–45

Povolená nová potravina	Specifikace	
	Peroxidové číslo (Meq O₂/kg tuku): ≤ 5 Dietní vláknina (% hmot.): 0,8–3 (¹⁸)Chitin (% hmot.): 0,7–3,0 Těžké kovy: Olovo: ≤ 0,05 mg/kg Kadmium: ≤ 0,06 mg/kg Mykotoxiny: Aflatoxiny (suma B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg Aflatoxin B1 (µg/kg): ≤ 2 Deoxynivalenol: ≤ 200 µg/kg Ochratoxin A: ≤ 1 µg/kg Dioxiny a PCB s dioxinovým efektem Suma dioxinů a PCB UB s dioxinovým efektem ((¹⁹)WHO₂₀₀₅ PCDD/F-PCB-TEQ): ≤ 1,25 pg/g tuku Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mikroorganismů: ≤ 10⁵ (7)KTJ/g Kvasinky a plísně: ≤ 100 KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 50 KTJ/g <i>Salmonella</i> spp.: nepřítomnost ve 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: nepřítomnost ve 25 g Anaerobní bakterie redukující siřičitany: ≤ 30 KTJ/g <i>Bacillus cereus</i> (předpoklad): ≤ 100 KTJ/g <i>Enterobacteriaceae</i> (předpoklad): < 100 KTJ/g Koagulázopozitivní stafylokoky: ≤ 100 KTJ/g	Peroxidové číslo (Meq O₂/kg tuku): ≤ 5 Dietní vláknina (% hmot.): 3–6 (¹⁸)Chitin (% hmot.): 5,3–10,0 Těžké kovy: Olovo: ≤ 0,05 mg/kg Kadmium: ≤ 0,06 mg/kg Mykotoxiny: Aflatoxiny (suma B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg Aflatoxin B1 (µg/kg): ≤ 2 Deoxynivalenol: ≤ 200 µg/kg Ochratoxin A: ≤ 1 µg/kg Dioxiny a PCB s dioxinovým efektem Suma dioxinů a PCB UB s dioxinovým efektem ((¹⁹)WHO₂₀₀₅ PCDD/F-PCB-TEQ): ≤ 1,25 pg/g tuku Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mikroorganismů: ≤ 10⁵ KTJ/g Kvasinky a plísně: ≤ 100 KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 50 KTJ/g <i>Salmonella</i> spp.: nepřítomnost ve 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: nepřítomnost ve 25 g Anaerobní bakterie redukující siřičitany: ≤ 30 KTJ/g <i>Bacillus cereus</i> (předpoklad): ≤ 100 KTJ/g <i>Enterobacteriaceae</i> (předpoklad): < 100 KTJ/g Koagulázopozitivní stafylokoky: ≤ 100 KTJ/g

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Specifikace
▼ M99 Částečně odtučněný prášek z <i>Acheta domestica</i> (cvrčka domácího)	Popis/definice: Novou potravinou je částečně odtučněný prášek získávaný z celého <i>Acheta domestica</i> (cvrčka domácího) po řadě kroků zahrnujících 24hodinovou dobu, kdy hmyzu nepřijímá potravu, aby se zbavil obsahu střev, usmrcení hmyzu zmrazením, mytí, tepelné zpracování, sušení, extrakci oleje (mechanické lisování) a mletí. Vlastnosti/složení: Surový protein (N x 6,25) (% hmot.): 74,0–78,0 Tuky (% hmot.): 9,0–12,0 Vlhkost (% hmot.): 3,0–6,0 Hrubá vláknina (% hmot.): 8,0–10,0 Chitin (²²) (% hmot.): 4,0–8,5 Popel (% hmot.): ≤ 5,6 Peroxidové číslo (Meq O₂/kg tuku) ≤ 5,0 Mangan: ≤ 100,0 mg/kg Kyanid: ≤ 5,0 mg/kg Těžké kovy: Olovo: ≤ 0,1 mg/kg Kadmium: ≤ 0,025 mg/kg Mykotoxiny: Aflatoxiny (suma B1, B2, G1, G2): ≤ 0,4 µg/kg Deoxynivalenol: ≤ 200,0 µg/kg Ochratoxin A: ≤ 1,0 µg/kg Dioxiny a PCB s dioxinovým efektem: Suma dioxinů a PCB UB s dioxinovým efektem ((²³)WHO₂₀₀₅ PCDD/F-PCB-TEF): ≤ 1,25 pg/g tuku Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mikroorganismů: ≤ 10⁵ KTJ/g Kvasinky a plísně: ≤ 100 KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 50 KTJ/g <i>Salmonella</i> spp.: nezjištěno ve 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: nezjištěno ve 25 g <i>Bacillus cereus</i> (předpoklad): ≤ 100 KTJ/g <i>Enterobacteriaceae</i> (předpoklad): < 100 KTJ/g Koagulázopozitivní stafylokoky: ≤ 100 KTJ/g

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Specifikace
Sušená dužina plodů <i>Adansonia digitata</i> (baobabu)	Popis/definice: Plody baobabu (<i>Adansonia digitata</i>) se sklízí ze stromů. Pevná skořápka se rozlouskne a dužina se oddělí od semen a skořápky. Dužina se drtí, rozděljuje na hrubé a jemné partie (velikost částic od 3 do 600 µ) a poté se balí. Typické nutriční složky: Vlhkost (úbytek hmotnosti sušením) (g/100 g): 4,5–13,7 Bílkoviny (g/100 g): 1,8–9,3 Tuky (g/100 g): 0–1,6 Sacharidy celkem (g/100 g): 76,3–89,5 Cukry celkem (vyjádřené jako glukóza): 15,2–36,5 Sodík (mg/100 g): 0,1–25,2 Analytické specifikace: Cizorodé látky: Ne více než 0,2 % Vlhkost (úbytek hmotnosti sušením) (g/100 g): 4,5–13,7 Popel (g/100 g): 3,8–6,6
Výtažek z buněčných kultur <i>Ajuga reptans</i>	Popis/definice: Vodně-alkoholový výtažek z tkáňových kultur <i>Ajuga reptans</i> L., který je v podstatě rovnocenný výtažkům z kvetoucích nadzemních částí <i>Ajuga reptans</i> získaným tradičními pěstebními postupy.

▼ **M80**

<i>Akkermansia muciniphila</i> (pasterovaná)	Popis: Pasterovaná <i>Akkermansia muciniphila</i> (kmen ATCC BAA-835, CIP 107961) je produkována anaerobním růstem bakterií, po němž následuje pasterace, koncentrace buněk, kryokonzervace a mrazové sušení. Vlastnosti/složení: Celkový počet buněk <i>A. muciniphila</i> (buňky/g): $2,5 \times 10^{10}$ až $2,5 \times 10^{12}$ Počet životaschopných buněk <i>A. muciniphila</i> (KTJ/g): < 10 (LoD)(*) Vodní aktivita: ≤ 0,43 Vlhkost (%): ≤ 12,0 Bílkoviny (%): ≤ 35,0 Tuky (%): ≤ 4,0 Hrubý popel (%): ≤ 21,0 Sacharidy (%): 36,0–86,0 Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mezofilních bakterií: ≤ 500 KTJ(**)/g Anaerobní bakterie redukující siřičitany: ≤ 50 KTJ/g Koagulázopozitivní <i>Staphylococci</i> : ≤ 10 KTJ/g <i>Enterobacteriaceae</i> : ≤ 10 KTJ/g
---	--

▼ **M80**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Kvasinky: ≤ 10 KTJ/g Plísně: ≤ 10 KTJ/g <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 100 KTJ/g <i>Listeria</i> spp.: nepřítomnost ve 25 g <i>Salmonella</i> spp.: nepřítomnost ve 25 g <i>Escherichia coli</i>: nepřítomnost v 1 g (*) LoD: mez detekce. (**) Kolonii tvořící jednotky.
L-alanyl-L-glutamin	Popis/definice: L-alanyl-L-glutamin se vyrábí fermentací s geneticky modifikovaným kmenem <i>Escherichia coli</i>. Během fermentace se tato složka vyloučí do růstového média, z něž je následně separována a čištěna na koncentraci > 98 %. Vzhled: Bílý krystalický prášek Čistota: > 98 % Infračervená spektroskopie: V souladu s referenční normou Vzhled roztoku: Bezbarvý a čirý Obsah (sušina): 98–102 % Příbuzné látky (jednotlivě): $\leq 0,2$ % Zbytek po vyžhání: $\leq 0,1$ % Úbytek hmotnosti sušením: $\leq 0,5$ % Optická otáčivost: $+9,0$ až $+11,0^\circ$ pH (1 %; H_2O): 5,0–6,0 Amonium (NH_4): $\leq 0,020$ % Chlorid (Cl): $\leq 0,020$ % Sulfát (SO_4): $\leq 0,020$ % Mikrobiologická kritéria: <i>Escherichia coli</i>: Nepřítomnost/g
Řasový olej z mikrořas <i>Ulkenia</i> sp.	Popis/definice: Olej z mikrořas <i>Ulkenia</i> sp. Číslo kyselosti: $\leq 0,5$ mg KOH/g Peroxidové číslo (PV): $\leq 5,0$ meq/kg oleje Vlhkost a těkavost: $\leq 0,05$ % Nezmýdelnitelné látky: $\leq 4,5$ % Transmastné kyseliny: $\leq 1,0$ % Obsah DHA: ≥ 32 %

▼ M9

Povolena nová potravina	Specifikace
-------------------------	-------------

▼ M26**Olej ze semen *Allanblackia*****Popis/definice:**

Olej ze semen *Allanblackia* se získává ze semen těchto druhů *Allanblackia*: *A. floribunda* (synonymum *A. parviflora*) a *A. stuhlmannii*.

Složení mastných kyselin (jako % celkových mastných kyselin):

Kyselina laurová – Kyselina myristová – Kyselina palmitová (C12:0 – C14:0 – C16:0): suma těchto kyselin < 4,0 %

Kyselina stearová (C18:0): 45–58 %

Kyselina olejová (C18:1): 40–51 %

Polynenasycené mastné kyseliny: < 2 %

Vlastnosti:

Volné mastné kyseliny: max. 0,1 % celkových mastných kyselin

Transmastné kyseliny: max. 1,0 % celkových mastných kyselin

Peroxidové číslo: max. 1,0 meq/kg

Nezmýdelnitelné látky: max. 1,0 % (hmotnostní) oleje

Číslo zmydlnění: 185–198 mg KOH/g

▼ M9**Extrakt z listů *Aloe macroclada* Baker****Popis/definice:**

Práškový želatinový extrakt z listů *Aloe macroclada* Baker, který je v podstatě rovnocenný téže želatině z listů *Aloe vera* (L.) Burm.

Popel: 25 %

Dietní vláknina: 28,6 %

Tuky: 2,7 %

Vlhkost: 4,7 %

Polysacharidy: 9,5 %

Bílkoviny: 1,63 %

Glukóza: 8,9 %

▼ M103**Zmrazené, kašovitě, sušené a práškové formy larev *Alphitobius diaperinus* (potemníka stájového)****Popis/definice:**

Tato nová potravina se skládá ze zmrazených, kašovitých, sušených a práškových forem celého potemníka stájového. Výrazem „potemník stájový“ se rozumí larvální stadium potemníka stájového *Alphitobius diaperinus*, což je druh hmyzu, který patří do čeledi *Tenebrionidae* (potemníkovití).

K lidské spotřebě jsou určeni celí červi, žádné části se neodstraňují.

Tato nová potravina má být uváděna na trh ve čtyřech různých formách, konkrétně: i) celé blanširované a zmrazené larvy *A. diaperinus* (zmrazené ADL), ii) pasta z celých blanširovaných, rozemletých a zmrazených larev *A. diaperinus* (kašovitě ADL), iii) celé blanširované a lyofilizované larvy *A. diaperinus* (sušené ADL) a iv) prášek z celých blanširovaných, lyofilizovaných a mletých larev *A. diaperinus* (práškové ADL).

Minimálně 24 hodin před tím, než je hmyz usmrcen tepelným ošetřením, nesmí přijímat potravu, aby se larvy zbavily obsahu střev.

▼ M103

Povolená nová potravina	Specifikace	
	Vlastnosti/složení (zmrazené nebo kašovitě ADL): Popel (% hmot.): ≤ 1,5 Vlhkost (% hmot.): 65–80 Surový protein (N x 6,25) (% hmot.): 12–25 Stravitelné sacharidy (% hmot.): 0,4–2 Tuky (% hmot.): 5–12 Peroxidové číslo (Meq O₂/kg tuku) ≤ 0,2 Dietní vláknina (% hmot.): 1–4 (²⁷) Chitin (% hmot.): 1,0–2,6 Těžké kovy: Olovo: ≤ 0,1 mg/kg Kadmium: ≤ 0,05 mg/kg Mykotoxiny: Aflatoxiny (suma B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg Aflatoxin B1 (µg/kg): ≤ 2 Deoxynivalenol: ≤ 200 µg/kg Ochratoxin A: ≤ 1 µg/kg Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mikroorganismů: ≤ 10⁵ (²⁵) KTJ/g Kvasinky a plísně: ≤ 100 KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 50 KTJ/g <i>Salmonella</i> spp.: nepřítomnost ve 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: nepřítomnost ve 25 g Anaerobní bakterie redukující siřičitany: ≤ 30 KTJ/g <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 100 KTJ/g <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 100 KTJ/g Koagulázopozitivní stafylokoky: ≤ 100 KTJ/g	Vlastnosti/složení (sušené nebo práškové ADL): Popel (% hmot.): ≤ 5 Vlhkost (% hmot.): 1–5 Surový protein (N x 6,25) (% hmot.): 50–70 Stravitelné sacharidy (% hmot.): 1,5–3,5 Tuky (% hmot.): 20–35 Peroxidové číslo (Meq O₂/kg tuku) ≤ 5 Dietní vláknina (% hmot.): 3–6 (²⁷) Chitin (% hmot.): 3,0–9,1 Těžké kovy: Olovo: ≤ 0,1 mg/kg Kadmium: ≤ 0,05 mg/kg Mykotoxiny: Aflatoxiny (suma B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg Aflatoxin B1 (µg/kg): ≤ 2 Deoxynivalenol: ≤ 200 µg/kg Ochratoxin A: ≤ 1 µg/kg Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mikroorganismů: ≤ 10⁵ KTJ/g Kvasinky a plísně: ≤ 100 KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 50 KTJ/g <i>Salmonella</i> spp.: nepřítomnost ve 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: nepřítomnost ve 25 g Anaerobní bakterie redukující siřičitany: ≤ 30 KTJ/g <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 100 KTJ/g <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 100 KTJ/g Koagulázopozitivní stafylokoky: ≤ 100 KTJ/g

▼ **M9**

Povolená nová potravinu	Specifikace
▼ M24 Olej z antarktického krilu (<i>Euphausia superba</i>)	Popis/definice: Pro výrobu extraktu lipidů z krunýřovky krilové (<i>Euphausia superba</i>) se zmrazený drcený kril nebo sušená krilová moučka podrobí extrakci lipidů schváleným extrakčním rozpouštědlem (podle směrnice 2009/32/ES). Prostřednictvím filtrace se z extraktu lipidů odstraní proteiny a částechky krilu. Extrakční rozpouštědla a zbytková voda se odstraní odpařením. Číslo zmydelnění: ≤ 230 mg KOH/g Peroxidové číslo (PV): ≤ 3 meq O ₂ /kg oleje Oxidační stabilita: Všechny potravinářské výrobky obsahující olej z antarktického krilu <i>Euphausia superba</i> by měly vykazovat oxidační stabilitu podle vhodné a uznávané vnitrostátní/mezinárodní zkušební metodiky (např. AOAC). Vlhkost a těkavost: ≤ 3 % nebo 0,6 vyjádřeno jako vodní aktivita při 25 °C Fosfolipidy: ≥ 35 % až < 60 % Trans-mastné kyseliny: ≤ 1 % EPA (kyselina eikosapentaenová): ≥ 9 % DHA (kyselina dokosaheptaenová): ≥ 5 %
▼ M9 Olej z antarktického krilu bohatý na fosfolipidy z <i>Euphausia superba</i>	Popis/definice: Olej bohatý na fosfolipidy se získává z krunýřovky krilové (<i>Euphausia superba</i>) opakovaným promýváním schváleným rozpouštědlem (podle směrnice 2009/32/ES) s cílem zvýšit v oleji obsah fosfolipidů. Rozpouštědla se z konečného výrobku odstraní odpařením. Číslo zmydelnění: ≤ 230 mg KOH/g Peroxidové číslo (PV): ≤ 3 meq O ₂ /kg oleje Vlhkost a těkavost: ≤ 3 % nebo 0,6 vyjádřeno jako vodní aktivita při 25 °C Fosfolipidy: ≥ 60 % Transmastné kyseliny: ≤ 1 % EPA (kyselina eikosapentaenová): ≥ 9 % DHA (kyselina dokosaheptaenová): ≥ 5 %

▼ M9▼ M97

Povolená nová potravina	Specifikace
Prášek z mycelií <i>Antrodia camp-horata</i>	Popis/definice: Novou potravinou jsou mrazem vysušená mycelia houby <i>Antrodia camphorata</i> (kmen BCRC 39106), která byla vypěstována v pevném stavu. Mrazem vysušená mycelia se poté rozemelou na prášek. <i>Antrodia camphorata</i> je synonymem názvu <i>Taiwanofungus camphoratus</i> (čeleď: <i>Fomitopsidaceae</i>). Vlastnosti/složení: Úbytek sušením (vlhkost): < 10 % Sacharidy: ≤ 80 g/100 g Bílkoviny: ≤ 20 g/100 g Popel: ≤ 6 g/100 g Tuk: ≤ 6 g/100 g Triterpenoidy celkem: 1,0 – 10,0 g/100 g Antrochinonol: 1,0 – 20,0 mg/g Těžké kovy: Arsen: < 0,5 mg/kg Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mikroorganismů: ≤ 10³ *KTJ/g Počet kvasinek a plísní celkem: ≤ 100 KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: nezjištěno v 10 g <i>Salmonella</i> spp.: nezjištěno v 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: nezjištěno v 10 g *KTJ: kolonii tvořící jednotky
Vodný ethanolový extrakt z <i>Labisia pumila</i>	Popis/definice: Nová potravina je hydroalkoholický extrakt získávaný z celé sušené rostliny <i>Labisia pumila</i> (Blume) Fern.-Vill. Proces výroby nové potraviny začíná mytím, sušením a mletím rostliny <i>Labisia pumila</i>. Mletý rostlinný materiál se poté dvakrát extrahuje směsí vody a ethanolu (50/50 obj.). Tekutý extrakt se poté koncentruje, smíchá s maltodextrinem (který se používá jako pomůcka pro sušení) v poměru 2:1 a suší se rozprašováním.

▼ M120

▼ M120

Povolená nová potravin	Specifikace
	Vlastnosti/složení (včetně maltodextrinu):Velikost částic: > 90 % projde sítím o velikosti ok 120 (125 µm) Popel: < 10 % Popel nerozpustný v kyselině: < 1 % Vlhkost: < 8 % Ethanol: < 1 % (hmot.) Kyselina gallová: 2–10 % (hmot.) Sacharidy: 70–90 g/100 g Bílkoviny: < 9 % (hmot.) Celkový obsah tuku: < 3 % (hmot.) Saponin (jako ardisiakripsin A): < 1,5 % (hmot.) Mikrobiologická kritéria: Počet aerobních mikroorganismů: < 1x10⁴ KTJ/g Kvasinky a plísně: < 5x10² KTJ/g <i>E. coli</i>: nezjištěno v 10 g <i>S. aureus</i>: nezjištěno v 10 g <i>Salmonella</i>: nezjištěno v 25 g <i>P. aeruginosa</i>: nezjištěno v 10 g KTJ: kolonii tvořící jednotky hmot.: hmotnostní procento

▼ M9

Olej s vysokým obsahem kyseliny arachidonové získávaný z plísně <i>Mortierella alpina</i>	Popis/definice: Světle žlutý olej s vysokým obsahem kyseliny arachidonové se získává fermentací geneticky nemodifikovaných kmenů IS-4, I49-N18, FJRK-MA01 a CBS 21 0,32 plísně <i>Mortierella alpina</i> s použitím vhodné kapaliny. Olej se poté extrahuje z biomasy a vyčistí. Kyselina arachidonová: ≥ 40 % hmotnostních z celkového obsahu mastných kyselin Volné mastné kyseliny: ≤ 0,45 % z celkového obsahu mastných kyselin
---	--

Povolená nová potravin	Specifikace
	Transmastné kyseliny: ≤ 0,5 % z celkového obsahu mastných kyselin Nezmýdelnitelné látky: ≤ 1,5 % Peroxidové číslo (PV): ≤ 5 meq/kg Anisidinové číslo: ≤ 20 Číslo kyselosti: ≤ 1,0 KOH/g Vlhkost: ≤ 0,5 %
Arganový olej z <i>Argania spinosa</i>	Popis/definice: Arganový olej je olej získaný lisováním jader ovoce <i>Argania spinosa</i> (L.) Skeels podobných mandlím za studena. Jádra lze před lisováním pražit, ale bez přímého kontaktu s plamenem. Složení: Kyselina palmitová (C16:0): 12–15 % Kyselina stearová (C18:0): 5–7 % Kyselina olejová (C18:1): 43–50 % Kyselina linolová (C18:2): 29–36 % Nezmýdelnitelné látky: 0,3–2 % Steroly celkem: 100–500 mg/100 g Tokoferoly celkem: 16–90 mg/100 g Obsah kyseliny olejové: 0,2–1,5 % Peroxidové číslo (PV): < 10 meq O₂/kg

Povolená nová potravina	Specifikace
Oleoresin bohatý na astaxanthin z řas <i>Haematococcus pluvialis</i>	Popis/definice: Astaxanthin je karotenoid produkovaný z řas <i>Haematococcus pluvialis</i>. Produkční metody pro pěstování řas jsou proměnlivé; pěstují se v uzavřených systémech vystavených slunečnímu světlu nebo za přísně kontrolovaného osvětlení, alternativně lze použít otevřené nádrže. Buňky řas se sklídí a vysuší; oleoresin se extrahuje buď za použití superkritického CO₂, nebo rozpouštědla (ethyl-acetátu). Astaxanthin se zředí a standardizuje na 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % nebo 20 % s použitím olivového oleje, světlicového oleje, slunečnicového oleje nebo MCT (triglyceridů se středním řetězcem). Složení oleoresinu: Tuky: 42,2–99 % Bílkoviny: 0,3–4,4 % Sacharidy: 0–52,8 % Vláknina: < 1,0 % Popel: 0,0–4,2 % Specifikace karotenoidů v % hmot. Astaxanthiny celkem: 2,9–11,1 % 9-<i>cis</i>-astaxanthin: 0,3–17,3 % 13-<i>cis</i>-astaxanthin: 0,2–7,0 % Monoestery astaxanthinu: 79,8–91,5 % Diestery astaxanthinu: 0,16–19,0 % β-karoten: 0,01–0,3 % Lutein: 0–1,8 % Kantaxanthin: 0–1,30 % Mikrobiologická kritéria: Aerobní bakterie celkem: < 3 000 KTJ/g Kvasinky a plísňe: < 100 KTJ/g Koliformní bakterie: < 10 KTJ/g <i>E. coli</i>: Negativní <i>Salmonella</i>: Negativní <i>Staphylococcus</i>: Negativní

▼ M9

Povolená nová potravina	Specifikace
Semena bazalky (<i>Ocimum basilicum</i>)	Popis/definice: Bazalka (<i>Ocimum basilicum</i> L.) je rostlina čeledi „<i>Lamiaceae</i>“ řádu „<i>Lamiales</i>“. Po sklizni se semena čistí mechanicky. Odstraní se květy, listy a ostatní části rostliny. Nejvyšší úroveň čistoty semen bazalky se zajistí filtrací (optickou, mechanickou). Proces výroby ovocných šťáv a ovocných/zeleninových nápojových směsí obsahujících semena bazalky (<i>Ocimum basilicum</i> L.) zahrnuje předběžnou hydrataci a pasterizaci semen. Jsou zavedeny mikrobiologické kontroly a monitorovací systémy. Sušina: 94,1 % Bílkoviny: 20,7 % Tuky: 24,4 % Sacharidy: 1,7 % Dietní vláknina: 40,5 % (Metoda: AOAC 95 8,29) Popel: 6,78 %

▼ M33

Betain	Popis/definice: Betain (N,N,N-trimethylglycin nebo (karboxymethyl)trimethylamonium-hydroxid), v bezvodé formě (CH₃)₃N⁺CH₂COO⁻ (č. CAS: 107-43-7) a ve formě monohydrátu (CH₃)₃N⁺CH₂COO⁻.H₂O (č. CAS: 590-47-6), se získává při zpracování řepy cukrovky (tj. melasy, vinázy nebo betain-glycerolu). Vlastnosti/složení Vzhled: Poléťavé bílé krystaly Betain: ≥ 99,0 % (hmotnostní podíl v sušině) Vlhkost: ≤ 2,0 % (bezvodá forma), ≤ 15,0 % (forma monohydrátu) Popel: ≤ 0,1 % pH: 5,0–7,0 Zbytkové bílkoviny: ≤ 1,0 mg/g Těžké kovy: Arsen: < 0,1 mg/kg Rtuť: < 0,005 mg/kg Kadmium: < 0,01 mg/kg Olovo: < 0,05 mg/kg
---------------	--

▼ **M33**

Povolená nová potravin	Specifikace
	Mikrobiologická kritéria: Celkový počet živých mikroorganismů: ≤ 100 KTJ/g Koliformní bakterie: Negativní/10 g <i>Salmonella</i> sp.: Negativní/25 g Kvasinky: ≤ 10 KTJ/g Plísňě: ≤ 10 KTJ/g KTJ: kolonii tvořící jednotky.

▼ **M9**

Extrakt z fermentovaných černých bobů	Popis/definice: Extrakt z fermentovaných černých bobů (extrakt Touchi) je jemný světle hnědý prášek bohatý na bílkoviny získaný vodnou extrakcí z malých sójových bobů (<i>Glycine max</i> (L.) Merr.) fermentovaných pomocí <i>Aspergillus oryzae</i> . Tento extrakt obsahuje inhibitor α-glukosidázy. Vlastnosti: Tuky: ≤ 1,0 % Bílkoviny: ≥ 55 % Voda: ≤ 7,0 % Popel: ≤ 10 % Sacharidy: ≥ 20 % Inhibiční aktivita na α-glukosidázu: IC50 min. 0,025 mg/ml Sójový izoflavon: ≤ 0,3 g/100 g
--	---

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Specifikace
Bovinní laktoferrin	Popis/definice: Bovinní laktoferrin je bílkovina, která se přirozeně vyskytuje v kravském mléce. Jedná se o glykoprotein, který váže železo, o velikosti molekuly přibližně 77 kDa, který sestává z jednoduchého polypeptidového řetězce 689 aminokyselin. Výrobní proces: Bovinní laktoferrin je získáván z odtučněného mléka či syrovátky prostřednictvím iontové výměny a následnými procesy ultrafiltrace. Na závěr je vysušen lyofilizací či sprejovým sušením a větší částice jsou odstraněny prosetím. Jedná se o mírně narůžovělý prášek, téměř bez zápachu. Fyzikálně-chemické vlastnosti bovineho laktoferrinu: Vlhkost: < 4,5 % Popel: < 1,5 % Arsen: < 2,0 mg/kg Železo: < 350 mg/kg Bílkoviny: > 93 % z toho bovine laktoferrin: > 95 % z toho jiné bílkoviny: < 5,0 % pH (2 % roztok, 20 °C): 5,2–7,2 Rozpustnost (2 % roztok, 20 °C): úplná

▼ **M35**

Zásaditý bílkovinný izolát ze syrovátky z kravského mléka	Popis Zásaditý bílkovinný izolát ze syrovátky z kravského mléka je žlutavě šedý prášek získaný z odtučněného kravského mléka pomocí několika fází izolace a čištění. Vlastnosti/složení Bílkoviny celkem (hmotnost/hmotnost výrobku): ≥ 90 % Laktoferrin (hmotnost/hmotnost výrobku): 25–75 % Laktoperoxidáza (hmotnost/hmotnost výrobku): 10–40 % Jiné bílkoviny (hmotnost/hmotnost výrobku): ≤ 30 % TGF-β2: 12–18 mg/100 g Vlhkost: $\leq 6,0$ % pH (5 % roztok w/v): 5,5–7,6
--	---

▼ **M35**

Povolená nová potravin	Specifikace
	Laktóza: ≤ 3,0 % Tuk: ≤ 4,5 % Popel: ≤ 3,5 % Železo: ≤ 25 mg/100 g Těžké kovy Olovo: < 0,1 mg/kg Kadmium: < 0,2 mg/kg Rtuť: < 0,6 mg/kg Arsen: < 0,1 mg/kg Mikrobiologická kritéria: Počet aerobních mesofilních mikroorganismů: ≤ 10 000 KTJ/g <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: Negativní/g Koagulázopozitivní <i>Staphylococci</i>: Negativní/g <i>Salmonella</i>: Negativní/25 g <i>Listeria</i>: Negativní/25 g <i>Cronobacter</i> spp.: Negativní/25 g Plísně: ≤ 50 KTJ/g Kvasinky: ≤ 50 KTJ/g KTJ: kolonii tvořící jednotky
Beta-laktoglobulin z kravského mléka (β-laktoglobulin)	Popis: Bílkovina beta-laktoglobulin (β-laktoglobulin) je bílý až krémový prášek produkovaný z hovězí syrovátky řadou kroků zahrnujících filtraci, koncentraci, krystalizaci, opětovné rozpouštění (ve vodě), úpravu pH na kyselé nebo neutrální pH, opětovnou koncentraci a sušení. Číslo CAS: 9045-23-2 Molekulová hmotnost: 36,7 kDa (dimer); 18,3 kDa (monomer)

▼ **M96**

▼ **M96**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Vlastnosti/složení: pH (10 % roztok): 3,5–8,0 Bílkoviny (N x 6,38) (%): $\geq 86,0$ Beta-laktoglobulin (% bílkoviny): $\geq 90,0$ Laktóza (%): $\leq 1,0$ Tuky (%): $\leq 1,0$ Popel (%): $\leq 5,0$ Vlhkost (%): $\leq 5,5$ Těžké kovy: Kadmium (mg/kg): $< 0,2$ Olovo (mg/kg): $< 0,1$ Rtuť (mg/kg): $< 0,01$ Kontaminující látky: Aflatoxin M1 ($\mu\text{g/kg}$): $< 0,01$ Mikrobiologická kritéria: Počet mikroorganismů celkem: $\leq 5\,000$ KTJ/g Počet kvasinek a plísní celkem: ≤ 10 KTJ/g <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 KTJ/g <i>Salmonella</i> spp.: nepřítomnost v 25 g <i>Bacillus cereus</i>: < 100 KTJ/g <i>Listeria monocytogenes</i>: nepřítomnost v 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: < 10 KTJ/g <i>Clostridia</i> redukující siřičitany: < 10 KTJ/g KTJ: kolonie tvořící jednotky; kDa: kilodaltony

▼ **M107**

Osteopontin z kravského mléka

Popis

Osteopontin z kravského mléka se izoluje z pasterizované nebo mikrofiltrované kravské syrovátky nebo mléka ionexovou chromatografií, ultrafiltrací za účelem odstranění složek s nízkou molekulovou hmotností a sprejovým sušením. Během této filtrace se odstraňují laktóza a syrovátkové proteiny, převážně alfa-laktalbumin a beta laktoglobulin.

Vlastnosti/složení

Obsah bílkovin v % vypočtený pomocí $N \times 6,38$: 76,5–80,5

Osteopontin z kravského mléka (bmOPN) (% bílkovin): $\geq 84,5$

▼ **M107**

Povolená nová potravina	Specifikace
	bmOPN s plnou délkou (MH 33,9 kDa) (% bmOPN): ≥ 15 N-koncový fragment bmOPN (MH 19,8 kDa) (% bmOPN): ≥ 70 Ostatní mléčné bílkoviny (% bílkovin): $\leq 14,5$ Vlhkost: $< 9,5$ % Laktóza: $\leq 1,0$ % Tuk: $\leq 1,0$ % Popel: ≤ 11 % Index nerozpustnosti (mL) $\leq 1,0$ Těžké kovy Olovo: $< 0,05$ mg/kg Kadmium: $< 0,05$ mg/kg Rtut': $< 0,05$ mg/kg Arsen: $< 0,5$ mg/kg Aflatoxin M1 $< 0,1$ µg/kg Mikrobiologická kritéria Celkový počet mikroorganismů (30 °C) (KTJ/g) $\leq 5\,000$ Plíseň/kvasinky (KTJ/g): ≤ 100 <i>Bacilu cereus</i> (KTJ/g): < 50 Clostridia snižující obsah síry (KTJ/g): < 10 <i>Staphylococcus aureus</i>: Nezjištěn v 1 g Enterobacteriaceae (KTJ/g): < 10 <i>Salmonella</i> spp.: Nezjištěna ve 25 g KTJ: kolonii tvořící jednotky

▼ **M9**

Olej ze semen *Buglossoides arvensis*

Popis/definice:

Rafinovaný olej z kamejky se extrahuje ze semen *Buglossoides arvensis* (L.) I.M.Johnst

Kyselina alfa-linolenová: ≥ 35 % hmotnostních z celkového obsahu mastných kyselin

Kyselina stearidonová: ≥ 15 % hmotnostních z celkového obsahu mastných kyselin

Kyselina linolová: $\geq 8,0$ % hmotnostních z celkového obsahu mastných kyselin

Transmastné kyseliny: $\leq 2,0$ % hmotnostní z celkového obsahu mastných kyselin

▼ M9

Povolená nová potravina	Specifikace
	Číslo kyselosti: $\leq 0,6$ mg KOH/g Peroxidové číslo (PV): $\leq 5,0$ meq O₂/kg Obsah nezmýdelnitelných látek: $\leq 2,0$ % Obsah bílkovin (celkový dusík): ≤ 10 µg/ml Pyrrolizidinové alkaloidy: Nejistitelné s detekčním limitem 4,0 µg/kg

▼ M91Olej z *Calanus finmarchicus***Popis/definice:**

Tato nová potravina je rubínově zbarvený, mírně viskózní olej s lehkou vůní plodů moře extrahovaný z korýše (mořského zooplanktonu) *Calanus finmarchicus*. Složka obsahuje převážně estery vosku (> 85 %) s malým množstvím triglyceridů a jiných neutrálních lipidů.

Specifikace:

Voda: < 1,0 %

Estery vosku: > 85 %

Celkové mastné kyseliny: > 46 %

Kyselina eikosapentaenová (EPA): > 3,0 %

Kyselina dokosaheptaenová (DHA): > 4,0 %

Celkové mastné alkoholy: > 28 %

C20:1 n-9 mastný alkohol: > 9,0 %

C22:1 n-11 mastný alkohol: > 12 %

Transmastné kyseliny: < 1,0 %

Estery astaxanthinu: $\leq 0,25$ %

Peroxidové číslo (PV): < 3,0 meq. O₂/kg

▼ M77

Fructoborát vápenatý

Popis/definice

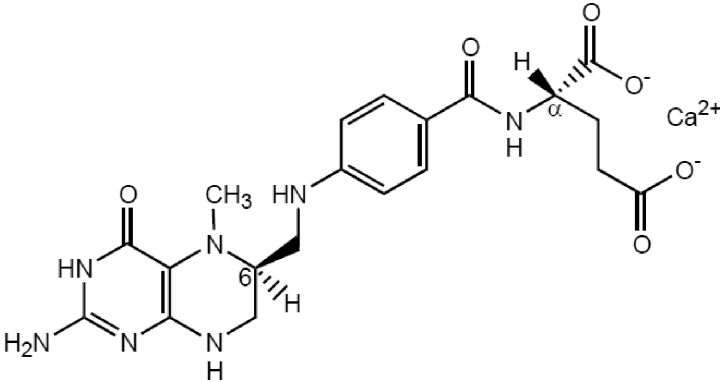
Novou potravinou je fructoborát vápenatý, tetrahydrát vápenaté soli esteru bis(fructózy) kyseliny borité ve formě prášku, vzorec Ca[(C₆H₁₀O₆)₂B]₂•4H₂O, s molekulovou hmotností 846 Da.

▼ **M77**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Tato nová potravina se vyrábí chemickou syntézou, při níž se fruktóza spojí s kyselinou boritou ve vodě za účelem vzniku esteru bis(fruktózy) kyseliny borité pomocí několika postupů zahřívání a mísení. Poté se přidá uhličitán vápenatý, aby vznikl roztok obsahující vápenatou sůl fruktoborátu (tetrahydrátu). Roztok se vysuší mrazem, rozemele tak, aby vznikl konečný produkt ve formě prášku, a poté se balí a skladuje za reprezentativních skladovacích podmínek ($22 \pm 1^\circ \text{C}$ RH 55–60 %). <i>Vlastnosti/složení</i> Obsah volné vody: < 5,0 % Vápník: 4,5–5 % Bor: 2,5–2,9 % Fruktóza: 80–85 % Popel: 15–16 % <i>Těžké kovy</i> Arsen: $\leq 1 \text{ mg/kg}$ <i>Mikrobiologická kritéria</i> Počet mikroorganismů celkem: $\leq 1\,000 \text{ KTJ/g}$ ^(a) Kvasinky a plísňe: < 100 KTJ/g Koliformní bakterie: $\leq 10 \text{ KTJ/g}$ <i>Escherichia coli</i>: < 10 KTJ/g <i>Salmonella</i> spp.: nepřítomnost v 25 g Koagulázopozitivní stafylokoky: nepřítomnost v 1 g (a) KTJ: kolonii tvořící jednotky.

▼ **M85**

L-metylfolát vápenatý	Popis: Nová potravina se vyrábí chemickou syntézou, počínaje kyselinou listovou. Jedná se o bílý až světle žlutavý krystalický prášek, téměř bez zápachu, mírně rozpustný ve vodě a velmi mírně rozpustný nebo nerozpustný ve většině organických rozpouštědel. Definice: Chemický vzorec: $\text{C}_{20}\text{H}_{23}\text{CaN}_7\text{O}_6$
------------------------------	---

Povolená nová potravin	Specifikace
	Systematický název: Vápenatá sůl N-{4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-hexahydro-5-methyl-4-oxo-6-pteridiny]methyl]amino]benzoyl}-L-glutamové kyseliny. Číslo CAS: 129025-21-4 (vápenatá sůl s nespecifikovaným poměrem L-5-MTHF/Ca²⁺) a 151533-22-1 (vápenatá sůl se specifikovaným poměrem 1:1 L-5-MTHF/Ca²⁺). Molekulová hmotnost: 497,5 daltonu Synonyma: L-metylfolát, vápenatý; kyselina L-5-methyltetrahydrolistová, vápenatá sůl [(L-5-MTHF-Ca)]; kyselina (6S)-5-methyltetrahydrolistová, vápenatá sůl [(6S)-5-MTHF-Ca]; kyselina (6S)-5-methyl-5,6,7,8-tetrahydropteroyl-L-glutamová, vápenatá sůl, a kyselina L-5-methyltetrahydrolistová (L-5-MTHF) bez specifikovaného kationtu. Strukturní vzorec:  Vlastnosti Čistota: > 95 % (sušina) Voda: ≤ 17,0 % Vápník (vztaženo na bezvodou bázi a bázi bez rozpouštědel): 7,0 – 8,5 % D-methylfolát vápenatý (6R, αS izomer): ≤ 1,0 % Jiné foláty a příbuzné látky: ≤ 2,5 % Ethanol: ≤ 0,5 % Kontaminující látky KTJ: kolonii tvořící jednotky.

▼ **M85**

Povolená nová potravina	Specifikace	
	Kojenci a malé děti	Běžná populace kromě kojenců a malých dětí
	Olovo: ≤ 1 mg/kg	Olovo: ≤ 1 mg/kg
	Bor: ≤ 10 mg/kg	Bor: ≤ 10 mg/kg
	Kadmium: ≤ 0,5 mg/kg	Kadmium: ≤ 0,5 mg/kg
	Rtut': ≤ 1,0 mg/kg	Rtut': ≤ 1,5 mg/kg
	Arsen: ≤ 1,5 mg/kg	Arsen: ≤ 1,5 mg/kg
	Platina: ≤ 2 mg/kg	Platina: ≤ 10 mg/kg
	Mikrobiologická kritéria: Životaschopné aerobní bakterie celkem: ≤ 1 000 KTJ/g Počet kvasinek a plísň celkem: ≤ 100 KTJ/g	

▼ **M106**

Sušené ořechy z *Canarium ovatum* Engl.

Popis/definice: Tradiční potravina sestává z nepražených sušených ořechů z <i>Canarium ovatum</i> Engl. (čeleď <i>Burseraceae</i>) obecně známých jako pili ořechy. Pili ořechy pocházejí pouze z rostlin druhu <i>Canarium ovatum</i> Engl. odrůd Laysa, Magnaye, M. Orolfo, Lanuza a Magayon a mohou být uváděny na trh se skořápkou nebo bez skořáčky. Jedlá část ořechu je jádro.
Typické složení: Tuk: 57–73 % Bílkoviny: 11–15 % Voda: 1–5 % Sacharidy: 8–16,5 % Popel: 2,8–3,4 %
Mikrobiologická kritéria: Plísně a kvasinky: ≤ 100 KTJ/g Celkový počet kolonií při 30 °C: ≤ 10 000 KTJ/g Koliformní bakterie: ≤ 100 KTJ/g <i>Escherichia coli</i> : ≤ 10 KTJ/g <i>Staphylococcus aureus</i> : nepřítomnost ve 25 g <i>Salmonella</i> spp.: nepřítomnost ve 25 g <i>Listeria monocytogenes</i> : nepřítomnost ve 25 g Anaerobní bakterie redukující siřičitany: ≤ 10 KTJ/g KTJ: kolonii tvořící jednotky

▼ M9

Povolená nová potravin	Specifikace
▼ <u>M109</u>	
Sušené ořechy z <i>Canarium indicum</i> L. (Kenari) (tradiční potravin z třetí země)	Popis/definice: Tradiční potravin sestává ze zpracovaných ořechů Kenari. Název „ořechy Kenari“ odkazuje na jádra zralých plodů Kenari, známé pod vědeckým názvem <i>Canarium indicum</i> L. (nebo <i>Canarium amboinense</i> Hochr.; čeleď: <i>Burseraceae</i>). Složení: Popel: ≤ 5 (g/100 g) Vlhkost: ≤ 6 (g/100 g) Bílkoviny: 12,8–14,4 g/100 g Sacharidy: 11,0–16,4 g/100 g Tuk: 59,3–66,3 g/100 g Dietní vláknina: 4,4–9,8 g/100 g Mikrobiologická kritéria: Počet aerobních mikroorganismů: ≤ 5,0 x 10³ KTJ/g Koliformní bakterie: < 3 MPN/g E.coli: < 3 MPN/g Kvasinky a plísně: < 10 KTJ/g <i>Salmonella</i>: Nepřítomnost v 25 g <i>Staphylococcus aureus</i> (nepřítomnost v 25 g) <i>Listeria monocytogenes</i> (nepřítomnost v 25 g) <i>Aflatoxiny</i> Aflatoxiny B1: ≤ 2 mcg/kg Aflatoxiny (suma B1, B2, G1, G2): ≤ 4 mcg/kg <i>Dioxiny a PCB s dioxinovým efektem</i> Suma dioxinů: ≤ 0,75 pg/g tuku Suma dioxinů a PCB s dioxinovým efektem: ≤ 1,5 pg/g tuku <i>Těžké kovy:</i> Kadmium (Cd): ≤ 0,02 mg/kg Olovo (Pb): ≤ 0,07 mg/kg KTJ: kolonii tvořící jednotky

▼ M9

Povolená nová potravina	Specifikace
▼ <u>M114</u>	
Cellobióza	Popis/definice: Cellobióza je disacharid se dvěma monomery glukózy spojenými β-(1–4) glukosidickou vazbou, která se vyrábí ze sacharózy a glukózy v dvoustupňové enzymatické reakci, po níž následuje několik fází čištění. Vlastnosti/složení: Cellobióza DM (%): ≥ 99 Vlhkost (%): < 1 Ostatní zjištěné cukry (%): ≤ 1 Optická otáčivost $[\alpha]_D$ (c 10, voda): +33–36 Popel (g/100 g): $< 0,1$ Obsah bílkovin (g/100 g): $< 0,01$ Těžké kovy: Arsen: $< 0,1$ mg/kg Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních bakterií (KTJ/g): $\leq 1\,000$ Kvasinky a plísňe (KTJ/g): ≤ 100 <i>Salmonella</i> (v 25 g): n.d. Koliformní bakterie (KTJ/g): ≤ 10 <i>E. coli</i> (v 10 g): n.d. KTJ: kolonii tvořící jednotky n.d.: nezjištěno

▼ M9

Povolená nová potravina	Specifikace
▼ <u>M82</u>	
Cetylované mastné kyseliny	Popis/definice: Nová potravina se týká především směsi cetylované kyseliny myristové a cetylované kyseliny olejové syntetizované z cetylalkoholu, kyseliny myristové a kyseliny olejové a v menší míře jiných cetylovaných mastných kyselin a jiných sloučenin z olivového oleje. Vlastnosti/složení: Obsah esterů: 70–80 %, z toho: cetyl-oleát: 22–30 %, cetyl-myristát: 41–56 % Triglyceridy: 22–25 % Číslo kyselosti (mg KOH/g): ≤ 5 Číslo zmýdelnění (mg KOH/g): 130–150 Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mikroorganismů: ≤ 1 000 KTJ/g Kvasinky a plísně: ≤ 100 KTJ/g KOH: hydroxid draselný KTJ: kolonii tvořící jednotky
▼ <u>M9</u>	
Žvýkačková báze (monomethoxy-polyethylenglykol)	Popis/definice: Novou složkou potravin je syntetický polymer (patentové číslo WO2006016179). Skládá se z řetězových polymerů monomethoxypolyethylenglykolu (MPEG) roubovaného na polyisoprenu pomocí maleinanhydridu (PIP-g-MA) a z nezreagovaného MPEG (méně než 35 % hmot.). Bílá až bělavá barva. CAS: 1246080-53-4

Povolená nová potravina	Specifikace
	Vlastnosti: Vlhkost: < 5,0 % Hliník: < 3,0 mg/kg Lithium: < 0,5 mg/kg Nikl: < 0,5 mg/kg Zbytkový anhydrid: < 15 µmol/g Index polydisperzity: < 1,4 Isopren: < 0,05 mg/kg Ethylenoxid: < 0,2 mg/kg Volný maleinanhydrid: < 0,1 % Oligomery celkem (méně než 1 000 daltonů): ≤ 50 mg/kg Ethylenglykol: < 200 mg/kg Diethylenglykol: < 30 mg/kg Monoethylenglykol-methylether: < 3,0 mg/kg Diethylenglykol-methylether: < 4,0 mg/kg Triethylenglykol-methylether: < 7,0 mg/kg 1,4-dioxan: < 2,0 mg/kg Formaldehyd: < 10 mg/kg
Žvýkačková báze (kopolymer methylvinyletheru a maleinanhydridu)	Popis/definice: Kopolymer methylvinyletheru a maleinanhydridu je bezvodý kopolymer methylvinyletheru a maleinanhydridu. Sypký bílý nebo bělavý prášek CAS: 9011-16-9 Čistota: Obsah ve vzorku: Nejméně 99,5 % v sušině Specifická viskozita (1 % MEK): 2–10 Zbytkový methylvinylether: ≤ 150 ppm Zbytkový maleinanhydrid: ≤ 250 ppm Acetaldehyd: ≤ 500 ppm Methanol: ≤ 500 ppm Dilauroyl-peroxid: ≤ 15 ppm Těžké kovy celkem: ≤ 10 ppm

Povolená nová potravina	Specifikace
	Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mikroorganismů: ≤ 500 KTJ/g Plísně/kvasinky: ≤ 500 KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: Negativní zkouška <i>Salmonella</i>: Negativní zkouška <i>Staphylococcus aureus</i>: Negativní zkouška <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Negativní zkouška
Chia olej ze <i>Salvia hispanica</i>	Popis/definice: Chia olej se vyrábí lisováním za studena ze semen (o čistotě 99,9 %) chia (<i>Salvia hispanica</i> L.). Nejsou použita žádná rozpouštědla a po vylisování se olej uchovává v dekantačních nádržích, přičemž se filtrací odstraní nečistoty. Lze jej vyrábět rovněž extrakcí pomocí superkritického CO₂. Výrobní proces: Výroba lisováním za studena. Nejsou použita žádná rozpouštědla a po vylisování se olej uchovává v dekantačních nádržích, přičemž se filtrací odstraní nečistoty. Kyselost vyjádřená jako podíl kyseliny olejové: $\leq 2,0$ % Peroxidové číslo (PV): ≤ 10 meq/kg Nerozpustné nečistoty: $\leq 0,05$ % Kyselina alfa-linolenová: ≥ 60 % Kyselina linolová: 15–20 %
Semena chia (<i>Salvia hispanica</i>)	Popis/definice: Chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) je letní jednoletá bylina, jež náleží do čeledi hluchavkovitých (<i>Labiatae</i>). Po sklizni se semena čistí mechanicky. Odstraní se květy, listy a ostatní části rostliny. Sušina: 90–97 % Bílkoviny: 15–26 % Tuky: 18–39 % Sacharidy (*): 18–43 % Hrubá vláknina (**): 18–43 % Popel: 3–7 % (*) Sacharidy zahrnují obsah vlákniny (**) Hrubá vláknina je součástí vlákniny složená převážně z nestravitelné celulózy, pentozanu a ligninu

Povolená nová potravina	Specifikace
	Výrobní proces: Proces výroby ovocných šťáv a nápojových směsí ovocných šťáv obsahujících semena chia zahrnuje předběžnou hydrataci a pasterizaci semen. Jsou zavedeny mikrobiologické kontroly a monitorovací systémy.
Chitin-glukan z <i>Aspergillus niger</i>	Popis/definice: Chitin-glukan se získává z mycelia <i>Aspergillus niger</i>; jedná se o nažloutlý sypký prášek bez zápachu. Obsahuje 90 % nebo více sušiny. Chitin-glukan se hlavně skládá ze dvou polysacharidů: — chitinu, složeného z opakujících se jednotek N-acetyl-D-glukosaminu (CAS: 1398-61-4), — beta(1,3)-glukanu, složeného z opakujících se jednotek D-glukózy (CAS: 9041-22-9). Úbytek hmotnosti sušením: ≤ 10 % Chitin-glukan: ≥ 90 % Poměr chitinu vůči glukanu: 30:70 až 60:40 Popel: ≤ 3,0 % Lipidy: ≤ 1,0 % Bílkoviny: ≤ 6,0 %
Komplexní chitin-glukan z <i>Fomes fomentarius</i>	Popis/definice: Komplexní chitin-glukan se získává z buněčné stěny plodnice houby <i>Fomes fomentarius</i>. Je složen převážně ze dvou polysacharidů: — chitinu, složeného z opakujících se jednotek N-acetyl-D-glukosaminu (CAS: 1398-61-4), — beta-(1,3)(1,6)-D-glukanu, složeného z opakujících se jednotek D-glukózy (CAS: 9041-22-9). Výrobní postup sestává z několika kroků včetně: čištění, zmenšení velikosti a mletí, změkčení ve vodě a zahřátí v zásaditém roztoku, mytí, sušení. Při výrobním postupu se nepoužívá hydrolyza. Vzhled: Hnědý prášek bez zápachu a chuti Čistota: Vlhkost: ≤ 15 % Popel: ≤ 3,0 % Chitin-glukan: ≥ 90 % Poměr chitinu vůči glukanu: 70:20 Sacharidy celkem, kromě glukanů: ≤ 0,1 %

Povolená nová potravina	Specifikace
	Bílkoviny: $\leq 2,0 \%$ Lipidy: $\leq 1,0 \%$ Melaniny: $\leq 8,3 \%$ Přidatné látky: Žádné pH: 6,7–7,5 Těžké kovy: Olovo (ppm): $\leq 1,00$ Kadmium (ppm): $\leq 1,00$ Rtut' (ppm): $\leq 0,03$ Arsen (ppm): $\leq 0,20$ Mikrobiologická kritéria: Mezofilní bakterie celkem: $\leq 10^3/\text{g}$ Kvasinky a plísňe: $\leq 10^3/\text{g}$ Koliformní bakterie při 30 °C: $\leq 10^3/\text{g}$ <i>E. coli</i>: $\leq 10/\text{g}$ <i>Salmonella</i> a jiné patogenní bakterie: Nepřítomnost v 25 g
Extrakt chitosanu z hub (<i>Agaricus bisporus</i> ; <i>Aspergillus niger</i>)	Popis/definice: Extrakt chitosanu (obsahující zejména poly(D-glukosamin)) se získává z třeně <i>Agaricus bisporus</i> nebo z mycelia <i>Aspergillus niger</i>. Patentovaný výrobní postup sestává z několika kroků včetně: extrakce a deacetylace (hydrolýzy) v zásaditém médiu, rozpouštění v kyselém médiu, srážení v zásaditém médiu, mytí a sušení. Synonymum: Poly(D-glukosamin) CAS chitosanu: 9012-76-4 Vzorec chitosanu: $(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{NO}_4)_n$ Vzhled: jemný sypký prášek Barva: bělavá až světle hnědá Zápach: Bez zápachu Čistota: Obsah chitosanu (% hmot./sušina): ≥ 85 Obsah glukanu (% hmot./sušina): ≤ 15 Úbytek hmotnosti sušením (% hmot./sušina): ≤ 10 Viskozita (1 % v 1 % kyselině octové): 1–15

Povolená nová potravina	Specifikace
	Stupeň acetylce (v % mol/čerstvé hmotnosti): 0–30 Viskozita (1 % v 1 % kyselině octové) (mPa.s): 1–14 u chitosanu z <i>Aspergillus niger</i>; 12–25 u chitinu z <i>Agaricus bisporus</i> Popel (% hmot./sušina): ≤ 3,0 Bílkoviny (% hmot./sušina): ≤ 2,0 Velikost částic: > 100 nm Střední hustota (g/cm³): 0,7–1,0 Schopnost vázat tuky 800x (hmot./čerstvá hmotnost): vyhovuje Těžké kovy: Rtut' (ppm): ≤ 0,1 Olovo (ppm): ≤ 1,0 Arsen (ppm): ≤ 1,0 Kadmium (ppm): ≤ 0,5 Mikrobiologická kritéria: Počet aerobních bakterií (KTJ/g): ≤ 10³ Počet kvasinek a plísní (KTJ/g): ≤ 10³ <i>Escherichia coli</i> (KTJ/g): ≤ 10 <i>Enterobacteriaceae</i> (KTJ/g): ≤ 10 <i>Salmonella</i>: Nepřítomnost v 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Nepřítomnost v 25 g
Chondroitin-sulfát	Popis/definice: Chondroitin-sulfát (sodná sůl) je biosyntetický výrobek. Získává se chemickou sulfací chondroitinu pocházejícího z fermentace bakterií <i>Escherichia coli</i> O5:K4:H4 kmen U1-41 (ATCC 23502). Chondroitin-sulfát (sodná sůl) (% sušiny): 95–105 MW_w (prům. hmotnost) (kDa): 5–12 MW_n (prům. počet) (kDa): 4–11 Disperzita (w_h/w_{0,05}): ≤ 0,7 Vzorec sulface (ΔDi-6S) (%): ≤ 85 Úbytek hmotnosti sušením (%) (105 °C do konstantní hmotnosti): ≤ 10,0 Zbytek po vyžhání (% v sušině): 20–30 Bílkoviny (% v sušině): ≤ 0,5 Endotoxiny (EJ/mg): ≤ 100 Organické nečistoty celkem (mg/kg): ≤ 50

▼ M9

Povolená nová potravina	Specifikace
Pikolinát chromitý	Popis/definice: Pikolinát chromitý je načervenalý sypký prášek, mírně rozpustný ve vodě s pH 7. Jeho sůl je také rozpustná v organických rozpouštědlech. Chemický název: tris(pyridin-2-karboxylat-N,O)chrom (III) nebo chromitá sůl kyseliny pyridin-2-karboxylové CAS: 14639-25-9 Chemický vzorec: Cr(C₆H₄NO₂)₃ Chemické vlastnosti: Pikolinát chromitý: ≥ 95 % Chrom (III): 12–13 % Chrom (VI): nezjištěn Voda: ≤ 4,0 %

▼ M56

Biomasa kvasinek (<i>Yarrowia lipolytica</i>) obsahující chrom	Popis/definice: Nová potravina je vysušená a tepelně usmrcená biomasa kvasinek <i>Yarrowia lipolytica</i> obsahující chrom. Nová potravina je produkována fermentací za přítomnosti chloridu chromitého, po které následuje několik kroků čištění a krok tepelného usmrcení kvasinek, aby se v nové potravíně zajistila nepřítomnost životaschopných buněk kvasinek <i>Yarrowia lipolytica</i>. Vlastnosti/složení: Celkový obsah chromu: 18–23 µg/g Chrom (VI): < 10 µg/kg (tj. mez detekce) Bílkoviny: 40–50 g/100 g Dietní vláknina: 24–32 g/100 g Cukry: < 2 g/100 g Tuky: 6–12 g/100 g Celkový obsah popela: ≤ 15 % Voda: ≤ 5 % Sušina: ≥ 95 % Těžké kovy: Olovo: ≤ 3,0 mg/kg Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg Rtuť: ≤ 0,1 mg/kg
---	---

▼ **M56**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mikroorganismů: $\leq 5 \times 10^3$ KTJ/g Celkový počet kvasinek a plísní: $\leq 10^2$ KTJ/g Životaschopné buňky kvasinek <i>Yarrowia lipolytica</i> (¹⁴): < 10 KTJ/g (tj. mez detekce) Koliformní bakterie: ≤ 10 KTJ/g <i>Salmonella</i> spp.: nepřítomnost ve 25 g KTJ: kolonii tvořící jednotky

▼ **M85**

Bylina <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis“	Popis: Bylina <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis; druh náležející do čeledi <i>Cistaceae</i> , který je původní v regionu Středomoří, na poloostrově Chalkidiki. Nová potravina sestává ze sušených a nasekaných nadzemních částí (mladých výhonků s dřevnatými částmi) <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis
---	---

▼ **M9**

Citikolin	Popis/definice: Citikolin se vyrábí mikrobiálním procesem. Citikolin se skládá z cytosinu, ribózy, pyrofosfátu a cholinu. Bílý krystalický prášek Chemický název: Amfoterní sůl cholin cytidin 5'-pyrofosfát, cytidin 5'-(trihydrogen difosfát) P'-[2-(trimethylammonio)ethyl]esteru Chemický vzorec: $C_{14}H_{26}N_4O_{11}P_2$ Molekulová hmotnost: 488,32 g/mol CAS: 987-78-0 pH (1 % roztok vzorku): 2,5–3,5 Čistota: Obsah ve vzorku: ≥ 98 % sušiny Úbytek hmotnosti sušením (při 100 °C po dobu 4 hodin): $\leq 5,0$ % Amonium: $\leq 0,05$ % Arsen: Nejvýše 2 ppm Volné fosforečné kyseliny: $\leq 0,1$ % 5'-cytidylová kyselina: $\leq 1,0$ % Mikrobiologická kritéria: Celkový počet mikroorganismů: $\leq 10^3$ KTJ/g Kvasinky a plísně: $\leq 10^2$ KTJ/g <i>Escherichia coli</i> : Nepřítomnost v 1 g
-----------	--

▼ M9

Povolená nová potravina	Specifikace
<i>Clostridium butyricum</i>	Popis/definice: <i>Clostridium butyricum</i> (CBM-588) je grampozitivní, sporotvorná, obligátně anaerobní, nepatogenní, geneticky nemodifikovaná bakterie. Depozitní číslo FERM BP-2789 Mikrobiologická kritéria: Životaschopné aerobní bakterie celkem: $\leq 10^3$ KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: Nezjištěna v 1 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Nezjištěn v 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Nezjištěn v 1 g Kvasinky a plísňe: $\leq 10^2$ KTJ/g

▼ M79

Sušená dužina bobulí kávovníku *Coffea arabica* L. a/nebo *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner a odvar z ní (Tradiční potravina ze třetí země)

Popis/definice:
Tradiční potravina sestává ze sušené nepražené dužiny bobulí kávovníku *Coffea arabica* L. a/nebo *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner (rod: *Coffea*, čeleď: *Rubiaceae*) a odvaru z ní. Odvar lze použít jako takový, nebo v koncentrované či sušené podobě.
Zralé bobule kávovníku (tzv. „kávové třešně“) se sbírají a následně se před sušením nebo po něm mechanicky odstraní kávová zrna. Zbylá sušená dužina bobulí kávovníku může být případně rozemleta na prášek.
Oddělená dužina bobulí kávovníku je rovněž známá pod názvem „cascara“ ze španělského „cáscara“ (slupka).
Odvar se obvykle připravuje vyluhováním až 6 g dužiny nebo slupek cascara ve 100 ml horké vody ($> 75\text{ }^{\circ}\text{C}$) po dobu několika minut a poté se přecedí, nebo za použití odpovídajících množství v případě sušených nebo instantních přípravků.

Složení sušené dužiny bobulí kávovníku:
Voda: $< 18\text{ }\%$
Vodní aktivita (a_w): $\leq 0,65$
Popel: $< 10,4\text{ }\%$ v sušině
Bílkoviny: $< 15\text{ }\%$ v sušině
Tuk: $< 5\text{ }\%$ v sušině
Sacharidy: $< 85\text{ }\%$ v sušině

Mikrobiologická kritéria:
Počet aerobních mikroorganismů: $< 10^4$ KTJ/g
Kvasinky a plísňe celkem: < 100 KTJ/g
Enterobacteriaceae: < 50 KTJ/g
Salmonella: Nepřítomnost v 25 g
Bacillus cereus: < 100 KTJ/g

▼ M79

Povolená nová potravina	Specifikace
	Mykotoxiny: Ochratoxin A: < 5,0 µg/kg Aflatoxin B1: < 2,0 µg/kg Aflatoxin B1, B2, G1, G2 (suma): < 4,0 µg/kg Těžké kovy: Kadmium: < 0,05 mg/kg Olovo: < 1,0 mg/kg Měď: ≤ 50 mg/kg Rtuť: ≤ 0,02 mg/kg Arsen: ≤ 0,2 mg/kg Nečistoty: Benzo(a)pyren: < 10,0 µg/kg Suma benzo(a)pyrenu, benz(a)anthracenu, benzo(b)fluoranthenu a chrysenu: < 50,0 µg/kg Pesticidy: Limity pesticidů v tradiční potravíně musí být v souladu s limity stanovenými nařízením (ES) č. 396/2005 pro položku „0639000 – Bylinné čaje z veškerých jiných částí rostliny“. KTJ: kolonii tvořící jednotky

▼ M30

D-ribosa	Popis D-ribosa je monosacharid aldopentosy, který se vyrábí fermentací za použití kmene <i>Bacillus subtilis</i> ochuzeného o transketolázu. Chemický vzorec: C₅H₁₀O₅ CAS: 50-69-1 Molekulová hmotnost: 150,13 Da
-----------------	--

▼ **M30**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Vlastnosti/složení Vzhled: Suchá s práškovou texturou, bílá až mírně žlutá Specifická otáčivost $[\alpha]_D^{25}$: $-19,0^\circ$ až $-21,0^\circ$ Čistota D-ribosy (% sušiny): Metoda HPLC/RI (*) 98,0–102,0 % Popel: < 0,2 % Úbytek sušením (vlhkost): < 0,5 % Čírost roztoku: $\geq 95\%$ propustnost Těžké kovy Olovo: $\leq 0,1$ mg/kg Arsen: $\leq 0,1$ mg/kg Kadmium: $\leq 0,1$ mg/kg Rtut': $\leq 0,1$ mg/kg Mikrobiologická kritéria Celkový počet mikroorganismů: ≤ 100 KTJ (°)/g Kvasinky: ≤ 100 KTJ/g Plísňe: ≤ 100 KTJ/g Koliformní bakterie: ≤ 10 KTJ/g <i>Salmonella</i> sp.: Negativní/25 g

▼ M9

Povolená nová potravin	Specifikace
▼ <u>M54</u> Sušená řasa <i>Euglena gracilis</i>	Popis/definice: Novou potravinou jsou sušené celé buňky <i>Euglena</i>, což je sušená biomasa mikrořas <i>Euglena gracilis</i>. Nová potravin se vyrábí fermentací, po níž následuje filtrace a fáze tepelného usmrcování mikrořas, aby se v nové potravíně nevyskytovaly životaschopné buňky <i>Euglena gracilis</i>. Vlastnosti/složení: Sacharidy celkem: ≤ 75 % β-glukan: > 50 % Bílkoviny: ≥ 15 % Tuky: ≤ 15 % Popel: ≤ 10 % Vlhkost: ≤ 6 % Těžké kovy: Olovo: ≤ 0,5 mg/kg Kadmium: ≤ 0,5 mg/kg Rtut': ≤ 0,05 mg/kg Arsen: ≤ 0,02 mg/kg Mikrobiologická kritéria: Počet aerobních mikroorganismů: ≤ 10 000 KTJ/g Koliformní bakterie: ≤ 100 MPN/g Kvasinky a plísně: ≤ 500 KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: nepřítomnost v 10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: nepřítomnost v 10 g <i>Salmonella</i>: nepřítomnost v 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: nepřítomnost v 25 g KTJ: kolonii tvořící jednotky. MPN: nejvýše pravděpodobný počet

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Specifikace
Extrakt z odtučněného kakaového prášku	Extrakt z kakaá (<i>Theobroma cacao</i> L.) Vzhled: Tmavě hnědý prášek bez viditelných nečistot Fyzikální a chemické vlastnosti: Obsah polyfenolů: Min. 55,0 % GAE Obsah theobrominu: Max. 10,0 % Obsah popela: Max. 5,0 % Obsah vlhkosti: Max. 8,0 % Objemová hustota: 0,40–0,55 g/cm ³ pH: 5,0–6,5 Zbytkové rozpouštědlo: Max. 500 ppm
Extrakt z kakaá s nízkým obsahem tuku	Extrakt z kakaá (<i>Theobroma cacao</i> L.) s nízkým obsahem tuku Vzhled: Tmavě červený až purpurový prášek Extrakt z kakaá, koncentrát: Min. 99 % Oxid křemičitý (technologické pomocné činidlo): Max. 1,0 % Flavanoly z kakaá: Min. 300 mg/g — Epikatechin: Min. 45 mg/g Úbytek hmotnosti sušením: Max. 5,0 %

▼ **M70**

Olej ze semen koriandru <i>Coriandrum sativum</i>	Popis/definice: Olej ze semen koriandru je olej obsahující glyceridy mastných kyselin, který se vyrábí ze semen koriandru setého <i>Coriandrum sativum</i> L. Nažloutlá až hnědá barva, nevýrazná chuť CAS: 8008-52-4 Složení mastných kyselin: Kyselina palmitová (C16:0): 2–5 %
--	--

▼ **M70**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Kyselina stearová (C18:0): < 1,5 % Kyselina petroselinová (<i>cis</i>-C18:1(n-12)): 60–75 % Kyselina olejová (<i>cis</i>-C18:1 (n-9)): 7–15 % Kyselina linolová (C18:2): 12–19 % Kyselina α-linolenová (C18:3): < 1,0 % Transmastné kyseliny: $\leq$ 1,0 % Čistota: Index lomu (20 °C): 1,466–1,474 Číslo kyselosti: $\leq$ 4 mg KOH/g Peroxidové číslo (PV): $\leq$ 5,0 meq/kg Jodové číslo: 88–110 jednotek Číslo zmydelnění: 179–200 mg KOH/g Nezmydelnitelné látky: $\leq$ 15 g/kg

▼ **M15****Výtažek z brusinek v prášku****Popis/definice:**

Výtažek z brusinek v prášku je ve vodě rozpustný výtažek v prášku bohatý na fenoly připravený pomocí ethanolové extrakce z koncentrátu šťávy ze zdravých zralých bobulí kultivaru brusinky *Vaccinium macrocarpon*.

Vlastnosti/složení

Vlhkost (% homotnostní): $\leq$ 4

Proanthokyanidiny – PAC (% hmot./sušina)

— Metoda OSC-DMAC ⁽³⁾ ⁽⁵⁾: 55,0–60,0 nebo

— Metoda BL-DMAC ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾: 15,0–18,0

Fenolické látky celkem (GAE ⁽⁶⁾, % hmot./sušina) ⁽⁵⁾

— Metoda Folin-Ciocalteu: > 46,2

Rozpustnost (ve vodě): 100 %, bez viditelných nerozpustných částic

▼ **M15**

Povolená nová potravin	Specifikace
	Obsah ethanolu (mg/kg): ≤ 100 Sítová analýza: 100 % prostřednictvím síta 30 Vzhled a vůně ve formě prášku: Sypký prášek tmavě červené barvy. Zemitá vůně bez spáleniny. Těžké kovy: Arsen (ppm): < 3 Mikrobiologická kritéria: Kvasinky: < 100 KTJ (⁷)/g Plísně: < 100 KTJ/g Počet aerobních mikroorganismů: $< 1\,000$ KTJ/g Koliformní bakterie: < 10 KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 KTJ/g <i>Salmonella</i>: Nepřítomná v 375 g

▼ **M9**

Sušené ovoce <i>Crataegus pinnatifida</i>	Popis/definice: Sušené ovoce druhu <i>Crataegus pinnatifida</i> náležejícího do čeledi <i>Rosaceae</i>, který je původní v severní Číně a Koreji. Složení: Sušina: 80 % Sacharidy: 55 g/kg čerstvé hmotnosti Fruktóza: 26,5–29,3 g/100 g Glukóza: 25,5–28,1 g/100 g Vitamin C: 29,1 mg/100 g čerstvé hmotnosti Sodík: 2,9 g/100 g čerstvé hmotnosti Kompoty jsou výrobky získané tepelným zpracováním jedlých částí jednoho nebo několika druhů ovoce, celého nebo v kusech, také prosetého, bez výrazné koncentrace. Může být použit cukr, voda, jablečné víno, koření a citronová šťáva.
α-cyklodextrin	Popis/definice: Neredukující cyklický sacharid, který se skládá ze šesti glukopyranosových jednotek spojených α-1,4 vazbami, který se vyrábí působením cyklodextrinové glukosyltransferasy (CGTasa, EC 2,4. 1,19) na hydrolyzovaný škrob. Zpětné získávání a čištění α-cyklodextrinu je možné za pomoci jednoho z následujících postupů: vysrážením komplexu α-cyklodextrinu s dekan-1-olem, rozpuštěním ve vodě při zvýšené teplotě a opětovným vysrážením, vypužením

Povolená nová potravina	Specifikace
	komplexačního činidla vodní parou a krystalizací α-cyklodextrinu z roztoku nebo chromatografií s výměnou iontů nebo gelovou filtrací a následnou krystalizací α-cyklodextrinu z vyčištěného matečného roztoku nebo metodami membránové separace, jako je ultrafiltrace a reverzní osmóza. Popis: Bílá nebo téměř bílá krystalická pevná látka, prakticky bez zápachu Synonyma: α-cyklodextrin, α-dextrin, cyklohexaamylosa, cyklomaltohexaosa, α-cykloamylosa Chemický název: Cyklohexaamylosa CAS: 10016-20-3 Chemický vzorec: $(C_6H_{10}O_5)_6$ Molekulová hmotnost: 972,85 Obsah: ≥ 98 % (sušina) Identifikace: Rozpětí bodu tání: Rozkládá se při teplotě nad 278 °C Rozpustnost: Snadno rozpustný ve vodě; velmi slabě rozpustný v ethanolu Specifická otáčivost: $[\alpha]_D^{25}$: mezi +145 ° a +151 ° (1 % roztok) Chromatografie: Retenční čas hlavního píku kapalinového chromatogramu vzorku odpovídá retenčnímu času α-cyklodextrinu na chromatogramu referenčního α-cyklodextrinu (dostupného od společnosti <i>Consortium für elektrochemische Industrie GmbH, Mnichov, Německo</i> nebo <i>Wacker Biochem Group, Adrian, MI, USA</i>), za podmínek popsanych v části METODA ROZBORU Čistota: Voda: ≤ 11 % (Karl-Fischerova metoda) Zbytkové komplexační činidlo: ≤ 20 mg/kg (dekan-1-ol) Redukující látky: $\leq 0,5$ % (vyjádřeno jako glukóza) Sulfátový popel: $\leq 0,1$ % Olovo: $\leq 0,5$ mg/kg Metoda rozboru: Určí se kapalinovou chromatografií za následujících podmínek: Roztok vzorku: Do 10 ml odměrné banky se naváží přibližně 100 mg zkoušeného vzorku a přidá se 8 ml deionizované vody. Vzorek se nechá zcela rozpustit za použití ultrazvukové lázně (10–15 min.) a doplní se po rysku přečištěnou deionizovanou vodou. Přefiltruje se přes 0,45µm filtr.

Povolená nová potravin	Specifikace
	Referenční roztok: Do 10 ml odměrné banky se naváží přibližně 100 mg α-cyklodextrinu a přidá se 8 ml deionizované vody. Vzorek se nechá zcela rozpustit za použití ultrazvukové lázně a doplní se po rysku přečištěnou deionizovanou vodou. Chromatografie: Kapalná chromatografie s refraktometrickým detektorem a integrátorem. Kolona a náplň: Nucleosil-100-NH₂ (10 μm) (<i>Macherey & Nagel Co. Düren</i>, Německo) nebo podobné Délka: 250 mm Průměr: 4 mm Teplota: 40 °C Mobilní fáze: acetonitril/voda (67/33, obj.) Průtoková rychlost: 2,0 ml/min Objem nástřiku: 10 μl Postup: Roztok vzorku se vstříkne do chromatografu a ze záznamu chromatogramu se změří plocha píku α-CD. Vypočítá se procentní podíl α-cyklodextrinu ve zkoušeném vzorku podle následujícího vzorce: $\% \alpha\text{-cyklodextrin (sušina)} = 100 \times (A_S/A_R) (W_R/W_S)$ kde A_S a A_R jsou plochy píků α-cyklodextrinu v roztoku vzorku a v referenčním vzorku. W_S a W_R jsou hmotnosti (v mg) zkoušeného vzorku a referenčního α-cyklodextrinu, po opravě na obsah vody.
γ -cyklodextrin	Popis/definice: Neredukující cyklický sacharid, který se skládá z osmi glukopyranosových jednotek spojených α-1,4 vazbami, který se vyrábí působením cyklodextrinové glukosyltransferasy (CGTasa, EC 2,4. 1,19) na hydrolyzovaný škrob. Zpětné získávání a čištění γ-cyklodextrinu je možné vysrážením komplexu γ-cyklodextrinu 8-cyklohexadecen-1-onem, rozpuštěním komplexu ve vodě a n-dekanu, stripováním vodní parou a zpětným získáním γ-cyklodextrinu krystalizací z roztoku. Bílá nebo téměř bílá krystalická pevná látka, prakticky bez zápachu Synonyma: γ-cyklodextrin, γ-dextrin, cyklooktaamylosa, cyklomaltooktaosa, γ-cykloamylasa Chemický název: Cyklooktaamylosa CAS: 17465-86-0 Chemický vzorec: (C₆H₁₀O₅)₈ Obsah: $\geq 98 \%$ (sušina)

▼ M9

Povolená nová potravina	Specifikace
	Identifikace: Rozpětí bodu tání: Rozkládá se při teplotě nad 285 °C Rozpustnost: Snadno rozpustný ve vodě; velmi slabě rozpustný v ethanolu Specifická otáčivost: $[\alpha]_D^{25}$: mezi +174° a +180° (1 % roztok) Čistota: Voda: ≤ 11 % Zbytkové komplexační činidlo (8-cyklohexadecen-1-on (CHDC)): ≤ 4 mg/kg Zbytkové rozpouštědlo (n-dekan): ≤ 6 mg/kg Redukující látky: ≤ 0,5 % (vyjádřeno jako glukóza) Sulfátový popel: ≤ 0,1 %

▼ M22

Loupaná zrna <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf (fonio) (Tradiční potravina ze třetí země)	Popis/definice Tradiční potravinou jsou loupaná zrna (zbavená otrub) <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf. <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf je jednoletá bylina patřící do čeledi <i>Poaceae</i>. Typické nutriční složky loupaného zrna rosičky Sacharidy: 76,1 g/100 g fonia Voda: 12,4 g/100 g fonia Bílkoviny: 6,9 g/100 g fonia Tuk: 1,2 g/100 g fonia Vláknina: 2,2 g/100 g fonia Popel: 1,2 g/100 g fonia Obsah fytátu: ≤ 2,1 mg/g
--	--

▼ M9

Přípravek dextranu z <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	1. V prášku: Sacharidy: 60 %, z toho: (dextran: 50 %, mannitol: 0,5 %, fruktóza: 0,3 %, leukróza: 9,2 %) Bílkoviny: 6,5 %
--	--

Povolená nová potravina	Specifikace
	Lipidy: 0,5 % Kyselina mléčná: 10 % Ethanol: stopové množství Popel: 13 % Vlhkost: 10 % 2. Kapalná forma: Sacharidy: 12 %, z toho: (dextran: 6,9 %, mannitol: 1,1 %, fruktóza: 1,9 %, leukróza: 2,2 %) Bílkoviny: 2,0 % Lipidy: 0,1 % Kyselina mléčná: 2,0 % Ethanol: 0,5 % Popel: 3,4 % Vlhkost: 80 %
Diacylglycerolový olej rostlinného původu	Popis/definice: Vyrábí se z glycerolu a mastných kyselin, které se získávají z jedlých rostlinných olejů, zejména ze sójového oleje (<i>Glycine max</i>) nebo z řepkového oleje (<i>Brassica campestris</i>, <i>Brassica napus</i>), s použitím specifického enzymu. Rozdělení acylglycerolů: Diacylglyceroly (DAG): ≥ 80 % 1,3-diacylglyceroly (1,3-DAG): ≥ 50 % Triacylglyceroly (TAG): ≤ 20 % Monoacylglyceroly (MAG): ≤ 5,0 % Složení mastných kyselin (MAG, DAG, TAG): Kyselina olejová (C18:1): 20–65 % Kyselina linolová (C18:2): 15–65 % Kyselina linolenová (C18:3): ≤ 15 % Nasycené mastné kyseliny: ≤ 10 %

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Ostatní: Číslo kyselosti: ≤ 0,5 mg KOH/g Vlhkost a těkavost: ≤ 0,1 % Peroxidové číslo (PV): ≤ 1,0 meq/kg Nezmýdelnitelné látky: ≤ 2,0 % Transmastné kyseliny: ≤ 1,0 % MAG = monoacylglyceroly, DAG = diacylglyceroly, TAG = triacylglyceroly
Dihydrokapsiát (DHC)	Popis/definice: Dihydrokapsiát je syntetizován enzymově katalyzovanou esterifikací vanillylalkoholu a 8-methylnonanové kyseliny. Po esterifikaci je dihydrokapsiát extrahován n-hexanem. Viskózní bezbarvá až žlutavá tekutina Chemický vzorec: C ₁₈ H ₂₈ O ₄ CAS: 205687-03-2 Fyzikálně-chemické vlastnosti: Dihydrokapsiát: > 94 % Kyselina 8-methylnonanová: < 6,0 % Vanillylalkohol: < 1,0 % Jiné příbuzné syntetické látky: < 2,0 %

▼ **M13**

Sušené nadzemní části <i>Hoodia parviflora</i>	Popis/definice: Jedná se o celé sušené nadzemní části <i>Hoodia parviflora</i> N. E. Br., (čeleď <i>Apocynaceae</i>) Vlastnosti/složení Rostlinný materiál: Nadzemní části nejméně tříletých rostlin Vzhled: Světle zelený až nahnědlý jemný prášek Rozpustnost (ve vodě): > 25 mg/ml Vlhkost: < 5,5 % A _w : < 0,3
---	---

▼M13

Povolená nová potravina	Specifikace
	pH: < 5,0 Bílkoviny: < 4,5 g/100 g Tuk: < 3 g/100 g Sacharidy (včetně vlákniny): < 80 g/100 g Vláknina: < 55 g/100 g Celkový obsah cukrů: < 10,5 g/100 g Popel: < 20 % Hoodigosidy P57: 5–50 mg/kg L: 1 000–6 000 mg/kg O: 500–5 000 mg/kg Celkem: 1 500–11 000 mg/kg Těžké kovy: Arsen: < 1,00 mg/kg Rtuť: < 0,1 mg/kg Kadmium: < 0,1 mg/kg Olovo: < 0,5 mg/kg Mikrobiologická kritéria: Počet aerobních mikroorganismů: < 10⁵ KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 KTJ/g <i>Staphylococcus aureus</i>: < 50 KTJ/g Koliformní bakterie celkem: < 10 KTJ/g Kvasinky: ≤ 100 KTJ/g Plísně: ≤ 100 KTJ/g Rod <i>Salmonella</i>: Negativní/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Negativní/25 g KTJ: kolonii tvořící jednotky

▼ M9

Povolená nová potravina	Specifikace
Suchý extrakt z buněčných kultur <i>Lippia citriodora</i>	Popis/definice: Suchý extrakt z buněčných kultur HTN [®] Vb <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth.
Výtažek z buněčných kultur <i>Echinacea angustifolia</i>	Popis/definice: Výtažek z kořenů <i>Echinacea angustifolia</i> získaný z tkáňových kultur rostlin, který je v podstatě rovnocenný výtažku z kořenů <i>Echinacea angustifolia</i> získanému titrací ethanolem a vodou na 4 % echinakosid.

▼ M32

Výtažek z buněčných kultur <i>Echinacea purpurea</i>	Popis/definice: Suchý extrakt z buněčných kultur HTN [®] Vb <i>Echinacea purpurea</i>
---	--

▼ M9

Olej z <i>Echium plantagineum</i>	Popis/definice: Hadincový olej je světle žlutý produkt získávaný rafinací oleje lisovaného ze semen <i>Echium plantagineum</i> L. (hadinec jitrocelovitý). Kyselina stearidonová: ≥ 10 % hmotnostních z celkového obsahu mastných kyselin Transmastné kyseliny: $\leq 2,0$ % (hmotnostní z celkového obsahu mastných kyselin) Číslo kyselosti: $\leq 0,6$ mg KOH/g Peroxidové číslo (PV): $\leq 5,0$ meq O ₂ /kg Obsah nezmýdelnitelných látek: $\leq 2,0$ % Obsah bílkovin (celkový dusík): ≤ 20 µg/ml Pyrrolizidinové alkaloidy: nezjistitelné s detekčním limitem 4,0 µg/kg
--	---

▼ M9

Povolená nová potravin	Specifikace
------------------------	-------------

▼ M52

Florotaniny z *Ecklonia cava*

Popis/definice Florotaniny z <i>Ecklonia cava</i> se získávají alkoholovou extrakcí z jedlé mořské řasy <i>Ecklonia cava</i>. Extrakt je tmavě hnědý prášek bohatý na florotaniny, což jsou polyfenolické sloučeniny vyskytující se jako sekundární metabolity v určitých druzích hnědých mořských řas. Vlastnosti/složení Obsah florotanimů: 90 ± 5 % Antioxidační aktivita: > 85 % Vlhkost: < 5 % Popel: < 5 % Mikrobiologická kritéria Celkový počet životaschopných buněk: < 3 000 KTJ/g Plísně/kvasinky: < 300 KTJ/g Koliformní bakterie: Negativní zkouška <i>Salmonella</i> spp.: Negativní zkouška <i>Staphylococcus aureus</i>: Negativní zkouška Těžké kovy a halogeny Olovo: < 3,0 mg/kg Rtuť: < 0,1 mg/kg Kadmium: < 3,0 mg/kg Arsen: < 25,0 mg/kg Anorganický arsen: < 0,5 mg/kg Jód: 150,0–650,0 mg/kg KTJ: kolonii tvořící jednotky

▼ M9

▼ M18

Povolená nová potravina	Specifikace
Hydrolyzát z vaječné membrány	Popis Hydrolyzát z vaječné membrány se získává z membrány vaječné skořápky slepičích vajec. Vaječné skořápky procházejí hydromechanickou separací za účelem získání vaječných membrán, které se pak dále zpracovávají za použití patentované metody rozpouštění. Po rozpuštění se roztok přefiltruje, koncentruje, sprejově vysuší a zabalí. Vlastnosti/složení Chemické parametry Sloučeniny obsahující dusík celkem (% hmot.): ≥ 88 Kolagen (% hmot.): ≥ 15 Elastin (% hmot.): ≥ 20 Glykosaminoglykany celkem (% hmot.): ≥ 5 Vápník: ≤ 1 % Fyzikální parametry pH: 6,5–7,6 Popel (% hmot.): ≤ 8 Vlhkost (% hmot.): ≤ 9 Vodní aktivita: ≤ 0,3 Rozpustnost (ve vodě): rozpustný Objemová hustota: ≥ 0,6 g/cc Těžké kovy Arsen: ≤ 0,5 mg/kg Mikrobiologická kritéria Počet aerobních mikroorganismů: ≤ 2 500 KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 5 MPN/g <i>Salmonella</i>: Negativní (v 25 g) Koliformní bakterie: ≤ 10 MPN/g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 KTJ/g Počet mezofilních spor: ≤ 25 KTJ/g Počet termofilních spor: ≤ 10 KTJ/10 g Metody Spalování podle AOAC 990.03 a AOAC 992.15 Sircol™ Soluble Collagen Assay Fastin™ Elastin Assay USP26 (chondroitin-sulfát, metoda K0032)

▼ **M18**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Kvasinky: ≤ 10 KTJ/g Plísně: ≤ 200 KTJ/g KTJ: kolonii tvořící jednotky; MPN = nejvýše pravděpodobný počet; USP: United States Pharmacopeia.

▼ **M9**

Epigallokatechin-gallát jako purifikovaný extrakt z listů zeleného čaje (*Camellia sinensis*)

Popis/definice:
Vysoce purifikovaný extrakt z listů zeleného čaje (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) ve formě jemného bělavého až bledě růžového prášku. Skládá se nejméně z 90 % epigallokatechin-gallátu (EGCG) a má bod tání mezi 210 a 215 °C
Vzhled: bělavý až bledě růžový prášek
Chemický název: polyfenol (-) epigallokatechin-3-gallát
Synonyma: epigallokatechin-gallát (EGCG)
CAS: 989-51-5
Název INCI: epigallokatechin-gallát
Molekulová hmotnost: 458,4 g/mol
Úbytek hmotnosti sušením: max. 5,0 %
Těžké kovy:
Arsen: max. 3,0 ppm
Olovo: max. 5,0 ppm
Obsah:
Min. 94 % EGCG (v sušině)
Max. 0,1 % kofeinu
Rozpustnost: EGCG je poměrně snadno rozpustný ve vodě, ethanolu, methanolu a acetonu

L-ergothionein

Definice
Chemický název (IUPAC): (2*S*)-3-(2-thioxo-2,3-dihydro-1*H*-imidazol-4-yl)-2-(trimethylamonio)-propanoát
Chemický vzorec: C₉H₁₅N₃O₂S
Molekulová hmotnost: 229,3 Da
CAS: 497-30-3

<i>Parametr</i>	<i>Specifikace</i>	<i>Metoda</i>
Vzhled	Bílý prášek	Vizuální zkouška
Optická otáčivost	[α] _D ≥ (+) 122° (c = 1, H ₂ O) ^{a)}	Polarimetrie

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Specifikace		
	Chemická čistota	$\geq 99,5 \%$ $\geq 99,0 \%$	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] ¹ H-NMR
	Identifikace	V souladu se strukturou C: $47,14 \pm 0,4 \%$ H: $6,59 \pm 0,4 \%$ N: $18,32 \pm 0,4 \%$	¹ H-NMR Elementární analýza
	Zbytková rozpouštědla celkem (methanol, ethyl-acetát, propan-2-ol, ethanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] $< 1\,000 \text{ ppm}$	Plynová chromatografie [Eur. Ph. 01/2008:20424]
	Úbytek hmotnosti sušením	Vnitřní standard $< 0,5 \%$	[Eur. Ph. 01/2008:20232]
	Nečistoty	$< 0,8 \%$	HPLC/GPC nebo ¹ H-NMR
	Těžké kovy ^{b) c)}		
	Olovo	$< 3,0 \text{ ppm}$	ICP/AES
	Kadmium	$< 1,0 \text{ ppm}$	(Pb, Cd)
	Rtut'	$< 0,1 \text{ ppm}$	Atomová fluorescence (Hg)
	Mikrobiologické specifikace ^{b)}		
	Životaschopné aerobní bakterie celkem (TVAC)	$\leq 1 \times 10^3 \text{ KTJ/g}$	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
	Počet kvasinek a plísní celkem (TYMC)	$\leq 1 \times 10^2 \text{ KTJ/g}$	
	<i>Escherichia coli</i>	Nepřítomnost v 1 g	

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Eur. Ph.: Evropský lékopis; 1H-NMR: protonová nukleární magnetická rezonance; HPLC: vysokoúčinná kapalinová chromatografie; GPC: gelová permeační chromatografie; ICP/AES: atomová emisní spektrometrie s indukčně vázaným plazmatem; KTJ: kolonii tvořící jednotky. a) Lit. $[\alpha]_D = (+) 126,6^\circ$ (c = 1, H₂O) b) Analýzy provedeny na každé šarži c) Maximální limit v souladu s nařízením (ES) č. 1881/2006

▼ **M108**

Pražená a pufovaná jádra ze semen *Euryale ferox* Salisb. (leknínek hroživý) (Tradiční potravina ze třetí země)

Popis/definice Tradiční potravina sestává z pražených a pufovaných jader ze semen čerstvých rostlin druhu <i>Euryale ferox</i> Salisb. (čeleď: <i>Nymphaeaceae</i>, běžně označovaného také jako leknínek hroživý), ke konzumaci v podobě snacku. Tradiční potravina se vyrábí řadou kroků, které zahrnují sběr, mytí a sušení semen, první pražení v oleji, temperování při okolních teplotách, následné druhé pražení v oleji k docílení pufovaných jader, po němž následuje rozbíjení horkých semen, aby se pufovaná jádra uvolnila. Tradiční potravina se rovněž nazývá leknínek hroživý. Typické nutriční složky: Tuky: 13,0 g/100 g Sacharidy: 75,0 g/100 g Vláknina: 2,5 g/100 g Bílkoviny: 7 g/100 g Vlhkost (% hmot.): < 5,0 Popel: < 0,5 g/100 g Mikrobiologická kritéria: Počet mikroorganismů celkem: < 10³ KTJ/g Počet kvasinek a plísní celkem: < 100 KTJ/g <i>Enterobacteriaceae</i> celkem: < 10 KTJ/g <i>Salmonella</i> spp.: Nepřítomnost ve 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Nepřítomnost ve 25 g Těžké kovy: Selen: ≤ 0,8 mg/kg Měď: ≤ 30,0 mg/kg Olovo: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 0,1 mg/kg
--

▼ **M108**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Kadmium: ≤ 0,1 mg/kg Cín: ≤ 3,5 mg/kg Rtut': ≤ 0,025 mg/kg Mykotoxiny: Aflatoxin B1: ≤ 2,0 µg/kg Suma aflatoxinů B1, B2, G1 a G2: ≤ 4,0 µg/kg Ochratoxin A: ≤ 1,0 µg/kg Citrinin: ≤ 20,0 µg/kg Kyanotoxiny: Mikrocystiny: ≤ 0,0015 mg/kg Pesticidy: Pesticidy: ≤ 0,01 mg/kg Kontaminující látky z výroby: Akrylamid: ≤ 40,0 µg/kg Suma PAU: ≤ 10,0 µg/kg Suma PCB s dioxinovým efektem: ≤ 0,35 pg/g 3-MCPD: ≤ 20,0 µg/kg Glycidylestery mastných kyselin vyjádřené jako glycidol: ≤ 500,0 µg/kg Suma 3-MCPD a esterů 3-MCPD s mastnými kyselinami: ≤ 750,0 µg/kg KTJ: kolonii tvořící jednotky; PAU: polycyklické aromatické uhlovodíky; PCB: polychlorované bifenylly; 3-MCPD: 3-monochlorpropandiol.

▼ **M52**

Výtažek ze tří rostlinných kořenů
(*Cynanchum wilfordii* Hemsley,
Phlomis umbrosa Turcz. a *Angelica
gigas* Nakai)

Popis/definice
Směs tří rostlinných kořenů je žlutavě hnědý jemný prášek vyrobený horkovodní extrakcí, koncentrací odpařením a sprejovým sušením.

Složení výtažku ze směsi tří rostlinných kořenů
Kořen *Cynanchum wilfordii*: 32,5 % (hmotnostních)
Kořen *Phlomis umbrosa*: 32,5 % (hmotnostních)
Kořen *Angelica gigas*: 35,0 % (hmotnostních)

▼ M52

Povolená nová potravina	Specifikace
	Specifikace Úbytek hmotnosti sušením: NMT 100 mg/g Obsah Kyselina skořicová: 0,012–0,039 mg/g Shanzhiside methyl ester: 0,20–1,55 mg/g Nodakenin: 3,35–10,61 mg/g Methoxsalen: < 3 mg/g Fenoly: 13,0–40,0 mg/g Kumariny: 13,0–40,0 mg/g Iridoidy: 13,0–39,0 mg/g Saponiny: 5,0–15,5 mg/g Výživné složky Sacharidy: 600–880 mg/g Bílkoviny: 70–170 mg/g Tuky: < 4 mg/g Mikrobiologické parametry Počet aerobních kolonií: < 5 000 KTJ/g Plísně a kvasinky celkem: < 100 KTJ/g Koliformní bakterie: < 10 KTJ/g <i>Salmonella</i>: Negativní/25 g <i>Escherichia coli</i>: Negativní/25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Negativní/25 g Těžké kovy Olovo: < 0,65 mg/kg Arsen: < 3,0 mg/kg Rtuť: < 0,1 mg/kg Kadmium: < 1,0 mg/kg KTJ: kolonii tvořící jednotky

▼ M9

Železito-sodná sůl EDTA	Popis/definice: Železito-sodná sůl EDTA (kyselina ethylendiamintetraoctová) je sypký, žlutý až hnědý prášek bez zápachu s chemickou čistotou více než 99 % (hmotn.). Je volně rozpustná ve vodě. Chemický vzorec: C₁₀H₁₂FeN₂NaO₈ * 3H₂O
--------------------------------	--

Povolená nová potravina	Specifikace
	Chemické vlastnosti: pH 1 % roztoku: 3,5–5,5 Železo: 12,5–13,5 % Sodík: 5,5 % Voda: 12,8 % Organická hmota (CHNO): 68,4 % EDTA: 65,5–70,5 % Látky nerozpustné ve vodě: ≤ 0,1 % Kyselina nitilotrioctová: ≤ 0,1 %
Fosforečnan železnatoamonný	Popis/definice: Fosforečnan železnatoamonný je šedo zelený jemný prášek prakticky nerozpustný ve vodě a rozpustný ve zředěných minerálních kyselinách. CAS: 10101-60-7 Chemický vzorec: FeNH_4PO_4 Chemické vlastnosti: pH 5 % suspenze ve vodě: 6,8–7,8 Železo (celkem): ≥ 28 % Železo (II): 22–30 % (hmotnostních) Železo (III): ≤ 7,0 % (hmotnostních) Amoniak: 5–9 % (hmotnostních) Voda: ≤ 3,0 %
Rybí peptidy ze <i>Sardinops sagax</i>	Popis/definice: Nová složka potravin je peptidová směs, která se získává alkalickou proteázou katalyzovanou hydrolýzou svaloviny ryb (<i>Sardinops sagax</i>), následným izolováním peptidové frakce sloupcovou chromatografií, koncentrací ve vakuu a sprejovým sušením. Nažloutlý bílý prášek Peptidy ⁽¹⁾ (peptidy s krátkým řetězcem, dipeptidy a tripeptidy s molekulovou hmotností nižší než 2 kDa): ≥ 85 g/100 g Val-Tyr (dipeptid): 0,1–0,16 g/100 g Popel: ≤ 10 g/100 g Vlhkost: ≤ 8 g/100 g ⁽¹⁾ Kjeldahlova metoda

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Specifikace
Flavonoidy z <i>Glycyrrhiza glabra</i>	Popis/definice: Flavonoidy z kořenů nebo podnoží <i>Glycyrrhiza glabra</i> L. se získávají extrakcí pomocí ethanolu následovanou další extrakcí tohoto ethanolového extraktu pomocí triglyceridů se středně dlouhými řetězci. Je to tmavohnědá kapalina obsahující 2,5 až 3,5 % glabridinu. Vlhkost: < 0,5 % Popel: < 0,1 % Peroxidové číslo (PV): < 0,5 meq/kg Glabridin: 2,5–3,5 % tuku Kyselina glycyrrhizová: < 0,005 % Tuk včetně látek polyfenolového typu: ≥ 99 % Bílkoviny: < 0,1 % Sacharidy: nezjistitelné

▼ **M42**

Dužina plodů, šťáva z dužiny, koncentrovaná šťáva z dužiny kakaovníku pravého <i>Theobroma cacao</i> L. (Tradiční potravina ze třetí země)	Popis/definice Tradiční potravinou je dužina plodů rostliny kakaovníku pravého (<i>Theobroma cacao</i> L), což je „vodnatá, slizovitá a kyselá látka, v níž jsou uložena semena“. Dužina z plodů kakaovníku se získává otevřením kakaových lusků a následným oddělením od slupek a semen, dužina poté prochází pasterizací a zmrazením. Šťáva z kakaové dužiny a/nebo koncentrovaná šťáva z kakaové dužiny jsou vyrobeny poté, co prošly zpracováním (enzymatická úprava, pasterizace, filtrace a zahuštění). Typické údaje o složení dužiny plodů kakaovníku, šťávy z dužiny, koncentrované šťávy z dužiny Bílkoviny (g/100 g): 0,0 až 2,0 Tuky celkem (g/100 g): 0,0 až 0,2 Celkový obsah cukrů (g/100 g): > 11,0 Stupeň Brix (° Brix): ≥ 14 pH: 3,3 až 4,0 Mikrobiologická kritéria Celkový počet mikroorganismů (aerobních): < 10 000 KTJ (°)/g Enterobacteriaceae: ≤ 10 KTJ/g <i>Salmonella</i>: Nepřítomnost v 25 g
---	---

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Specifikace
-------------------------	-------------

▼ **M74**

Zmrazené, sušené a práškové formy *Locusta migratoria* (saranče stěhovavé)

Popis/definice: Tato nová potravina se skládá ze zmrazených, sušených a práškových forem saranče stěhovavé. Pojem „saranče stěhovavá“ označuje dospělého jedince <i>Locusta migratoria</i> , což je druh hmyzu, který patří do čeledi <i>Acrididae</i> (podčeledi <i>Locustinae</i>). Tato nová potravina má být uváděna na trh ve třech různých formách, konkrétně: i) tepelně zpracovaná a zmrazená <i>L. migratoria</i> (LM zmrazená), ii) tepelně zpracovaná a mrazem vysušená <i>L. migratoria</i> (LM sušená) a iii) tepelně zpracovaná mrazem vysušená a mletá celá <i>L. migratoria</i> (prášek z celé LM). LM sušenou lze uvádět na trh jako takovou nebo v prášku. U LM zmrazené a LM sušené musí být odstraněny nohy a křídla, aby se snížilo riziko střevní zácpy, která by mohla být případně způsobena požitím velkých trnů na holeních tohoto hmyzu. Prášek z celé LM se získává mechanickým mletím hmyzu s nohama a křídly a proséváním za účelem snížení velikosti částic pod 1 mm. Minimálně 24 hodin před tím, než je hmyz usmrcen zmrazením, nesmí přijímat potravu, aby se dospělí jedinci zbavili obsahu střev.			
Parametry	LM zmrazená	LM sušená	Prášek z celé LM
Vlastnosti/složení			
Popel (% hmot.)	0,6–1,0	2,0–3,1	1,8–1,9
Vlhkost (% hmot.)	67–73	≤ 5	≤ 5
Surový protein (N x 6,25) (% hmot.)	11–21	43–53	50–60
Tuky (% hmot.)	7–13	31–41	31–41
Nasycené mastné kyseliny (% tuku)	35–43	35–43	35–43
Stravitelné sacharidy (% hmot.)	0,1–2,0	0,1–2,0	1,0–3,5
⁽¹⁸⁾ Dietní vláknina (% hmot.)	1,5–3,5	5,5–9,0	5,5–9,0
Chitin (% hmot.)	1,7–2,4	6,4–10,4	10,5–13,9
Peroxidové číslo (Meq O ₂ /kg tuku)	≤ 5	≤ 5	≤ 5

Povolená nová potravin	Specifikace			
	Kontaminující látky			
	Olovo (mg/kg)	≤ 0,07	≤ 0,07	≤ 0,07
	Kadmium (mg/kg)	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05
	Aflatoxiny (suma B1, B2, G1, G2) (µg/kg)	≤ 4	≤ 4	≤ 4
	Aflatoxin B1 (µg/kg)	≤ 2	≤ 2	≤ 2
	Deoxynivalenol (µg/kg)	≤ 200	≤ 200	≤ 200
	Ochratoxin A (µg/kg)	≤ 1	≤ 1	≤ 1
	Suma dioxinů a PCB UB s dioxinovým efektem (⁽¹⁹⁾ WHO ₂₀₀₅ PCDD/F-PCB-TEQ) (pg/g tuku)	≤ 1,2	≤ 1,2	≤ 1,2
	Mikrobiologická kritéria			
	Celkový počet aerobních mikroorganismů (⁽⁷⁾ KTJ/g)	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁵
	<i>Enterobacteriaceae</i> (předpoklad) (KTJ/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100
	<i>Escherichia coli</i> (KTJ/g)	≤ 50	≤ 50	≤ 50
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Nezjištěna ve 25 g	Nezjištěna ve 25 g	Nezjištěna ve 25 g
	<i>Salmonella</i> spp.	Nezjištěna ve 25 g	Nezjištěna ve 25 g	Nezjištěna ve 25 g
	<i>Bacillus cereus</i> (předpoklad) (KTJ/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100
	Koagulázopozitivní <i>Staphylococci</i> (KTJ/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100
	Anaerobní bakterie redukující siřičičtany (KTJ/g)	≤ 30	≤ 30	≤ 30
	Kvasinky a plísňe (KTJ/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100

Povolená nová potravina	Specifikace
Fukoidanový výtažek z mořské řasy <i>Fucus vesiculosus</i>	Popis/definice: Fukoidan z mořské řasy <i>Fucus vesiculosus</i> se získává vodní extrakcí v kyselém roztoku a procesy filtrace bez použití organických rozpouštědel. Výsledný výtažek je koncentrovaný a suší se za účelem získání fukoidanového výtažku s těmito specifikacemi: Bělavý až hnědý prášek Vůně a chuť: Nevýrazná vůně a chuť Vlhkost: < 10 % (105 °C, 2 hodiny) Hodnota pH: 4,0–7,0 (1 % suspenze při 25 °C) Těžké kovy: Arsen (anorganický): < 1,0 ppm Kadmium: < 3,0 ppm Olovo: < 2,0 ppm Rtuť: < 1,0 ppm
	Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mikroorganismů: < 10 000 KTJ/g Počet kvasinek a plísní: < 100 KTJ/g Celkový počet enterobakterií: Nepřítomnost/g <i>Escherichia coli</i>: Nepřítomnost/g <i>Salmonella</i>: Nepřítomnost v 10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Nepřítomnost/g Složení dvou povolených druhů výtažků založené na úrovni fukoidanu: <i>Výtažek 1:</i> Fukoidan: 75–95 % Alginát: 2,0–5,5 % Polyfloroglucinol: 0,5–15 % Mannitol: 1–5 % Přírodní soli/volné minerální látky: 0,5–2,5 % Jiné uhlovodíky: 0,5–1,0 % Bílkoviny: 2,0–2,5 % <i>Výtažek 2:</i> Fukoidan: 60–65 % Alginát: 3,0–6,0 % Polyfloroglucinol: 20–30 % Mannitol: < 1,0 % Přírodní soli/volné minerální látky: 0,5–2,0 % Jiné uhlovodíky: 0,5–2,0 % Bílkoviny: 2,0–2,5 %

Povolená nová potravina	Specifikace
Fukoidanový výtažek z mořské řasy <i>Undaria pinnatifida</i>	Popis/definice: Fukoidan z mořské řasy <i>Undaria pinnatifida</i> se získává vodní extrakcí v kyselém roztoku a procesy filtrace bez použití organických rozpouštědel. Výsledný výtažek je koncentrovaný a suší se za účelem získání fukoidanového výtažku s těmito specifikacemi: Bělavý až hnědý prášek Vůně a chuť: Nevýrazná vůně a chuť Vlhkost: < 10 % (105 °C, 2 hodiny) Hodnota pH: 4,0–7,0 (1 % suspenze při 25 °C) Těžké kovy: Arsen (anorganický): < 1,0 ppm Kadmium: < 3,0 ppm Olovo: < 2,0 ppm Rtuť: < 1,0 ppm Mikrobiologie: Celkový počet aerobních mikroorganismů: < 10 000 KTJ/g Počet kvasinek a plísní: < 100 KTJ/g Celkový počet enterobakterií: Nepřítomnost/g <i>Escherichia coli</i>: Nepřítomnost/g <i>Salmonella</i>: Nepřítomnost v 10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Nepřítomnost/g Složení dvou povolených druhů výtažků založené na úrovni fukoidanu: <i>Výtažek 1:</i> Fukoidan: 75–95 % Alginát: 2,0–6,5 % Polyfloroglucinol: 0,5–3,0 % Mannitol: 1–10 % Přírodní soli/volné minerální látky: 0,5–1,0 % Jiné uhlovodíky: 0,5–2,0 % Bílkoviny: 2,0–2,5 % <i>Výtažek 2:</i> Fukoidan: 50–55 % Alginát: 2,0–4,0 %

Povolená nová potravina	Specifikace
	Polyfloroglucinol: 1,0–3,0 % Mannitol: 25–35 % Přírodní soli/volné minerální látky: 8–10 % Jiné uhlovodíky: 0,5–2,0 % Bílkoviny: 1,0–1,5 %
2'-fukosyllaktosa (syntetická)	Definice: Chemický název: α-L-fukopyranosyl-(1→2)-β-D-galaktopyranosyl-(1→4)-D-glukopyranosa Chemický vzorec: C₁₈H₃₂O₁₅ CAS: 41263-94-9 Molekulová hmotnost: 488,44 g/mol Popis: 2'-fukosyllaktosa je bílý až bělavý prášek, který se vyrábí chemickou syntézou. Čistota: 2'-fukosyllaktosa: ≥ 95 % D-laktosa: $\leq 1,0$ % hmotnostní L-fukosa: $\leq 1,0$ % hmotnostní Izomery difukosyl-D-laktosy: $\leq 1,0$ % hmotnostní 2'-fukosyl-D-laktulosa: $\leq 0,6$ % hmotnostní pH (20 °C, 5 % roztok): 3,2–7,0 Voda (%): $\leq 9,0$ % Sulfátový popel: $\leq 0,2$ % Kyselina octová: $\leq 0,3$ % Zbytková rozpouštědla (methanol, 2-propanol, methyl-acetát, aceton): $\leq 50,0$ mg/kg jednotlivě, $\leq 200,0$ mg/kg v kombinaci Zbytkové bílkoviny: $\leq 0,01$ % Těžké kovy: Palladium: $\leq 0,1$ mg/kg Nikl: $\leq 3,0$ mg/kg Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mezofilních bakterií: ≤ 500 KTJ/g Kvasinky a plísňe: ≤ 10 KTJ/g Zbytkové endotoxiny: ≤ 10 EJ/mg

▼ **M9**

▼ **M110**

Povolená nová potravina	Specifikace		
Specifikace			Ochrana údajů
	Definice: Chemický název: α - L-fukopyranosyl-(1→2)- β -D-galaktopyranosyl-(1→4)-D-glukopyranosa Chemický vzorec: C ₁₈ H ₃₂ O ₁₅ č. CAS: 41263-94-9 Molekulová hmotnost: 488,44 g/mol		2'-fukosyllaktosa vyráběná z geneticky modifikovaného kmene <i>Corynebacterium glutamicum</i> ATCC 13032 povolená dne 16. května 2023. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283.
2'-fukosyllaktosa (mikrobiální zdroj)	Zdroj: Geneticky modifikovaný kmen <i>Escherichia coli</i> K-12	Zdroj: Geneticky modifikovaný kmen <i>Escherichia coli</i> BL-21	Žadatel: „Advanced Protein Technologies Corporation“, 7th Floor GyeongGi-BioCenter, 147, Gwanggyo-ro, Yeongtong-gu, Suwon-si Gyeonggi-do, 16229 Jižní Korea. Během období ochrany údajů smí 2'-fukosyllaktosu vyráběnou z geneticky modifikovaného kmene <i>Corynebacterium glutamicum</i> ATCC 13032 uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost „Advanced Protein Technologies Corporation“, kromě případů, kdy povolení pro uvedenou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti „Advanced Protein Technologies Corporation“.
	Popis: 2'-fukosyllaktosa je bílý až bělavý prášek, který se vyrábí mikrobiologickým procesem. Čistota: 2'-fukosyllaktosa: ≥ 83 % D-laktosa: $\leq 10,0$ % L-fukosa: $\leq 2,0$ % Difukosyl-D-laktosa: $\leq 5,0$ % 2'-fukosyl-D-laktulosa: $\leq 1,5$ % Součet sacharidů (2'-fukosyllaktosa, D-laktosa, L-fukosa, difukosyl-D-laktosa, 2'-fukosyl-D-laktulosa): ≥ 90 % pH (20 °C, 5 % roztok) 3,0–7,5 Voda: $\leq 9,0$ % Sulfátový popel: $\leq 2,0$ % Kyselina octová: $\leq 1,0$ % Zbytkové bílkoviny: $\leq 0,01$ %	Popis: 2'-fukosyllaktosa je bílý až bělavý prášek a kapalný koncentrát (45 % $\pm$ 5 % w/v) vodného roztoku je bezbarvý až světle žlutý čirý vodný roztok. 2'-fukosyllaktosa se vyrábí mikrobiologickým procesem. Čistota: 2'-fukosyllaktosa: ≥ 90 % Laktosa: $\leq 5,0$ % Fukosa: $\leq 3,0$ % 3-fukosyllaktosa: $\leq 5,0$ % Fukosylgalaktosa: $\leq 3,0$ % Difukosyllaktosa: $\leq 5,0$ % Glukosa: $\leq 3,0$ % Galaktosa: $\leq 3,0$ % Voda: $\leq 9,0$ % (prášek) Sulfátový popel: $\leq 0,5$ % (prášek a kapalina) Zbytkové bílkoviny: $\leq 0,01$ % (prášek a kapalina)	
		Zdroj: Geneticky modifikovaný kmen <i>Corynebacterium glutamicum</i> ATCC 13032 Popis: 2'-fukosyllaktosa je prášek bílé až bělavé/slavinové barvy, který se vyrábí mikrobiologickým procesem. Čistota: 2'-fukosyllaktosa (hmotnostních sušiny): $\geq 94,0$ % D-laktosa (hmotnostních sušiny): $\leq 3,0$ % L-fukosa (hmotnostních sušiny): $\leq 3,0$ % 3-fukosyllaktosa (hmotnostních sušiny): $\leq 3,0$ % Difukosyllaktosa (hmotnostních sušiny): $\leq 2,0$ % D-glukosa (hmotnostních sušiny): $\leq 3,0$ % D-galaktosa (hmotnostních sušiny): $\leq 3,0$ % Voda: $\leq 9,0$ % Popel: $\leq 0,5$ % Zbytkové bílkoviny: $\leq 0,005$ %	

▼ **M110**

Povolená nová potravina	Specifikace			
	Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mezofilních bakterií: ≤ 3 000 KTJ/g Kvasinky: ≤ 100 KTJ/g Plísně: ≤ 100 KTJ/g Endotoxiny: ≤ 10 EJ/mg KTJ: kolonii tvořící jednotky; EJ: endotoxinové jednotky	Těžké kovy: Olovo: ≤ 0,02 mg/kg (prášek a kapalina) Arsen: ≤ 0,2 mg/kg (prášek a kapalina) Kadmium: ≤ 0,1 mg/kg (prášek a kapalina) Rtuť: ≤ 0,5 mg/kg (prášek a kapalina) Mikrobiologická kritéria: Celkový počet mikroorganismů: ≤ 104 KTJ/g (prášek), ≤ 5 000 KTJ/g (kapalina) Kvasinky a plísně: ≤ 100 KTJ/g (prášek); ≤ 50 KTJ/g (kapalina) <i>Enterobacteriaceae</i> /koliformní bakterie: nepřítomnost v 11 g (prášek a kapalina) <i>Salmonella</i> : nepřítomnost v 100 g (prášek), nepřítomnost v 200 ml (kapalina) <i>Cronobacter</i> : nepřítomnost v 100 g (prášek), nepřítomnost v 200 ml (kapalina) Endotoxiny: ≤ 100 EJ/g (prášek), ≤ 100 EJ/ml (kapalina) Aflatoxin M1: ≤ 0,025 µg/kg (prášek a kapalina) KTJ: kolonii tvořící jednotky; EJ: endotoxinové jednotky	Kontaminující látky: Arsen: ≤ 0,03 mg/kg Aflatoxin M1: ≤ 0,025 µg/kg Ethanol: ≤ 1 000 mg/kg Mikrobiologická kritéria: Celkový počet mikroorganismů: ≤ 500 KTJ/g Kvasinky a plísně: ≤ 100 KTJ/g <i>Enterobacteriaceae</i> : nepřítomnost v 10 g <i>Salmonella</i> : nepřítomnost v 25 g <i>Cronobacter</i> spp.: nepřítomnost v 10 g Endotoxiny: ≤ 100 EJ/g KTJ: kolonii tvořící jednotky; EJ: endotoxinové jednotky	Datum ukončení ochrany údajů: 16. května 2028.

▼ **M58**

směs 2'-fukosyllaktosy/difukosyllaktosy („2'-FL/DFL“) (mikrobiální zdroj)	Popis/definice: Směs 2'-fukosyllaktosy/difukosyllaktosy je pročištěný bílý až bělavý prášek nebo jeho aglomeráty, které se vyrábějí mikrobiálním procesem. Zdroj: Geneticky modifikovaný kmen <i>Escherichia coli</i> K-12 DH1 Vlastností/složení: Vzhled: Bílý až bělavý prášek nebo aglomeráty Suma 2'-fukosyllaktosy, difukosyllaktosy, D-laktosy, L-fukosy a 3-fukosyllaktosy (% sušiny): ≥ 92,0 % (hmotnostních) Suma 2'-fukosyllaktosy a difukosyllaktosy (% sušiny): ≥ 85,0 % (hmotnostních)
--	--

▼ **M58**

Povolená nová potravina	Specifikace
	2'-fukosyllaktosa (% sušiny): ≥ 75,0 % (hmotnostních) Difukosyllaktosa (% sušiny): ≥ 5,0 % (hmotnostních) D-laktosa: ≤ 10,0 % (hmotnostních) L-fukosa: ≤ 1,0 % (hmotnostních) 2'-fukosyl-D-laktulosa: ≤ 2,0 (hmotnostních) Suma jiných sacharidů ⁽¹⁾: ≤ 6,0 % (hmotnostních) Vlhkost: ≤ 6,0 % (hmotnostních) Sulfátový popel: ≤ 0,8 % (hmotnostních) pH (20 °C, 5 % roztok): 4,0–6,0 Zbytkové bílkoviny: ≤ 0,01 % (hmotnostních) Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mezofilních bakterií: ≤ 1000 KTJ/g <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 KTJ/g <i>Salmonella</i> sp.: Negativní/25 g Kvasinky: ≤ 100 KTJ/g Plíseň: ≤ 100 KTJ/g Zbytkové endotoxiny: ≤ 10 EJ/mg KTJ: kolonii tvořící jednotky; EJ: endotoxinové jednotky

▼ **M75**

3-fukosyllaktosa (3-FL) (mikrobiální zdroj)	Popis: 3-fukosyllaktosa (3-FL) je pročištěný bílý až bělavý prášek, který se vyrábí mikrobiální fermentací a obsahuje omezené množství D-laktózy, L-fukosy, D-galaktosy and D-glukózy. Zdroj: Geneticky modifikovaný kmen <i>Escherichia coli</i> K-12 Definice: Chemický vzorec: C₁₈H₃₂O₁₅ Chemický název: β-D-galaktopyranosyl-(1→4)[-α-L-fukopyranosyl-(1→3)]-D-glukopyranosa Molekulová hmotnost: 488,44 Da č. CAS 41312-47-4 Vlastnosti/složení: 3-fukosyllaktosa (% sušiny): ≥ 90,0 % (hmotnostních) D-laktóza (% sušiny): ≤ 5,0 % (hmotnostních) L-fukosa (% sušiny): ≤ 3,0 % (hmotnostních)
--	---

▼ **M75**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Suma D-galaktózy/D-glukózy (% sušiny): ≤ 3,0 % (hmotnostních) Suma jiných sacharidů^a (% sušiny): ≤ 3,0 % (hmotnostních) Vlhkost: ≤ 5,0 % (hmotnostních) pH (20 °C, 5 % roztok): 3,0–7,5 Zbytkové bílkoviny: ≤ 0,01 % (hmotnostních) Popel (%): ≤ 0,5 Těžké kovy/kontaminující látky: Arsen: ≤ 0,2 mg/kg Kadmium: ≤ 0,05 mg/kg Olovo: ≤ 0,05 mg/kg Rtut': ≤ 0,1 mg/kg Aflatoxin M1: ≤ 0,025 µg/kg Aflatoxin B1: ≤ 0,1 µg/kg Zbytkové endotoxiny: ≤ 0,3 EJ/mg Mikrobiologická kritéria: Celkový počet mikroorganismů: ≤ 1 000 KTJ/g <i>Enterobacteriaceae</i>: nepřítomnost v 10 g <i>Salmonella</i> sp.: Nepřítomnost v 25 g <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: Nepřítomnost v 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Nepřítomnost v 25 g <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 10 KTJ/g Kvasinky: ≤ 100 KTJ/g Plísně: ≤ 100 KTJ/g KTJ: kolonii tvořící jednotky; EJ: endotoxinové jednotky a suma jiných sacharidů: izomer 3-fukosyllaktosy, izomer difukosyllaktosy a oligomery

▼ **M102**

3-fukosyllaktosa (3-FL)
(produkovaná
derivovaným kmenem *E. coli*
BL21(DE3))

Popis:
3-fukosyllaktosa (3-FL) je pročištěný bílý až bělavý prášek, který se vyrábí mikrobiální fermentací a obsahuje omezené množství D-laktózy, L-fukosy, D-galaktosy a D-glukózy.

Definice:
Chemický název: β-D-galaktopyranosyl-(1→4)[-α-L-fukopyranosyl-(1→3)]-D-glukopyranosa
Chemický vzorec: C₁₈H₃₂O₁₅
Molekulová hmotnost: 488,44 Da

▼ **M102**

Povolená nová potravina	Specifikace
	CAS: 41312-47-4 Zdroj: Geneticky modifikovaný kmen <i>Escherichia coli</i> BL21 DE3 Vlastnosti/složení: 3-fukosyllaktosa (% sušiny): $\geq 90,0$ % (hmotnostních) D-laktóza (% sušiny): $\leq 5,0$ % (hmotnostních) D-glukóza (% sušiny): $\leq 3,0$ % (hmotnostních) D-galaktosa (% sušiny): $\leq 3,0$ % (hmotnostních) L-fukosa (% sušiny): $\leq 3,0$ % (hmotnostních) Suma jiných sacharidů (% sušiny) ⁽²⁴⁾: $\leq 5,0$ % (hmotnostních) Vlhkost: $\leq 9,0$ % (hmotnostních) Popel: $\leq 1,0$ % (hmotnostních) Zbytkové bílkoviny: $\leq 0,01$ % (hmotnostních) Těžké kovy a kontaminující látky: Arsen: $\leq 0,2$ mg/kg Aflatoxin M1: $\leq 0,025$ µg/kg Mikrobiologická kritéria: Standardní počet mikroorganismů: $\leq 1\,000$ KTJ ⁽²⁵⁾/g <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 KTJ/g <i>Salmonella</i> spp.: Nepřítomnost v 25 g Kvasinky a plísně: ≤ 100 KTJ/g <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: Nepřítomnost v 10 g Zbytkové endotoxiny: ≤ 10 EJ ⁽²⁶⁾/mg
Galakto-oligosacharid	Popis/definice: Galakto-oligosacharid se vyrábí z mléčné laktózy enzymatickým procesem s použitím β-galaktosidáz z <i>Aspergillus oryzae</i>, <i>Bifidobacterium bifidum</i>, <i>Pichia pastoris</i>, <i>Sporobolomyces singularis</i>, <i>Kluyveromyces lactis</i> a <i>Papiliotrema terrestris</i>. GOS: min. 46 % sušiny Laktóza: max. 40 % sušiny Glukóza: max. 22 % sušiny Galaktóza: min. 0,8 % sušiny Popel: max. 4,0 % sušiny Bílkoviny: max. 4,5 % sušiny Dusitany: max. 2 mg/kg

▼ **M104**

▼ M9

Povolená nová potravina	Specifikace
Glukosamin HCl z <i>Aspergillus niger</i> a geneticky modifikovaného kmene <i>E. coli</i> K-12	Bílý krystalický prášek bez zápachu Molekulární vzorec: $C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl$ Relativní molekulová hmotnost: 215,63 g/mol D-glukosamin HCl 98,0–102,0 % referenčního standardu (HPLC) Specifická otáčivost +70,0° až +73,0°
Glukosamin-sulfát KCl z <i>Aspergillus niger</i> a geneticky modifikovaného kmene <i>E. coli</i> K-12	Bílý krystalický prášek bez zápachu Molekulární vzorec: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Relativní molekulová hmotnost: 605,52 g/mol D-glukosamin sulfát 2KCl 98,0–102,0 % referenčního standardu (HPLC) Specifická otáčivost +50,0° až +52,0°
Glukosamin-sulfát NaCl z <i>Aspergillus niger</i> a geneticky modifikovaného kmene <i>E. coli</i> K-12	Bílý krystalický prášek bez zápachu Molekulární vzorec: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ Relativní molekulová hmotnost: 573,31 g/mol D-glukosamin HCl: 98–102 % referenčního standardu (HPLC) Specifická optická otáčivost: +52° až +54°
Guarová guma	Popis/definice: Přírodní guarová guma je rozemletý endosperm zrn přirozených druhů luštěniny guar <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> L. Taub. (čeleď <i>Leguminosae</i>). Hlavní složkou je hydrokoloidní polysacharid s vysokou molekulovou hmotností, složený z galaktopyranosových a mannopyranosových jednotek, které jsou propojeny glykosidickými vazbami (chemicky lze tato propojení popsat jako galaktomannany, jejichž obsah činí nejméně 75 %). Vzhled: Bílý až žlutavě bílý prášek Molekulová hmotnost: 50 000 až 8 000 000 daltonů CAS: 9000-30-0 Číslo EINECS: 232-536-8 Čistota: Podle nařízení Komise (EU) č. 231/2012, kterým se stanoví specifikace pro potravinářské přídatné látky uvedené v přílohách II a III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ⁽¹⁾ , a podle prováděcího nařízení Komise (EU) 2015/175 ze dne 5. února 2015, kterým se ukládají zvláštní podmínky použitelné na dovoz guarové gumy pocházející nebo zasílané z Indie vzhledem k rizikům kontaminace pentachlorfenolem a dioxiny ⁽²⁾ .

Povolená nová potravina	Specifikace
	Fyzikálně-chemické vlastnosti: Prášek Doba použitelnosti: 2 roky Barva: Bílá Zápach: Slabý Průměrná velikost částic: 60–70 µm Vlhkost: Max. 15 % Viskozita*/1 hodina: – Viskozita*/2 hodiny: Min. 3 600 mPa.s Viskozita*/24 hodiny: Min. 4 000 mPa.s Rozpustnost: Rozpustná v horké a studené vodě pH při koncentraci 10 g/l, při 25 °C – 6 až 7,5 Vločky Doba použitelnosti: 1 rok Barva: Bílá/bělavá bez tmavých teček nebo s minimálním výskytem tmavých teček Zápach: Slabý Průměrná velikost částic: 1–10 mm Vlhkost: Max. 15 % Viskozita*/1 hodina: Min. 3 000 mPa.s Viskozita*/2 hodiny: – Viskozita*/24 hodiny: – Rozpustnost – Rozpustná v horké a studené vodě pH při koncentraci 10 g/l, při 25 °C – 5 až 7,5 (*) Měření viskozity se provádí za následujících podmínek: 1 %, 25 °C, 20 rpm
Tepelně ošetřené mléčné výrobky fermentované <i>Bacteroides xylanisolvens</i>	Popis/definice: Tepelně ošetřené fermentované mléčné výrobky se vyrábí s využitím <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) jako startovací kultury.

Povolená nová potravin	Specifikace
	Polotučné mléko (1,5 % až 1,8 % tuku) nebo odstředěné mléko (0,5 % tuku nebo méně) je pasterizováno nebo ošetřeno ultravysokou teplotou před zahájením fermentace <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964). Výsledný fermentovaný mléčný výrobek je homogenizován a poté podroben tepelnému ošetření za účelem inaktivace <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964). Konečný výrobek neobsahuje životaschopné buňky <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964)⁽¹⁾. ⁽¹⁾ Modifikovaná norma DIN EN ISO 21528-2.
Hydroxytyrosol	Popis/definice: Hydroxytyrosol je nažloutlá viskózní kapalina získaná chemickou syntézou Molekulární vzorec: C₈H₁₀O₃ Molekulová hmotnost: 154,6 g/mol CAS: 10597-60-1 Vlhkost ≤ 0,4 % Zápach: Charakteristický Chuť: Nahořklá Rozpustnost (ve vodě): Mísitelný s vodou pH: 3,5–4,5 Index lomu: 1,571–1,575 Čistota: Hydroxytyrosol: ≥ 99 % Kyselina octová: ≤ 0,4 % Hydroxytyrosol-acetát: ≤ 0,3 % Suma homovanilylalkoholu, isohomovanilylalkoholu a 3-methoxy-4-hydroxyfenylglykolu: ≤ 0,3 % Těžké kovy Olovo: ≤ 0,03 mg/kg Kadmium: ≤ 0,01 mg/kg Rtuť: ≤ 0,01 mg/kg Zbytková rozpouštědla Ethyl-acetát: ≤ 25,0 mg/kg Isopropanol: ≤ 2,50 mg/kg Methanol: ≤ 2,00 mg/kg Tetrahydrofuran: ≤ 0,01 mg/kg

▼ M9

Povolená nová potravina	Specifikace
Protein modifikující strukturu ledu typu III HPLC 12	Popis/definice: Preparát „protein umožňující přežití mikrobiálních buněk při teplotách pod bodem mrazu“ (Ice Structuring Protein (ISP)) je světle hnědá kapalina produkovaná submerzní fermentací geneticky modifikovaného kmenu potravinářských pekařských kvasinek (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), do jejichž genomu byl vložen syntetický gen pro ISP. Protein je exprimován a vylučován do růstového média, kde se od kvasničných buněk oddělí mikrofiltrací a koncentruje se ultrafiltrací. Výsledkem je, že se kvasničné buňky nepřenášejí do preparátu ISP jako takové, ani v pozměněné formě. Preparát ISP se skládá z nativního ISP, glykosylovaného ISP, proteinů a peptidů kvasinek a cukrů a dále kyselin a solí běžně se nacházejících v potravinách. Koncentrát je stabilizován 10 mM citrátovým pufrem. Obsah: ≥ 5 g/l aktivního ISP pH: 2,5–3,5 Popel: $\leq 2,0$ % DNA: Nezjistitelná
Vodný extrakt ze sušených listů <i>Ilex guayusa</i>	Popis/definice: Tmavě hnědá kapalina. Vodný extrakt ze sušených listů <i>Ilex guayusa</i>. Složení: Bílkoviny: $< 0,1$ g/100 ml Tuky: $< 0,1$ g/100 ml Sacharidy: 0,2–0,3 g/100 ml Celkový obsah cukrů: $< 0,2$ g/100 ml Kofein: 19,8–57,7 mg/100 ml Theobromin: 0,14–2,0 mg/100 ml Kyseliny chlorogenové: 9,9–72,4 mg/100 ml

▼ M49

Odvar z listů kávovníku <i>Coffea arabica</i> L. a/nebo <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner (Tradiční potravina ze třetí země)	Popis/definice: Tradiční potravina sestává z odvaru z listů kávovníku <i>Coffea arabica</i> L. a/nebo <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A.Froehner (čeleď: <i>Rubiaceae</i>). Tradiční potravina se připraví smícháním nejvýše 20 g sušených listů <i>Coffea arabica</i> L. a/nebo <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A.Froehner s jedním litrem horké vody. Listy se odstraní a odvar se podrobí pasterizaci (při teplotě nejméně 71 °C po dobu 15 sekund).
---	---

▼ **M49**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Složení: Vzhled: Hnědozelená tekutina Vůně a chuť: Charakteristické Kyselina chlorogenová (5-CQA): < 100 mg/L Kofein: < 80 mg/L Epigallokatechin-gallát (EGCG): < 700 mg/L Mikrobiologická kritéria: Celkový počet mikroorganismů: < 500 KTJ/g Počet kvasinek a plísní celkem: < 100 KTJ/g Koliformní bakterie celkem: < 100 KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: Nepřítomnost v 1 g <i>Salmonella</i>: Nepřítomnost v 25 g Těžké kovy: Olovo (Pb): < 3,0 mg/L Arsen (As): < 2,0 mg/L Kadmium (Cd): < 1,0 mg/L KTJ: kolonii tvořící jednotky

▼ **M94**

Hydroxid-adipát-vinan železitý	Popis/definice: Hydroxid-adipát-vinan železitý (IHAT) je umělý nanomateriál bez zápachu ve formě prášku, který je nerozpustný ve vodě a je vyráběn chemickou syntézou o řadě kroků zahrnujících kyselo-zásaditou reakci, srážení, filtraci a sušení. Doplňky stravy obsahující novou potravinu se vyrábějí ve formě tobolek. Přebytek adipátu, vinanu a chloridu sodného se používá v množstvích, která jsou výsledkem výrobního procesu, ke stabilizaci IHAT a zajištění schválené distribuce velikosti částic. Pokud se jiné formy doplňků stravy (např. tablety, pastilky, sáčky s práškem, gumové bonbóny, sirupy atd.) používají v kombinaci s adipátem, vinanu a chloridem sodným nebo v kombinaci s jinými látkami nebo pokud se v doplncích stravy ve formě tobolek obsahujících novou potravinu používají jiné látky, musí být zachována schválená distribuce velikosti částic.
--------------------------------	--

▼ **M94**

Povolená nová potravina	Specifikace	
	Běžný název	Oxohydroxid-adipát-vinan železitý
	Jiné názvy	Hydroxid-adipát-vinan železitý, oxyhydroxid-adipát-vinan železitý
	Obchodní název	IHAT
	Číslo CAS	2460638-28-0
	Molekulární vzorec (vypočtený)	$\text{FeO}_m(\text{OH})_n(\text{H}_2\text{O})_x(\text{C}_4\text{H}_6\text{O}_6)_y(\text{C}_6\text{H}_{10}\text{O}_4)_z$ <i>kde: m a n nejsou definovány v souladu s akceptovanou praxí u železitých ferrum-oxohydroxidů (*)</i> x = 0,28–0,88 y = 0,78–1,50 z = 0,04–0,19 Kyselina vinná (C ₄ H ₆ O ₆) a kyselina adipová (C ₆ H ₁₀ O ₄) jsou zastoupeny v protonované formě.
	Molekulová hmotnost	Průměrná molekulová hmotnost: 35 803,4 Da (horní–dolní mez: 27 670,5–45 319,4 Da)
Vlastnosti/složení: Fyzikální/chemické Železo (% sušiny): 24,0 – 36,0 Adipát (% sušiny): 1,5 – 4,5 Vinan (% sušiny): 28,0 – 40,0 Obsah vody (%): 10,0 – 21,0 Sodík (% sušiny): 9,0 – 11,0 Chlorid (% sušiny): 2,6 – 4,2		

▼ **M94**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Distribuce fází Rozpustná (%): 2,0 – 4,0 Nano (%): 92,0 – 98,0 Mikro (%): 0,0 – 3,0 Velikost primárních částic Medián průměru ⁽²⁰⁾: 1,5–2,3 nm Střední průměr ⁽²⁰⁾: 1,8–2,8 nm Dv(10) ⁽²¹⁾: 1,5–2,5 nm Dv(50) ⁽²¹⁾: 2,5–3,5 nm Dv(90) ⁽²¹⁾: 5,0–6,0 nm Těžké kovy Arsen: < 0,80 mg/kg Nikl: < 50,0 mg/kg Zbytkové rozpouštědlo Etanol: < 500 mg/kg Mikrobiologická kritéria Celkový počet aerobních mikroorganismů: < 10 KTJ/g Počet kvasinek a plísní celkem: < 10 KTJ/g

▼ **M116**

Mléčný kaseinát železa

Popis:

Mléčný kaseinát železa je komplex železa, kaseinu a fosfátu ve formě prášku krémové nebo béžové barvy vyráběný rozpuštěním železitých solí (síranu železitého nebo chloridu železitého) v roztoku kaseinu získaném z kravského mléka za přítomnosti hydrogenfosforečnanu draselného po řadě kroků zahrnujících pasteraci, koncentraci a sušení.

Vlastnosti/složení:

Bílkoviny (%): 50,0–65,0

Popel (%): 20,0–40,0

Vlhkost (%): < 8,0

Tuky (%): < 1,0

Železo (%): 2,0–4,0

▼ M116

Povolená nová potravin	Specifikace
	Draslík (%): 5,0–15,0Fosfor (%): 2,0–6,0 Sodík (%): < 4,0 Těžké kovy: Olovo: < 0,5 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: < 0,5 mg/kg Rtut': < 0,1 mg/kg Mykotoxiny: Aflatoxin M1: ≤ 0,02 mg/kg Mikrobiologická kritéria: Počet aerobních mikroorganismů: ≤ 1 000 KTJ/g Koliformní bakterie: ≤ 10 KTJ/g <i>Salmonella</i> spp.: Nepřítomnost v 25 g Kvasinky a plísně: ≤ 10 KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10 KTJ/g <i>Staphylococcus aureus</i>: Nepřítomnost v 1 g KTJ: kolonii tvořící jednotky

▼ M9

Isomalto-oligosacharid

Prášek:

Rozpustnost (ve vodě) (v %): > 99

Glukóza (v % vztaženo na sušinu): ≤ 5,0

Isomaltóza + DP3 až DP9 (v % vztaženo na sušinu): ≥ 90

Vlhkost (v %): ≤ 4,0

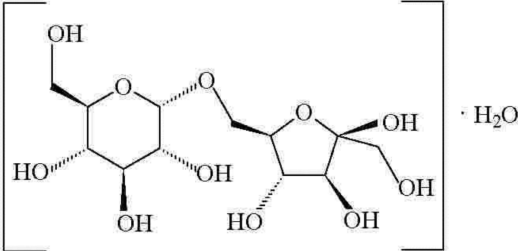
Sulfátový popel (g/100 g): ≤ 0,3

Těžké kovy:

Olovo (mg/kg): ≤ 0,5

Arsen (mg/kg): ≤ 0,5

▼ **M9**

Povolená nová potravin	Specifikace
	Sirup: Sušené tuhé látky (g/100 g): > 75 Glukóza (v % vztaženo na sušinu): ≤ 5,0 Isomaltóza + DP3 až DP9 (v % vztaženo na sušinu): ≥ 90 pH: 4–6 Sulfátový popel (g/100 g): ≤ 0,3 Těžké kovy: Olovo (mg/kg): ≤ 0,5 Arsen (mg/kg): ≤ 0,5
Isomaltulosa	Popis/definice: Redukující disacharid složený z jedné glukosové a jedné fruktosové jednotky, které jsou spojeny alfa-1,6-glukosidovou vazbou. Získává se ze sacharosy enzymatickým procesem. Komerčním produktem je monohydrát. Vzhled: Bílé či téměř bílé krystaly téměř bez zápachu, mající sladkou chuť Chemický název: 6-O-α-D-glukopyranosyl-D-fruktofuranosa, monohydrát CAS: 13718-94-0 Chemický vzorec: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$ Strukturní vzorec  Molekulová hmotnost: 360,3 (monohydrát)

▼ **M9**

Povolena nov potravina	Specifikace
	istota: Obsah: ≥ 98 % vztaeno na sušinu úbytek hmotnosti sušením: ≤ 6,5 % (60 °C, 5 hodin) Těžké kovy: Olovo: ≤ 0,1 mg/kg Stanovení metodou atomové absorpce odpovídající specifikované hodnotě. Výběr velikosti vzorku a metody přípravy vzorku mohou vycházet ze zásad uvedené metody popsaných v oddíle „Instrumental methods“ („Instrumentální metody“) v dokumentu FNP 5⁽¹⁾ ⁽¹⁾ Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA), 1991, 322 s., v angličtině, ISBN 92-5-102991-1.

▼ **M90**

Jádra *Jatropha curcas* L. (jedlé odrůdy)

Popis: Jádra se ziskvj ze semen zralých plodů jedlé odrůdy rostliny <i>Jatropha curcas</i> L., které produkují jádra s nezjistitelným mnoostvm esterů forbolu, po řadě kroků zahrnujících řistěn plodů a odstraněn jejich slupek za účelem získání semen, sušení semen, řistěn semen za účelem odstraněn odpadu a jiných zbytků, mechanické loupn semen za účelem získání jader a hydrotermln ošetřn jader (> 120 °C po dobu 40 minut) za účelem sníon obsahu antinutričních látek a mikrobiologického zneřistěn. Vzhledem k tomu, že jedlá odrůda rostlin <i>Jatropha curcas</i> L. produkující jádra, která obsahují nezjistitelné množství esterů forbolu, je fenotypově nerozlišiteln od odrůdy nejedlé, měla by se při výrobě nové potraviny pouovat pouze prslušn jedlá odrůda rostlin <i>Jatropha curcas</i> L. Cel výrobní proces musí zajistit, aby nedošlo ke smíchání jedlých a nejedlých jader. Skutečnost, že ke smíchání jedlých a nejedlých jader nedošlo, se potvrdí analytickými zkouškmi pro estery forbolu, které se provádějí u každé řarže semen po řazi sušení semen a před řazi loupn podle postupu odběru vzorků uvedeného v tabulce A. Pět laboratorních vzorků extrahovaných z každého souhrnného vzorku se oloupe, rozemele a analyzuje na estery forbolu validovanou metodou UHPLC-UV-MS^(b). Pouze řarže, v nichž jsou estery forbolu nezjistitelné ve všech pět vzorcích, se dále zpracovvj ve řazích loupn semen a hydrotermálního ošetřn jader. <i>Tabulka A</i>		
Hmotnost řarže (v tunách)	Hmotnost nebo počet dílčích řarží	Počet dílčích vzorků
≥ 500	100 tun	100
> 100 a < 500	5 dílčích řarží	100
> 10 a ≤ 100	5 dílčích řarží	100
> 5,0 a ≤ 10	–	80
> 1 a ≤ 5,0	–	60
> 0,1 a ≤ 1,0	–	30
≤ 0,1	–	10
Každ dílčí řarže musí být vzorkována samostatně. Souhrnné vzorky se skládají nejméně z 10 dílčích vzorků. Minimln hmotnost souhrnného vzorku řin 3,5 kg. Tato hmotnost se může úměrně zvyšt v závislosti na počtu odebraných dílčích vzorků.		

▼ **M90**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Vlastnosti/složení: Vlhkost: ≤ 3,0 % Celkový obsah tuku: 54,0–61,0 % Celkový obsah bílkovin: 21,0–32,0 % Vláknina celkem: 6,0–10,0 % Popel: 3,0–5,0 % Kontaminující látky: Estery forbolu (µg TPA eq^(a)/g jádra)^(b): ≤ 0,75 (LOD)^(c) Olovo: ≤ 0,20 mg/kg Kadmium: ≤ 0,20 mg/kg Suma aflatoxinů B1, B2, G1, G2: ≤ 4,0 µg/kg Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mikroorganismů: ≤ 1 000 KTJ/g Celkový počet kvasinek/plísní: ≤ 100 KTJ/g <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 KTJ/g <i>Salmonella</i> sp.: Nepřítomnost v 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: ≤ 100 KTJ/g ^{a)} TPAeq: ekvivalent 12-<i>O</i>-tetradekanoylforbol-13-acetátu. ^(b) Validovaná metoda ultravysokoúčinné kapalinové chromatografie s ultrafialovou spektrofotometrií a hmotnostní spektrometrií (UHPLC-UV-MS) pro detekci píků esterů forbolu. ^(c) Mez detekce (mohou být plně zpracovány pouze šarže s koncentrací PE nižší než mez detekce). KTJ: kolonii tvořící jednotky

▼ **M9**

Laktitol	Popis/definice: Krystalický prášek nebo bezbarvý roztok vyráběný katalytickou hydrogenací laktosy. Krystalické produkty jsou v bezvodé, monohydrátové a dihydrátové formě. Nikl se používá jako katalyzátor. Chemický název: 4-O-β-D-galaktopyranosyl-D-glucitol Chemický vzorec: C₁₂H₂₄O₁₁ Molekulová hmotnost: 344,31 g/mol CAS: 585-86-4 Čistota: Rozpustnost (ve vodě): velmi snadno rozpustný ve vodě Specifická otáčivost [α]_D²⁰ = + 13° až + 16° Obsah: ≥ 95 % v sušině Voda: ≤ 10,5 % Jiné polyalkoholy: ≤ 2,5 % v sušině Redukující cukry: ≤ 0,2 % v sušině Chloridy: ≤ 100 mg/kg v sušině Sulfáty: ≤ 200 mg/kg v sušině
-----------------	--

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Sulfátový popel: ≤ 0,1 % v sušině Nikl: ≤ 2,0 mg/kg v sušině Arsen: ≤ 3,0 mg/kg v sušině Olovo: ≤ 1,0 mg/kg v sušině
Lakto-<i>N</i>-neotetraosa (syntetická)	Definice: Chemický název: β-D-galaktopyranosyl-(1→4)-2-acetamido-2-deoxy-β-D-glukopyranosyl-(1→3)-β-D-galaktopyranosyl-(1→4)-D-glukopyranosa Chemický vzorec: C ₂₆ H ₄₅ NO ₂₁ CAS: 13007-32-4 Molekulová hmotnost: 707,63 g/mol Popis: Lakto- <i>N</i> -neotetraosa je bílý až bělavý prášek. Vyrábí se chemickou syntézou a izoluje se krystalizací. Čistota: Obsah (bez vody): ≥ 96 % D-laktosa: ≤ 1,0 % Lakto- <i>N</i> -triosa II: ≤ 0,3 % Fruktosový izomer lakto- <i>N</i> -neotetraosy: ≤ 0,6 % pH (20 °C, 5 % roztok): 5,0–7,0 Voda: ≤ 9,0 % Sulfátový popel: ≤ 0,4 % Kyselina octová: ≤ 0,3 % Zbytková rozpouštědla (methanol, 2-propanol, methyl-acetát, aceton): ≤ 50 mg/kg jednotlivě, ≤ 200 mg/kg v kombinaci Zbytkové bílkoviny: ≤ 0,01 % Palladium: ≤ 0,1 mg/kg Nikl: ≤ 3,0 mg/kg Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mezofilních bakterií: ≤ 500 KTJ/g Kvasinky: ≤ 10 KTJ/g Plísňe: ≤ 10 KTJ/g Zbytkové endotoxiny: ≤ 10 EJ/mg

▼ **M123**

Lakto-<i>N</i>-neotetraosa (mikrobiální zdroj)	Definice Chemický název: β-D-galaktopyranosyl-(1→4)-2-acetamido-2-deoxy-β-D-glukopyranosyl-(1→3)-β-D-galaktopyranosyl-(1→4)-D-glukopyranosa Chemický vzorec: C ₂₆ H ₄₅ NO ₂₁ CAS: 13007-32-4 Molekulová hmotnost: 707,63 g/mol
---	--

▼ M123

Povolena nov potravina	Specifikace
	Popis/zdroj Lakto-<i>N</i>-neotetraosa je bly az belavy krystalicky prášek, ktery se vyrb mikrobiologickm procesem pomocí genetiky modifikovaného kmene <i>Escherichia coli</i> K-12 a/nebo <i>Escherichia coli</i> BL21(DE3). K degradaci vedlejších sacharidových meziproduktů a zbyvajcch poatecnch sacharidových substrátů lze v rámci výrobního procesu využit další volitelny genetiky modifikovany degradační kmen <i>Escherichia coli</i> BL21(DE3). istota Obsah (bez vody): ≥ 80 % D-laktosa: ≤ 10,0 % Lakto-<i>N</i>-triosa II: ≤ 3,0 % <i>Para</i>-lakto-<i>N</i>-neohexaosa: ≤ 5,0 % Fruktosovy izomer lakto-<i>N</i>-neotetraosy: ≤ 1,0 % Suma sacharid (lakto-<i>N</i>-neotetraosy, D-laktosy, lakto-<i>N</i>-triosy II, <i>para</i>-lakto-<i>N</i>-neohexaosy, fruktosovho izomeru lakto-<i>N</i>-neotetraosy): ≥ 92 % (% hmotnostních suiny) pH (20 °C, 5 % roztok): 4,0–7,0 Voda: ≤ 9,0 % Sulftovy popel: ≤ 1,0 % Zbytkov rozpoutdla (methanol): ≤ 100 mg/kg Zbytkove bílkoviny: ≤ 0,01 % Mikrobiologick kritera Celkovy počet aerobních mezofilních bakterií: ≤ 500 KTJ/g Kvasinky a plsn: ≤ 50 KTJ/g Zbytkove endotoxiny: ≤ 10 EJ/mg KTJ: kolonii tvoc jednotky; EJ: endotoxinov jednotky

▼ M45

▼ M46

Lakto- <i>N</i> -tetraosa (mikrobiální zdroj)	Definice: Chemicky vzorec: C₂₆H₄₅NO₂₁ Chemicky název: β-D-galaktopyranosyl-(1→3)-2-acetamido-2-deoxy-β-D-glukopyranosyl-(1→3)-β-D-galaktopyranosyl-(1→4)-D-glukopyranosa Molekulová hmotnost: 707,63 Da . CAS 14116-68-8 Popis: Lakto-<i>N</i>-tetraosa je proiteny bly az belavy amorfní prášek nebo aglomeráty, ktere se vyrb mikrobiálním procesem.
---	--

▼ **M46**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Zdroj: Geneticky modifikovaný kmen <i>Escherichia coli</i> K-12 DH1 Vlastnosti/složení: Vzhled: bílý až bělavý prášek nebo aglomeráty Suma lakto-<i>N</i>-tetraosy, <i>D</i>-laktosy a lakto-<i>N</i>-triosy II (% sušiny): ≥ 90,0 % (hmotnostních) Lakto-<i>N</i>-tetraosa (% sušiny): ≥ 70,0 % (hmotnostních) <i>D</i>-laktosa: ≤ 12,0 % (hmotnostních) Lakto-<i>N</i>-triosa II: ≤ 10,0 % (hmotnostních) <i>Para</i>-lakto-<i>N</i>-hexaosa-2: ≤ 3,5 % (hmotnostních) Fruktosový izomer lakto-<i>N</i>-tetraosy: ≤ 1,0 % (hmotnostních) Suma jiných sacharidů: ≤ 5,0 % (hmotnostních) Vlhkost: ≤ 6,0 % (hmotnostních) Sulfátový popel: ≤ 0,5 % (hmotnostních) pH (20 °C, 5 % roztok): 4,0–6,0 Zbytkové bílkoviny: ≤ 0,01 % (hmotnostních) Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mezofilních bakterií: ≤ 1 000 KTJ/g <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 KTJ/g <i>Salmonella</i> spp.: Negativní/25 g Kvasinky: ≤ 100 KTJ/g Plísně: ≤ 100 KTJ/g Zbytkové endotoxiny: ≤ 10 EJ/mg KTJ: kolonii tvořící jednotky

▼ **M101**

Lakto-<i>N</i>-tetraosa („LNT“) (produkovaná derivovanými kmeny <i>E. coli</i> BL21(DE3))	Popis: Lakto-<i>N</i>-tetraosa je přečištěný a koncentrovaný bílý až krémový prášek, který vzniká mikrobiální fermentací. Definice: Chemický název: β-D-galaktopyranosyl-(1→3)-2-acetamido-2-deoxy-β-D-glukopyranosyl-(1→3)-β-D-galaktopyranosyl-(1→4)-D-glukopyranosa Chemický vzorec: C₂₆H₄₅NO₂₁ č. CAS: 14116-68-8 Molekulová hmotnost: 707,63 Da Zdroj: Dva geneticky modifikované kmeny (produkční kmen a volitelný degradační kmen) <i>Escherichia coli</i> BL21(DE3)
--	--

▼ **M101**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Vlastnosti/složení: Lakto-<i>N</i>-tetraosa (% sušiny): $\geq 75,0$ % (hmotnostních) D-laktóza (% sušiny): $\leq 5,0$ % (hmotnostních) Lakto-<i>N</i>-triosa II (% sušiny): $\leq 5,0$ % (hmotnostních) <i>Para</i>-lakto-<i>N</i>-hexaosa (% sušiny): $\leq 5,0$ % (hmotnostních) D-galaktóza a D-glukóza (% sušiny): $\leq 5,0$ % (hmotnostních) Suma jiných sacharidů^a: $\leq 15,0$ % (hmotnostních) Vlhkost: $\leq 9,0$ % (hmotnostních) Popel: $\leq 1,0$ % (hmotnostních) Zbytkové bílkoviny: $\leq 0,01$ % (hmotnostních) Těžké kovy a kontaminující látky: Arsen: $\leq 0,2$ mg/kg Aflatoxin M1: $\leq 0,025$ µg/kg Mikrobiologická kritéria: Standardní počet mikroorganismů: $\leq 1\,000$ KTJ/g <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 KTJ/g <i>Salmonella</i> spp.: nepřítomnost ve 25 g Kvasinky a plísně: ≤ 100 KTJ/g <i>Cronobacter</i> (<i>Enterobacter</i>) <i>sakazaki</i>: nepřítomnost v 10 g Zbytkové endotoxiny: ≤ 10 EJ/mg ^a Suma jiných sacharidů = 100 (% (hmot.) sušiny) – kvantifikované sacharidy (% (hmot.) sušiny) – popel (% (hmot.) sušiny). KTJ: kolonii tvořící jednotky; EJ: endotoxinové jednotky

▼ **M21**

**Plody *Lonicera caerulea* L.
(zimolez modrý)
(Tradiční potravina ze třetí země)**

Popis/definice:
Tradiční potravinou jsou čerstvé a zmrazené plody *Lonicera caerulea* var. *edulis*.
Lonicera caerulea L. je listnatý keř patřící do čeledi *Caprifoliaceae*.
Typické nutriční složky plodů zimolezu modrého (uvedeno pro čerstvé plody):
Sacharidy: 12,8 %
Vláknina: 2,1 %
Tuky: 0,6 %
Bílkoviny: 0,7 %

▼ M21

Povolená nová potravina	Specifikace
	Popel: 0,4 % Voda: 85,5 %

▼ M9

Extrakt z listů vojtěšky (<i>Medicago sativa</i>)	Popis/definice: Vojtěška (<i>Medicago sativa</i> L.) se zpracovává do dvou hodin od sklizně. Naseká se a rozdrtí. Při lisování vojtěšky v lisu na olej vznikne vláknenný zbytek a vylisovaná šťáva (10 % sušiny). Sušina této šťávy obsahuje přibližně 35 % hrubých proteinů. Vylisovaná šťáva (pH 5,8–6,2) se neutralizuje. Předehřátí a vstřikování páry umožňuje koagulaci proteinů asociovaných s karotenoidními a chlorofylovými barvivy. Proteinové sraženiny se oddělují odstředěním a poté se usuší. Po přidání kyseliny askorbové se proteinový koncentrát z vojtěšky granuluje a skladuje v inertní atmosféře nebo v chladírnách. Složení: Bílkoviny: 45–60 % Tuky: 9–11 % Volné sacharidy (rozpustná vláknina): 1–2 % Polysacharidy (nerozpustná vláknina): 11–15 % včetně celulózy: 2–3 % Minerální látky: 8–13 % Saponiny: ≤ 1,4 % Isoflavonoidy: ≤ 350 mg/kg Kumestrol: ≤ 100 mg/kg Fytáty: ≤ 200 mg/kg L-canavanin: ≤ 4,5 mg/kg
Lykopen	Popis/definice: Syntetický lykopen se vyrábí Wittigovou kondenzací syntetických meziproduktů běžně používaných při výrobě ostatních karotenoidů používaných v potravinách. Syntetický lykopen obsahuje ≥ 96 % lykopenu a malé množství ostatních příbuzných složek karotenoidů. Lykopen má obchodní úpravu buď prášku na vhodné matrici, nebo olejové disperze. Má tmavě červenou nebo červenofialovou barvu. Musí být zajištěna ochrana proti oxidaci. Chemický název: Lykopen CAS: 502-65-8 (<i>all-trans</i> -lykopen) Chemický vzorec: C ₄₀ H ₅₆ Molekulová hmotnost: 536,85 Da

Povolená nová potravina	Specifikace
Lykopen z <i>Blakeslea trispora</i>	Popis/definice: Pročištěný lykopen z <i>Blakeslea trispora</i> obsahuje ≥ 95 % lykopenu a ≤ 5 % ostatních karotenoidů. Má obchodní úpravu buď prášku na vhodné matrici, nebo olejové disperze. Má tmavě červenou nebo červenofialovou barvu. Musí být zajištěna ochrana proti oxidaci. Chemický název: Lykopen CAS: 502-65-8 (<i>all-trans</i>-lykopen) Chemický vzorec: $C_{40}H_{56}$ Molekulová hmotnost: 536,85 Da
Lykopen z rajčat	Popis/definice: Pročištěný lykopen z rajčat (<i>Lycopersicon esculantum</i> L.) obsahuje ≥ 95 % lykopenu a ≤ 5 % ostatních karotenoidů. Má obchodní úpravu buď prášku na vhodné matrici, nebo olejové disperze. Má tmavě červenou nebo červenofialovou barvu. Musí být zajištěna ochrana proti oxidaci. Chemický název: Lykopen CAS: 502-65-8 (<i>all-trans</i>-lykopen) Chemický vzorec: $C_{40}H_{56}$ Molekulová hmotnost: 536,85 Da
Lykopenový oleoresin z rajčat	Popis/definice: Lykopenový oleoresin z rajčat se získává extrakcí rozpouštědly ze zralých rajčat (<i>Lycopersicon esculantum</i> Mill.) a následným odstraněním rozpouštědla. Je to červená až tmavě hnědá viskózní, jasná kapalina. Lykopen celkem: 5–15 % Z toho trans-lykopen: 90–95 % Karotenoidy celkem (přepočítané na lykopen): 6,5–16,5 % Ostatní karotenoidy: 1,75 % (Fytoen/fytofluen/β-karoten): (0,5 až 0,75/0,4 až 0,65/0,2 až 0,35 %) Tokoferoly celkem: 1,5–3,0 % Nezmýdelnitelné látky: 13–20 % Mastné kyseliny celkem: 60–75 % Voda (Karl Fischer): $\leq 0,5$ %

▼ M9▼ M52

Povolená nová potravina	Specifikace
Hydrolyzát lysozymu z bílků ze slepičích vajec	Popis/definice Hydrolyzát lysozymu z bílků ze slepičích vajec se získává z lysozymu z bílků ze slepičích vajec enzymatickým procesem za použití subtilisinu z <i>Bacillus licheniformis</i>. Výrobek je bílý až světle žlutý prášek. Specifikace Bílkoviny (TN(*) x 5,30): 80–90 % Tryptofan: 5–7 % Poměr tryptofan/LNAA(**): 0,18–0,25 Stupeň hydrolýzy: 19–25 % Vlhkost: < 5 % Popel: < 10 % Sodík: < 6 % Těžké kovy Arsen: < 1 ppm Olovo: < 1 ppm Kadmium: < 0,5 ppm Rtuť: < 0,1 ppm Mikrobiologická kritériaAerobní bakterie celkem: < 10³ KTJ/g Kvasinky a plísňe celkem: < 10² KTJ/g Enterobakterie: < 10 KTJ/g <i>Salmonella</i> spp: Nepřítomnost v 25 g <i>Escherichia coli</i>: Nepřítomnost v 10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Nepřítomnost v 10 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Nepřítomnost v 10 g * TN: celkový dusík ** LNAA: velké neutrální aminokyseliny

Povolená nová potravina	Specifikace
Citrát-malát hořečnatý	Popis/definice: Citrát-malát hořečnatý je bílý až žlutavě bílý amorfni prášek. Chemický vzorec: $\text{Mg}_5 (\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7)_2 (\text{C}_4\text{H}_4\text{O}_5)_2$ Chemický název: Pentamagnesium di-(2-hydroxybutanedioát)-di-(2-hydroxypropan-1,2,3-trikarboxylát) CAS: 1259381-40-2 Molekulová hmotnost: 763,99 daltonu (bezvodá forma) Rozpustnost: Volně rozpustný ve vodě (asi 20 g ve 100 ml) Popis fyzikálního stavu: Amorfni prášek Obsah hořčiku: 12,0–15,0 % Úbytek hmotnosti sušením (120 °C/4 hodiny): ≤ 15 % Barva (pevná forma): Bílá až žlutavě bílá Barva (20 % vodný roztok): Bezbarvý až nažloutlý Vzhled (20 % vodný roztok): Čirý roztok pH (20 % vodný roztok): Asi 6,0 Nečistoty: Chlorid: ≤ 0,05 % Sulfát: ≤ 0,05 % Arsen: ≤ 3,0 ppm Olovo: ≤ 2,0 ppm Kadmium: ≤ 1 ppm Rtut': ≤ 0,1 ppm
Extrakt z kůry magnólie	Popis/definice: Extrakt z kůry magnólie se získává z kůry rostliny <i>Magnolia officinalis</i> L. a vyrábí se s použitím superkritického oxidu uhličitého. Kůra se promyje a suší v peci za účelem snížení obsahu vlhkosti, poté se rozdrtí a extrahuje s použitím superkritického oxidu uhličitého. Extrakt se rozpustí v ethanolu zdravotnické kvality a nechá se znovu krystalizovat za účelem získání extraktu z kůry magnólie. Extrakt z kůry magnólie se skládá převážně ze dvou fenolických sloučenin, magnololu a honokiolu. Vzhled: Světlý nahnědlý prášek Čistota: Magnolol: ≥ 85,2 % Honokiol: ≥ 0,5 %

Povolená nová potravina	Specifikace
	Magnolol a honokiol: ≥ 94 % Eudesmol celkem: ≤ 2 % Vlhkost: 0,50 % Těžké kovy: Arsen (ppm): $\leq 0,5$ Olovo (ppm): $\leq 0,5$ Methyl-eugenol (ppm): ≤ 10 Turbokurarin (ppm): $\leq 2,0$ Alkaloidy celkem (ppm): ≤ 100
Olej z kukuřičných klíčků s vysokým nezmýdelnitelným podílem	Popis/definice: Olej z kukuřičných klíčků s vysokým nezmýdelnitelným podílem se vyrábí vakuovou destilací a liší se od rafinovaného oleje z kukuřičných klíčků koncentrací nezmýdelnitelného podílu (1,2 g v rafinovaném oleji z kukuřičných klíčků a 10 g v „oleji z kukuřičných klíčků s vysokým nezmýdelnitelným podílem“). Čistota: Nezmýdelnitelné látky: $> 9,0$ g/100 g Tokoferoly: $\geq 1,3$ g/100 g α-tokoferol (%): 10–25 % β-tokoferol (%): $< 3,0$ % γ-tokoferol (%): 68–89 % δ-tokoferol (%): $< 7,0$ % Steroly, triterpenické alkoholy, methylsteroly: $> 6,5$ g/100 g Mastné kyseliny v triglyceridech: kyselina palmitová: 10,0–20,0 % kyselina stearová: $< 3,3$ % kyselina olejová: 20,0–42,2 % kyselina linolová: 34,0–65,6 % kyselina linolenová: $< 2,0$ % Číslo kyselosti: $\leq 6,0$ mg KOH/g Peroxidové číslo (PV): ≤ 10 mEq O₂/kg

Povolená nová potravina	Specifikace
	Těžké kovy: Železo (Fe): < 1 500 µg/kg Měď (Cu): < 100 µg/kg Nečistoty: Polycyklické aromatické uhlovodíky (PAH) Benzo(a)pyren: < 2 µg/kg Je nezbytné zpracování pomocí aktivního uhlí, aby se zajistilo, že při výrobě „oleje z kukuřičných klíčků s vysokým nezmýdelnitelným podílem“ nedojde k obohacení polycyklických aromatických uhlovodíků (PAH)
Methylcelulóza	Popis/definice: Methylcelulóza je celulóza získaná přímo z přirozených rostlinných pletiv a částečně etherifikovaná methylovými skupinami. Chemický název: Methylether celulózy Chemický vzorec: Polymery obsahují substituované jednotky anhydroglukosy s tímto obecným vzorcem: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, kde každý z R1, R2, R3 může být jeden z těchto: — H — CH₃ nebo — CH₂CH₃ Molekulová hmotnost: Makromolekuly: od přibližně 20 000 (n asi 100) až do přibližně 380 000 g/mol (n asi 2 000) Obsah: Ne méně než 25 % a ne více než 33 % methoxylových skupin (-OCH₃) a ne více než 5 % hydroxyethoxylových skupin (-OCH₂CH₂OH) Mírně hygroskopický, bílý nebo slabě nažloutlý nebo našedlý, zrnitý nebo vláknitý prášek bez pachu a chuti. Rozpustnost: Ve vodě bobtná, vytváří čiré až opaleskující, viskózní, koloidní roztoky. Nerozpustná v ethanolu, etheru a chloroformu Rozpustná v ledové kyselině octové. Čistota: Úbytek hmotnosti sušením: ≤ 10 % (105 °C, 3 hodin) Sulfátový popel: ≤ 1,5 %, stanoveno při 800 ± 25 °C pH: ≥ 5,0 a ≤ 8,0 (1 % koloidní roztok) Těžké kovy: Arsen: ≤ 3,0 mg/kg Olovo: ≤ 2,0 mg/kg Rtut': ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Specifikace
-------------------------	-------------

▼ **M11**

1-Methylnikotinamid-chlorid

Definice:
Chemický název: 3-karbamoyl-1-methyl-pyridinium-chlorid
Chemický vzorec: C₇H₉N₂OCl
Číslo CAS: 1005-24-9
Molekulová hmotnost: 172,61 Da

Popis:
1-Methylnikotinamid-chlorid je bílá či bělavá krystalická pevná látka, která se vyrábí chemickou syntézou.

Vlastnosti/složení
Vzhled: Bílá až bělavá krystalická pevná látka
Čistota: ≥ 98,5 %
Trigonelin: ≤ 0,05 %
Kyselina nikotinová ≤ 0,10 %
Nikotinamid: ≤ 0,10 %
Největší neznámá nečistota: ≤ 0,05 %
Suma neznámých nečistot: ≤ 0,20 %
Suma všech nečistot: ≤ 0,50 %
Rozpustnost: rozpustný ve vodě a methanolu. Prakticky nerozpustný ve 2-propanolu a dichlormethanu
Vlhkost: ≤ 0,3 %
Úbytek hmotnosti sušením: ≤ 1,0 %
Zbytek po vyžhání: ≤ 0,1 %

Zbytková rozpouštědla a těžké kovy
Metanol: ≤ 0,3 %
Těžké kovy: ≤ 0,002 %

Mikrobiologická kritéria:
Celkový počet aerobních mikroorganismů: ≤ 100 KTJ/g
Plísně/kvasinky: ≤ 10 KTJ/g
Enterobacteriaceae: nepřítomnost v 1 g
Pseudomonas aeruginosa: nepřítomnost v 1 g
Staphylococcus aureus: nepřítomný v 1 g
KTJ: kolonii tvořící jednotky

Povolená nová potravina	Specifikace
Glukosaminová sůl kyseliny (6S)-5-methyltetrahydrolistové	Popis/definice: Chemický název: Glukosaminová sůl <i>N</i>-[4-[[[(6<i>S</i>)-2-amino-1,4,5,6,7,8-hexahydro-5-methyl-4-oxo-6-pteridiny]methyl]amino]benzoyl]-L-glutamové kyseliny Chemický vzorec: C₃₂H₅₁N₉O₁₆ Molekulová hmotnost: 817,80 g/mol (bezvodá) CAS: 1181972-37-1 Vzhled: Krémový až světle hnědý prášek Čistota: Diastereoisomerická čistota: Nejméně 99 % (6<i>S</i>)-5-methyltetrahydrolistové kyseliny Obsah glukosaminu: 34–46 % v sušině Obsah kyseliny 5-methyltetrahydrolistové: 54–59 % v sušině Voda: ≤ 8,0 % Těžké kovy: Olovo: ≤ 2,0 ppm Kadmium: ≤ 1,0 ppm Rtuť: ≤ 0,1 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm Bor: ≤ 10 ppm Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mikroorganismů: ≤ 100 KTJ/g Kvasinky a plísňe: ≤ 100 KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: Nepřítomnost v 10 g
Monomethylsilantriol (organický křemík)	Popis/definice: Chemický název: 1-methyl-silantriol Chemický vzorec: CH₆O₃Si Molekulová hmotnost: 94,14 g/mol CAS: 2445-53-6

▼ M9

Povolená nová potravina	Specifikace
	Čistota: Organický křemík (monomethylsilantriol) – přípravek (vodný roztok): Kyselost (pH): 6,4–6,8 Křemík: 100–150 mg Si/l Těžké kovy: Olovo: ≤ 1,0 µg/l Rtut': ≤ 1,0 µg/l Kadmium: ≤ 1,0 µg/l Arsen: ≤ 3,0 µg/l Rozpouštědla: Methanol: ≤ 5,0 mg/kg (reziduální výskyt)

▼ M87

Bílkovina fazole mungo (<i>Vigna radiata</i>)	Popis/definice: Novou potravinou je prášek z bílkoviny fazole mungo extrahované ze semen rostliny <i>Vigna radiata</i> postupem sestávajícím z několika kroků, po nichž následuje pasterizace a sprejové sušení. Vlastnosti/složení: Vlhkost: ≤ 6 % Bílkoviny (% hmot.)^(a): ≥ 84 Popel (% hmot.): ≤ 6,0 Tuky (% hmot.): ≤ 5,5 Sacharidy (% hmot.): ≤ 5,0 výpočtem Mikrobiologická kritéria: Počet aerobních mikroorganismů: < 5 000 KTJ/g^(b) Kvasinky a plísně: < 100 KTJ/g Koliformní bakterie: < 100 KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 KTJ/g <i>Listeria monocytogenes</i>: nezjištěno ve 25 g <i>Salmonella</i> spp.: nezjištěno ve 25 g (^a) % hmot.: hmotnostní procento (^b) KTJ: kolonii tvořící jednotky.
---	--

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Specifikace
Extrakt mycelia z houby shiitake (<i>Lentinula edodes</i>)	Popis/definice: Tato nová složka potravin je sterilním vodným extraktem získaným z mycelia houby <i>Lentinula edodes</i> kultivované submerzní fermentací. Je to světle hnědá, mírně zakalená kapalina. Lentinan je β-(1-3) β-(1-6)-D-glukan o molekulové hmotnosti přibližně 5×10^5 Daltonů, stupni větvení 2/5 a s terciární strukturou trojitě šroubovice. Čistota/složení extraktu mycelia z <i>Lentinula edodes</i>: Vlhkost: 98 % Sušina: 2 % Volná glukóza: < 20 mg/ml Celkový obsah bílkovin ⁽¹⁾: < 0,1 mg/ml Dusíkaté komponenty ⁽²⁾: < 10 mg/ml Lentinan: 0,8–1,2 mg/ml ⁽¹⁾ Bradfordova metoda ⁽²⁾ Kjeldahlova metoda

▼ **M92**

Nikotinamid ribosid chlorid	Popis/definice: Tato nová potravina představuje syntetickou formu nikotinamidu ribosidu. Obsahuje ≥ 90 % nikotinamidu ribosidu chloridu, převážně v jeho beta formě; zbývající složky jsou zbytková rozpouštědla, vedlejší produkty reakce a produkty rozkladu. Nikotinamid ribosid chlorid: Číslo CAS: 23111-00-4 Číslo ES: 807-820-5 Název podle IUPAC: 1-[(2<i>R</i>,3<i>R</i>,4<i>S</i>,5<i>R</i>)-3,4-dihydroxy-5-(hydroxymethyl)oxolan-2-yl]pyridin-1-ium-3-karboxamid; chlorid Chemický vzorec: C11H15N2O5Cl Molekulová hmotnost: 290,7 g/mol Vlastnosti/složení: Barva: bílá až světle hnědá Forma: prášek Identifikace: potvrzeno nukleární magnetickou rezonancí (NMR) Nikotinamid ribosid chlorid: ≥ 90 % Obsah vody: ≤ 2 %
------------------------------------	--

▼ M92

Povolená nová potravina	Specifikace
	Zbytková rozpouštědla: Aceton: $\leq 5\,000$ mg/kg Metanol: $\leq 1\,000$ mg/kg Acetonitril: ≤ 50 mg/kg <i>tert</i>-butyl(methyl)ether: ≤ 500 mg/kg Vedlejší produkty reakce: Methyl-acetát: $\leq 1\,000$ mg/kg Acetamid: ≤ 27 mg/kg Kyselina octová: $\leq 5\,000$ mg/kg Těžké kovy: Arzen: ≤ 1 mg/kg Rtut*: $\leq 0,1$ mg/kg Kadmium*: ≤ 1 mg/kg Olovo*: $\leq 0,5$ mg/kg Mikrobiologická kritéria: Celkový počet mikroorganismů: $\leq 1\,000$ KTJ/g Kvasinky a plísňe: ≤ 100 KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: nepřítomnost v 10 g KTJ: kolonii tvořící jednotky (*) Pouze pro potraviny pro zvláštní lékařské účely, náhradu celodenní stravy pro regulaci hmotnosti a náhrady jídla.
Šťáva z ovoce noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	Popis/definice: Ovoce noni (plody <i>Morinda citrifolia</i> L.) se vylisují. Získaná šťáva se pasterizuje. Před lisováním nebo po něm může být provedena fermentace. Rubiadin: ≤ 10 µg/kg Lucidin: ≤ 10 µg/kg

▼ M9

Povolená nová potravina	Specifikace
Šťáva z ovoce noni (<i>Morinda citrifolia</i>) v prášku	Popis/definice: Oddělí se semena a slupky plodů <i>Morinda citrifolia</i> sušených na slunci. Získaná dužina se filtruje, aby se od dužiny oddělila šťáva. Sušení získané šťávy probíhá jedním nebo dvěma způsoby: Buď atomizací s použitím maltodextrinů kukuřice a této směsi se docílí udržováním konstantního přítoku šťávy a maltodextrinů, nebo zeodratací nebo sušením a následným smísením s pomocnou látkou a tento postup umožňuje, aby se šťáva nejprve vysušila a následně smíchala s maltodextriny (stejně množství jako u atomizace).
Protlak a koncentrát z ovoce noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	Popis/definice: Ovoce <i>Morinda citrifolia</i> se sklízí ručně. Semena a slupky lze od protlačeného ovoce oddělit mechanicky. Po pasteraci se protlak balí do antiseptických nádob a skladuje se v chladném prostředí. Koncentrát z <i>Morinda citrifolia</i> se připravuje z protlaku z ovoce <i>Morinda citrifolia</i> ošetřením pektinolytickými enzymy (50–60 °C po dobu 1 až 2 hodin). Poté se protlak zahřeje za účelem inaktivace pektinázy a ihned poté se ochladí. Šťáva se oddělí za použití dekantační odstředivky. Potom se šťáva jímá a pasteruje, načež je koncentrována ve vakuové odparce na 6–8 až 49–51 stupňů Brix ve finálním koncentrátu. Složení: Protlak: Vlhkost: 89–93 % Bílkoviny: < 0,6 g/100 g Tuky: ≤ 0,4 g/100 g Popel: < 1,0 g/100 g Sacharidy celkem: 5–10 g/100 g Fruktóza: 0,5–3,82 g/100 g Glukóza: 0,5–3,14 g/100 g Dietní vláknina: < 0,5–3 g/100 g 5,15-dimetylmorindol (1): ≤ 0,254 µg/ml Lucidin (1): Nejistitelný Alizarin (1): Nejistitelný Rubiadin (1): Nejistitelný Koncentrát: Vlhkost: 48–53 %

▼ M9

Povolená nová potravina	Specifikace
	Bílkoviny: 3–3,5 g/100 g Tuky: < 0,04 g/100 g Popel: 4,5–5,0 g/100 g Sacharidy celkem: 37–45 g/100 g Fruktóza: 9–11 g/100 g Glukóza: 9–11 g/100 g Dietní vláknina: 1,5–5,0 g/100 g 5,15-dimethylmorindol (¹): ≤ 0,254 µg/ml (¹) Metodou HPLC-UV vytvořenou a validovanou pro analýzu antrachinonů v protlaku a koncentrátu z ovoce <i>Morinda citrifolia</i>. Mezní hodnoty detekce: 2,5 ng/ml (5,15-dimethylmorindol); 50,0 ng/ml (lucidin); 6,3 ng/ml (alizarin) a 62,5 ng/ml (rubiadin).
Listy noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	Popis/definice: Listy <i>Morinda citrifolia</i> jsou po nařezání sušeny a praženy. Výrobek má různou podobu, počínaje kousky o velikosti odpovídající nalámaným listům až po hrubý prášek s velmi jemnými částicemi. Je zelenohnědý až hnědý. Čistota/složení: Vlhkost: < 5,2 % Bílkoviny: 17–20 % Sacharidy: 55–65 % Popel: 10–13 % Tuky: 4–9 % Kyselina šťavelová: < 0,14 % Kyselina tříslová (taninová): < 2,7 % 5,15-dimethylmorindol: < 47 mg/kg Rubiadin: nezjistitelný, ≤ 10 µg/kg Lucidin: nezjistitelný, ≤ 10 µg/kg
Ovoce noni (<i>Morinda citrifolia</i>) v prášku	Popis/definice: Ovoce noni v prášku se vyrábí lyofilizací dužiny plodů noni (<i>Morinda citrifolia</i> L.). Z dužiny ovoce se odstraní semena. Po lyofilizaci, během níž se z ovoce noni odstraní voda, se zbývající dužina noni rozeleme na prášek a naplní do tobolek.

Povolená nová potravina	Specifikace
	Čistota/složení Vlhkost: 5,3–9 % Bílkoviny: 3,8–4,8 g/100 g Tuky: 1–2 g/100 g Popel: 4,6–5,7 g/100 g Sacharidy celkem: 80–85 g/100 g Fruktóza: 20,4–22,5 g/100 g Glukóza: 22–25 g/100 g Dietní vláknina: 15,4–24,5 g/100 g 5,15-dimethylmorindol ⁽¹⁾: ≤ 2,0 µg/ml ⁽¹⁾ Metodou HPLC-UV vytvořenou a validovanou pro analýzu antrachinonů v prášku z ovoce <i>Morinda citrifolia</i>. Mezní hodnoty detekce: 2,5 ng/ml (5,15-dimethylmorindol)
Mikrořasy <i>Odontella aurita</i>	Křemík: 3,3 % Krystalický oxid křemičitý: max 0,1–0,3 % jako nečistota
Olej obohacený fytosteroly/fytostanoly	Popis/definice: Olej obohacený fytosteroly/fytostanoly se skládá ze složky oleje a složky fytosterolu. Rozdělení acylglycerolů: Volné mastné kyseliny (vyjádřené jako kyselina olejová): ≤ 2,0 % Monoacylglyceroly (MAG): ≤ 10 % Diacylglyceroly (DAG): ≤ 25 % Triacylglyceroly (TAG): Zbytek Složky fytosterolu: β-sitosterol: ≤ 80 % β-sitostanol: ≤ 15 % kampesterol: ≤ 40 % kampestanol: ≤ 5,0 % stigmasterol: ≤ 30 % brasikasterol ≤ 3,0 % jiné steroly/stanoly: ≤ 3,0 %

▼ **M9**

Povolená nová potravin	Specifikace
	Ostatní: Vlhkost a tĕkavost: ≤ 0,5 % Peroxidové číslo (PV): < 5,0 meq/kg Transmastné kyseliny: ≤ 1 % Znečištění/čistota (metoda GC-FID nebo obdobná) fytosterolů/fytostanolů: Fytosteroly a fytostanoly získané z jiných zdrojů než rostlinného oleje vhodného pro potraviny nesmějí obsahovat kontaminující látky, což je nejlépe zajištěno při čistotě přesahující 99 %.
Olej extrahovaný z olivní	Číslo kyselosti: ≤ 0,5 KOH/g oleje Peroxidové číslo (PV): ≤ 5 meq O ₂ /kg oleje Hodnota p-anisidinu: ≤ 20 Zkouška při nízké teplotě při 0 °C ≤ 3 hodiny Vlhkost: ≤ 0,1 % (hmotnostních) Nezmýdelnitelné látky: ≤ 5,0 % Transmastné kyseliny: ≤ 1,0 % Kyselina dokosaheptaenová: ≥ 20 % Kyselina eikosapentaenová: ≥ 10 %

▼ **M47**

Částečně odtučněné prášky ze semen chia (*Salvia hispanica*)

Popis/definice: Novou potravinou jsou částečně odtučněné prášky ze semen chia (<i>Salvia hispanica</i>) získané lisováním a mletím celých semen <i>Salvia hispanica</i> L.		
Fyzikálně-senzorické vlastnosti: Cizorodé látky: 0,1 %		
	Prášek s vysokým obsahem bílkovin	Prášek s vysokým obsahem vlákniny
Velikost částic	≤ 130 μm	≤ 400 μm
Chemické složení:		
	Prášek <i>Salvia hispanica</i> s vysokým obsahem bílkovin	Prášek <i>Salvia hispanica</i> s vysokým obsahem vlákniny
Vlhkost	≤ 9,0 %	≤ 9,0 %
Bílkoviny	≥ 40,0 %	≥ 24,0 %
Tuk	≤ 17 %	≤ 12 %
Vláknina	≤ 30 %	≥ 50 %

▼ **M47**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Mikrobiologická kritéria: Celkový počet mikroorganismů: ≤ 10 000 KTJ/g Kvasinky: ≤ 500 KTJ/g Plísně: ≤ 500 KTJ/g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 KTJ/g Koliformní bakterie: < 100 MPN/g <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 100 KTJ/g <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 50 KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 MPN/g <i>Listeria monocytogenes</i>: Nepřítomnost/g <i>Salmonella</i> spp.: Nepřítomnost ve 25 g Kontaminující látky: Arsen: ≤ 0,1 ppm Kadmium: ≤ 0,1 ppm Olovo: ≤ 0,1 ppm Rtuť: ≤ 0,1 ppm Aflatoxiny celkem: ≤ 4 ppb Ochratoxin A: ≤ 1 ppb

▼ **M63**

**Prášek z částečně odtučněných
řepkových semen *Brassica rapa* L. a
Brassica napus L.**

Definice: Prášek se vyrábí z částečně odtučněných semen geneticky nemodifikovaných (00) kultivarů *Brassica rapa* L. a *Brassica napus* L. s dvojnásobně nízkým obsahem prostřednictvím řady zpracovatelských kroků ke snížení glukosinolátů a fytátů.

Zdroj: Semena *Brassica rapa* L. a *Brassica napus* L.

Vlastnosti/složení:

Bílkoviny (N x 6,25) 33,0–43,0 %

Tuky: 14,0–22,0 %

Sacharidy celkem(*): 33,0–40,0 %

Vláknina celkem(**): 33,0–43,0 %

▼ **M63**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Vlhkost: < 7,0 % Popel: 2,0–5,0 % Glukosinoláty celkem < 0,3 mmol/kg ($\leq$ 120 mg/kg) Fytát: < 1,5 % Peroxidové číslo (v hmotnosti nové potraviny): $\leq$ 3,0 mEq O₂/kg Těžké kovy: Olovo: < 0,2 mg/kg Arsen (anorganický) < 0,2 mg/kg Kadmium: < 0,2 mg/kg Rtuť: < 0,1 mg/kg Hliník: < 35,0 mg/kg Mikrobiologická kritéria: Celkový počet mikroorganismů (30 °C): < 5 000 KTJ/g <i>Enterobacteriaceae</i>: < 10 KTJ/g <i>Salmonella</i> spp. Negativní/25 g Kvasinky a plísně: < 100 KTJ/g <i>Bacillus cereus</i>: < 100 KTJ/g (*) Rozdíl: 100 % – [bílkovina v % + vlhkost % + % tuku + % popela] (**) AOAC 2011.25 (Enzymatická gravimetrie) KTJ: Kolonie tvořící jednotky, AOAC: Sdružení úředních zemědělských chemiků

▼ **M55**

Extrakt z *Panax notoginseng*
a *Astragalus membranaceus*

Popis/definice:

Nová potravina obsahuje dva extrakty. Jedním je ethanolový extrakt z kořenů *Astragalus membranaceus* (Fisch.) Bunge. Druhým je extrakt z kořenů *Panax notoginseng* (Burkill) F.H. Chen získaný extrakcí horkou vodou, který je dále koncentrován absorpcí na pryskyřici a následným vymýváním 60 % ethanolom. Na závěr výrobního procesu se oba extrakty smíchají (45–47,5 % každého extraktu) s maltodextrinem (5–10 %).

Vlastnosti/složení:

Saponiny celkem: 1,5–5 %

Ginsenosid Rb1: 0,1–0,5 %

Astragalosid I: 0,01–0,1 %

▼ **M55**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Sacharidy: $\geq 90 \%$ Bílkoviny: $\leq 4,5 \%$ Popel: $\leq 1 \%$ Vlhkost: $\leq 5 \%$ Tuky: $\leq 1,5 \%$ Těžké kovy: Arsen: $\leq 0,3 \text{ mg/kg}$ Mikrobiologická kritéria: Počet mikroorganismů celkem: $\leq 5\,000 \text{ KTJ/g}$ Počet kvasinek a plísní celkem: $\leq 500 \text{ KTJ/g}$ Enterobacteriaceae: $< 10 \text{ KTJ/g}$ <i>Escherichia coli</i>: nepřítomnost ve 25 g <i>Salmonella</i>: nepřítomnost ve 375 g <i>Staphylococcus aureus</i>: nepřítomnost ve 25 g KTJ: kolonii tvořící jednotky

▼ **M9**

Pasterizované ovocné přípravky vyrobené pomocí ošetření vysokým tlakem	Parametr	Cíl	Poznámky
	Skladování ovoce před ošetřením vysokým tlakem	Minimálně 15 dnů při $-20 \text{ }^{\circ}\text{C}$	Ovoce sklizené a skladované ve spojení s osvědčenými/hygienickými zemědělskými a výrobními postupy
	Přidané ovoce	40 % až 60 % rozmrazeného ovoce	Ovoce se homogenizuje a přidá k ostatním přísadám
	pH	3,2 až 4,2	
	° Brix	7 až 42	Zajištěno přidanými cukry
	a _w	$< 0,95$	Zajištěno přidanými cukry
	Konečné uskladnění	Nejvýše 60 dnů při teplotě nejvýše $+5 \text{ }^{\circ}\text{C}$	Rovnocenné režimu skladování pro konvenčně zpracovaný výrobek

▼ M9

▼ M100

Povolená nová potravina	Specifikace
Hrachový a rýžový protein fermentovaný myceliem <i>Lentinula edodes</i> (houby shiitake)	Popis: Nová potravina se vyrábí fermentací směsi 65 % hrachového a 35 % rýžového proteinového koncentrátu s použitím mycelia houby shiitake (<i>Lentinula edodes</i>) a následným tepelným ošetřením za účelem ukončení fermentace a několika fázemi sušení za účelem vytvoření prášku. Vlastnosti/složení: Bílkoviny (% sušiny, N x 6,25): $\geq 75,0$ Vlhkost: $\leq 7,0$ Celkový obsah tuku (% sušiny): $\leq 10,0$ Popel (% sušiny): $\leq 10,0$ Sacharidy (% podle výpočtu): $\leq 15,0$ Mykotoxiny: Aflatoxin B1 (µg/kg): $< 1,0$ Aflatoxin B2 (µg/kg): $< 1,0$ Aflatoxin G1 (µg/kg): $< 1,0$ Aflatoxin G2 (µg/kg): $< 1,0$ Aflatoxiny celkem (B1+B2+G1+G2) (µg/kg): $< 3,0$ Těžké kovy: Arsen (µg/g): $< 0,1$ Kadmium (µg/g): $< 0,1$ Olovo (µg/g): $< 0,3$ Rtuť (µg/g): $< 0,1$ Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mikroorganismů: $< 1\,000$ KTJ/g Celkové množství kvasinek/plísní: < 100 KTJ/g Koliformní bakterie: ≤ 10 KTJ/g <i>Salmonella</i> spp.: Nepřítomnost v 25 g <i>Escherichia coli</i>: < 10 KTJ/g <i>Listeria monocytogenes</i>: Nepřítomnost v 25 g *KTJ: kolonii tvořící jednotky

▼ M9

▼ M37

Povolená nová potravin	Specifikace
Fenylkapsaicin	Popis/definice: fenylkapsaicin (<i>N</i>-[(4-hydroxy-3-methoxyfenyl)methyl]-7-fenylhept-6-ynamid, C₂₁H₂₃NO₃, č. CAS: 848127-67-3), se syntetizuje chemicky prostřednictvím dvoukrokové syntézy, která v prvním kroku sestává z výroby meziprojektu acetylenické kyseliny reakcí fenylacetylenu s derivátem karboxylové kyseliny a v druhém kroku ze série reakcí meziprojektu acetylenické kyseliny s derivátem vanilylaminu, jejímž produktem je fenylkapsaicin. Vlastnosti/složení: Čistota (% sušiny): ≥ 98 % Vlhkost: ≤ 0,5 % Vedlejší produkty výroby související se syntézou celkem: ≤ 1,0 % <i>N,N</i>-dimethylformamid: ≤ 880 mg/kg Dichlormethan: ≤ 600 mg/kg Dimethoxyethan: ≤ 100 mg/kg Ethyl-acetát: ≤ 0,5 % Další rozpouštědla: ≤ 0,5 % Těžké kovy: Olovo: ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg Rtuť: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Mikrobiologická kritéria: Celkový počet mikroorganismů: ≤ 10 KTJ/g Koliformní bakterie: ≤ 10 KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: Negativní/10 g <i>Salmonella</i> sp.: Negativní/10 g Kvasinky a plísně: ≤ 10 KTJ/g KTJ: kolonii tvořící jednotky

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Specifikace
Fosfát kukuřičného škrobu	Popis/definice: Fosfát kukuřičného škrobu (fosfát zesít'ovaného fosfátu škrobu) je chemicky modifikovaný rezistentní škrob získaný ze škrobu s vysokým podílem amylozy kombinováním chemických působení za účelem vytvoření fosfátových vazeb mezi sacharidovými zbytky a esterifikovanými hydroxylovými skupinami. Tato nová složka potravin je bílý či téměř bílý prášek. CAS: 11120-02-8 Chemický vzorec: $(C_6H_{10}O_5)_n [(C_6H_9O_5)_2PO_2H]_x [(C_6H_9O_5)PO_3H_2]_y$ n = počet glukózových jednotek; x, y = stupně substituce Chemické vlastnosti fosfátu zesít'ovaného fosfátu škrobu: Úbytek hmotnosti sušením: 10–14 % pH: 4,5–7,5 Dietní vláknina: ≥ 70 % Škrob: 7–14 % Bílkoviny: $\leq 0,8$ % Lipidy: $\leq 0,8$ % Zbytkové fosfátové vazby: $\leq 0,4$ % (jako fosfor) „kukuřice s vysokým podílem amylozy“ jako zdroj

▼ **M112**

Fosfát pšeničného škrobu

Popis:

Fosfát zesit'ovaného fosfátu škrobu vyrobený z pšeničného škrobu (fosfát pšeničného škrobu) je chemicky modifikovaný rezistentní škrob získaný z pšeničného škrobu kombinováním chemických působení za účelem vytvoření fosfátových vazeb v jednotlivých molekulách škrobu a mezi nimi.

Tato nová složka potravin je bílý či téměř bílý sypký prášek.

Vlastnosti/složení:

CAS: 11120-02-8

Chemický vzorec: (C₆H₁₀O₅)_n [(C₆H₉O₅)₂PO₂H]_x [(C₆H₉O₅)PO₃H₂]_y

N = počet glukózových jednotek; x, y = stupně substituce

Parametr	Prášková forma 1	Prášková forma 2
Fosfát zesit'ovaného fosfátu škrobu (sušina)	≥ 85 %	≥ 75 %
Nemodifikovaný pšeničný škrob (sušina)	≤ 15 %	≤ 25 %
Vlhkost	9–12 %	

▼ **M112**

Povolená nová potravina	Specifikace		
	Dietní vláknina celkem (vztaženo na sušinu)	≥ 76,0 %	≥ 66,0 %
	Popel	≤ 3 %	
	Bílkoviny	≤ 0,5 %	
	Tuky celkem	≤ 0,50 %	≤ 0,34 %
	Zbytkové fosfátové vazby	≤ 0,4 % (jako fosfor)	
	pH (25 % suspenze)	4,5–6,5	
	Těžké kovy: Arsen: ≤ 1 mg/kg Olovo: ≤ 2 mg/kg Rtuť: ≤ 0,1 mg/kg Mikrobiologická kritéria: Životaschopné aerobní bakterie celkem: ≤ 10 ⁴ KTJ/g Počet kvasinek a plísní celkem: ≤ 200 KTJ/g <i>Escherichia coli</i> : Negativní zkouška <i>Salmonella</i> spp.: Negativní zkouška KTJ: kolonii tvořící jednotky		

▼ **M9****Fosfatidylserin z rybích fosfolipidů****Popis/definice:**

Tato nová složka potravin je žlutý až hnědý prášek. Fosfatidylserin se získává enzymatickou transfosforylací fosfolipidů z ryb aminokyselinou L-serinem.

Specifikace fosfatidylserinového produktu vyrobeného z rybích fosfolipidů:

Vlhkost: < 5,0 %

Fosfolipidy: ≥ 75 %

Fosfatidylserin: ≥ 35 %

Glyceridy: < 4,0 %

Volný L-serin: < 1,0 %

Tokoferoly: < 0,5 %⁽¹⁾

Peroxidové číslo (PV): < 5,0 meq O₂/kg

⁽¹⁾ Tokoferoly mohou být přidány jako antioxidanty podle nařízení Komise (EU) č. 1129/2011

Povolená nová potravina	Specifikace
Fosfatidylserin ze sójových fosfolipidů	Popis/definice: Tato nová složka potravin je bělavý až světle žlutý prášek. Je dostupná také v kapalně formě v jasné hnědé až oranžové barvě. Kapalná forma obsahuje jako nosič triacylglyceroly se středním řetězcem (MCT). Vzhledem k tomu, že obsahuje značné množství oleje (MCT), obsahuje nižší hladiny fosfatidylserinu. Fosfatidylserin ze sójových fosfolipidů se získává enzymatickou transfosfatidylací lecitinu ze sójových bobů s vysokým podílem fosfatidylcholinu s aminokyselinou L-serinem. Fosfatidylserin se skládá ze základní glycerofosfátové struktury konjugované fosfodiesterovou vazbou se dvěma mastnými kyselinami a L-serinem. Vlastnosti fosfatidylserinu ze sójových fosfolipidů: Prášek: Vlhkost: < 2,0 % Fosfolipidy: ≥ 85 % Fosfatidylserin: ≥ 61 % Glyceridy: < 2,0 % Volný L-serin: < 1,0 % Tokoferoly: < 0,3 % Fytosteroly: < 0,2 % Kapalná forma: Vlhkost: < 2,0 % Fosfolipidy: ≥ 25 % Fosfatidylserin: ≥ 20 % Glyceridy: nepoužije se Volný L-serin: < 1,0 % Tokoferoly: < 0,3 % Fytosteroly: < 0,2 %
Fosfolipidový produkt obsahující stejné množství fosfatidylserinu a kyseliny fosfatidové	Popis/definice: Výrobek se získává enzymatickou konverzí sójového lecitinu. Fosfolipidový produkt je vysoce koncentrovaný žlutohnědý prášek skládající se ze stejného množství fosfatidylserinu a kyseliny fosfatidové. Specifikace produktu: Vlhkost: ≤ 2,0 %

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Fosfolipidy celkem: ≥ 70 % Fosfatidylserin: ≥ 20 % Kyselina fosfatidová: ≥ 20 % Glyceridy: $\leq 1,0$ % Volný L-serin: $\leq 1,0$ % Tokoferoly: $\leq 0,3$ % Fytosteroly: $\leq 2,0$ % Oxid křemičitý je použit v maximálním množství 1,0 %
Fosfolipidy z vaječného žloutku	85 % a 100 % čisté fosfolipidy z vaječného žloutku
Fytoglykogen	Popis: Bílý až bělavý prášek, který je polysacharid bez zápachu, bez barvy a bez chuti a je odvozen z geneticky nemodifikované kukuřice cukrové s použitím konvenčních technik zpracování potravin Definice: Polymer glukózy (C₆H₁₂O₆)_n s lineárními vazbami $\alpha(1 - 4)$ glykosidických spojení propojených s každými 8 až 12 glukózovými jednotkami pomocí $\alpha(1 - 6)$ glykosidických spojení Specifikace: Sacharidy: 97 % Cukry: 0,5 % Vláknina: 0,8 % Tuky: 0,2 % Bílkoviny: 0,6 %
Fytosteroly/fytostanoly	Popis/definice: Fytosteroly a fytostanoly jsou steroly a stanoly, jež se získávají z rostlin a mají podobu volných sterolů a stanolů či esterifikovaných sterolů a stanolů s mastnými kyselinami vhodnými pro použití v potravinách. Složení (metoda GC-FID nebo obdobná): β-sitosterol: < 81 % β-sitostanol: < 35 % kampesterol: < 40 % kampestanol: < 15 %

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Specifikace
	stigmasterol: < 30 % brasikasterol: < 3,0 % jiné steroly/stanoly: < 3,0 % Znečištění/čistota (metoda GC-FID nebo obdobná): Fytosteroly a fytostanoly získané z jiných zdrojů než rostlinného oleje vhodného pro potraviny nesmějí obsahovat kontaminanty, což je nejlépe zajištěno při čistotě přesahující 99 % fytosterolové/fitostanolové složky.
Olej ze švestkových jader	Popis/definice: Olej ze švestkových jader je rostlinný olej získávaný lisováním jader švestek (<i>Prunus domestica</i>) za studena. Složení: Kyselina olejová (C18:1): 68 % Kyselina linolová (C18:2): 23 % γ-tokoferol: 80 % celkových tokoferolů β-sitosterol: 80–90 % celkových sterolů Triolein: 40–55 % triglyceridů Kyselina hydrokyanová: maximálně 5 mg/kg oleje
(Koagulované) bramborové bílkoviny a jejich hydrolyzáty	Sušina: ≥ 800 mg/g Bílkovina (N * 6,25): ≥ 600 mg/g (sušina) Popel: ≤ 400 mg/g (sušina) Glykoalkaloid (celkem): ≤ 150 mg/kg Lysinoalanin (celkem): ≤ 500 mg/kg Lysinoalanin (volný): ≤ 10 mg/kg
Prolyloligopeptidáza (přípravek enzymu)	Specifikace enzymu: Systematický název: Prolyloligopeptidáza Synonyma: Prolylendopeptidáza, prolin-specifická endopeptidáza, endoprolylpeptidáza Molekulová hmotnost: 66 kDa Číslo podle Komise pro enzymy: EC 3,4.2 1,26 CAS: 72162-84-6

Povolená nová potravin	Specifikace
	Zdroj: Geneticky modifikovaný kmen <i>Aspergillus niger</i> (GEP-44) Popis: Prolyloligopeptidáza je dostupná jako přípravek enzymu obsahující přibližně 30 % maltodextrinu. Specifikace přípravku enzymu prolyloligopeptidázy: Aktivita: > 580 000 PPI⁽¹⁾/g (> 34,8 PPU⁽²⁾/g) Vzhled: Mikrogranulát Barva: Bělavá až žlutavě oranžová. Barva se může u jednotlivých šarží lišit Sušina: > 94 % Lepek: < 20 ppm Těžké kovy: Olovo: ≤ 1,0 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: ≤ 0,5 mg/kg Rtuť: ≤ 0,1 mg/kg Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mikroorganismů: ≤ 10³ KTJ/g Kvasinky a plísň celkem: ≤ 10² KTJ/g Anaerobní bakterie redukující siřičitany: ≤ 30 KTJ/g <i>Enterobacteriaceae</i>: < 10 KTJ/g <i>Salmonella</i>: Nepřítomnost v 25 g <i>Escherichia coli</i>: Nepřítomnost v 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Nepřítomnost v 10 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Nepřítomnost v 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Nepřítomnost v 25 g Antimikrobiální aktivita: Nepřítomná Mykotoxiny: Pod mezí detekce: aflatoxin B1, B2, G1, G2 (< 0,25 µg/kg), aflatoxiny celkem (< 2,0 µg/kg), ochratoxin A (< 0,20 µg/kg), T-2 toxin (< 5 µg/kg), zearalenon (< 2,5 µg/kg), fumonisin B1 a B2 (< 2,5 µg/kg) ⁽¹⁾ PPI – Protease Picomole International ⁽²⁾ PPU – Prolylpeptidázové jednotky nebo prolinproteázové jednotky

▼ **M9**

▼ **M118**

Povolena nová potravina	Specifikace	
Proteinový extrakt z vepřových ledvin	Popis/definice: Proteinový extrakt se získává z homogenizovaných vepřových ledvin kombinací sražení soli a vysokorychlostního odstřeďování. Výsledná sraženina obsahuje v zásadě bílkoviny se 7 % enzymu diaminoxidáza (názvosloví enzymů E.C. 1.4.3.22) a resuspenduje se ve fyziologickém pufracním roztoku. Získaný extrakt z vepřových ledvin je prezentován jako zapouzdřené pelety potažené střívkem nebo tablety potažené střívkem, aby se dostaly na aktivní místa v trávicím systému. Základní výrobek: Specifikace: proteinový extrakt z vepřových ledvin s přirozeným obsahem diaminoxidázy (DAO): Fyzikální stav: kapalina Barva: rezavá Vzhled: lehce zakalený roztok Hodnota pH: 6,4–6,8 Enzymatická aktivita: > 2 677 kH DU DAO/ml (DAO REA (DAO Radioextractionassay)) Mikrobiologická kritéria: <i>Brachyspira</i> spp.: negativní (PCR v reálném čase) <i>Listeria monocytogenes</i>: negativní (PCR v reálném čase) <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 KTJ/g Influenza A: negativní (PCR s reverzní transkripcí v reálném čase) <i>Escherichia coli</i>: < 10 KTJ/g Celkový počet aerobních mikroorganismů: < 10⁵ KTJ/g Počet kvasinek a plísní: < 10⁵ KTJ/g <i>Salmonella</i>: nepřítomnost v 10 g <i>Enterobacteriaceae</i> odolné vůči žlučovým solím: < 10⁴ KTJ/g Hotový výrobek: Specifikace proteinového extraktu z vepřových ledvin s přirozeným obsahem DAO (E.C. 1.4.3.22) v přípravku potaženém střívkem:	Popis/definice: Proteinový extrakt se získává z homogenizovaných vepřových ledvin prostřednictvím řady kroků zahrnujících několik prání v acetonu za účelem odtučnění a dehydratace homogenizovaných vepřových ledvin, po nichž následuje odvodnění, sušení, mletí a prosévání za účelem výroby prášku obsahujícího v zásadě bílkoviny s obsahem 7–9 % (v průměru) enzymu diaminoxidáza (názvosloví enzymů E.C. 1.4.3.22). Práškový extrakt z vepřových ledvin je prezentován buď jako tobolky potažené střívkem, jako zapouzdřené pelety potažené střívkem, nebo jako tablety potažené střívkem, aby se dostaly na aktivní místa v trávicím systému. Základní výrobek: Specifikace: proteinový extrakt z vepřových ledvin s přirozeným obsahem diaminoxidázy (DAO): Fyzikální stav: prášek Barva: světle hnědá Enzymatická aktivita: ≥ 0,10 mU/mg (UHPLC-FLD (ultravysokoučinná kapalinová chromatografie s fluorescenční detekcí)) Vlhkost: < 10 % Zbytková rozpouštědla: Aceton: < 5 000 mg/kg Mikrobiologická kritéria: <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 KTJ/g Celkový počet aerobních mikroorganismů: < 10⁴ KTJ/g Kvasinky a plísně celkem: < 10³ KTJ/g <i>Salmonella</i>: nepřítomnost v 10 g <i>Enterobacteriaceae</i> odolné vůči žlučovým solím: < 10² KTJ/g

Povolená nová potravina	Specifikace	
	Fyzikální stav: tuhá látka Barva: žlutošedá Vzhled: mikropelety nebo tablety Enzymatická aktivita: 110–220 kHDU DAO/g pelet nebo tablet (DAO REA (DAO Radio Extraction Assay)) Stabilita kyselin 15 min. 0,1M HCl následovaná 60 min. Borat pH = 9,0: > 68 kHDU DAO/g pelet nebo tablet (DAO REA (DAO Radio Extraction Assay)) Vlhkost: < 10 % Mikrobiologická kritéria: <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 KTJ/g Celkový počet aerobních mikroorganismů: < 10⁴ KTJ/g Kvasinky a plísně celkem: < 10³ KTJ/g <i>Salmonella</i>: nepřítomnost v 10 g <i>Enterobacteriaceae</i> odolné vůči žlučovým solím: < 10² KTJ/g PCR: polymerázová řetězová reakce; HDU (histamin degradující jednotky)	<i>Listeria monocytogenes</i>: nepřítomnost v 25 g Hotový výrobek: Specifikace proteinového extraktu z vepřových ledvin s přirozeným obsahem DAO (E.C. 1.4.3.22) v přípravku potaženém střívkem: Fyzikální stav: tuhá látka Barva: světle hnědá Vzhled: mikropelety, tobolky nebo tablety Enzymatická aktivita (mikropelety, tobolky nebo tablety): 2,29 – 4,6 mU/g pelet nebo g tablet nebo g tobolek (UHPLC-FLD (ultravysokoúčinná kapalinová chromatografie s fluorescenční detekcí)) Stabilita kyselin 15 min. 0,1M HCl následovaná 60 min. Borat pH = 9,0: > 1,4 mU DAO/g pelet nebo g tablet nebo g tobolek (UHPLC-FLD (ultravysokoúčinná kapalinová chromatografie s fluorescenční detekcí)) Vlhkost: < 10 % Mikrobiologická kritéria: <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 KTJ/g Celkový počet aerobních mikroorganismů: < 10⁴ KTJ/g Kvasinky a plísně celkem: < 10³ KTJ/g <i>Salmonella</i>: nepřítomnost v 10 g <i>Enterobacteriaceae</i> odolné vůči žlučovým solím: < 10² KTJ/g <i>Listeria monocytogenes</i>: nepřítomnost v 25 g mU: milijednotka (vyjádřená v mU/mg) měří nanomoly (nmol) histaminu degradovaného DAO za minutu při použití ultravysokoúčinné kapalinové chromatografie s fluorescenční detekcí (UHPLC-FLD) (O. Comas-Basté et al. Analytical and Bioanalytical Chemistry 411:7595-7602 (2019)). 1 mU odpovídá 48 000 HDU podle metody REA (DAO Radio Extraction Assay).

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Specifikace
▼ M10 Pyrrolochinolin-chinon, disodná sůl	Definice: Chemický název: dinatrium-9-karboxy-4,5-dioxo-1 <i>H</i> -pyrrolo[5,4- <i>f</i>]chinolin-2,7-dikarboxylát Chemický vzorec: C ₁₄ H ₄ N ₂ Na ₂ O ₈ Číslo CAS: 122628-50-6 Molekulová hmotnost: 374,17 Da Popis: Pyrrolochinolin-chinon, disodná sůl je načervenalý až hnědý prášek vytvářený geneticky nemodifikovanou bakterií <i>Hyphomicrobium denitrificans</i> kmenem CK-275. Vlastnosti/složení Vzhled: načervenalý až hnědý prášek Čistota: ≥ 99,0 % (sušiny) Absorpce UV (A322/A259): 0,56 ± 0,03 Absorpce UV (A233/A259): 0,90 ± 0,09 Vlhkost: < 12,0 % Zbytková rozpouštědla Etanol: < 0,05 % Těžké kovy Olovo: < 3 mg/kg Arsen: < 2 mg/kg Mikrobiologická kritéria: Celkový počet životaschopných buněk: ≤ 300 KTJ/g Plísně/kvasinky: ≤ 12 KTJ/g Koliformní bakterie: Nepřítomny v 1 g <i>Hyphomicrobium denitrificans</i> : ≤ 25 KTJ/g

Povolená nová potravin	Specifikace
Řepkový olej s vysokým nezmýdelnitelným podílem	Popis/definice: Řepkový olej s vysokým nezmýdelnitelným podílem se vyrábí vakuovou destilací a liší se od rafinovaného řepkového oleje koncentrací nezmýdelnitelného podílu (1 g v rafinovaném řepkovém oleji a 9 g v „řepkovém oleji s vysokým nezmýdelnitelným podílem“). Jedná se o mírné snížení triglyceridů obsahujících mononenasycené a polynenasycené mastné kyseliny. Čistota: Nezmýdelnitelné látky: > 7,0 g/100 g Tokoferoly: > 0,8 g/100 g α-tokoferol (%): 30–50 % γ-tokoferol (%): 50–70 % δ-tokoferol (%): < 6,0 % Steroly, triterpenické alkoholy, methylsteroly: > 5,0 g/100 g Mastné kyseliny v triglyceridech: kyselina palmitová: 3–8 % kyselina stearová: 0,8–2,5 % kyselina olejová: 50–70 % kyselina linolová: 15–28 % kyselina linolenová: 6–14 % kyselina eruková: < 2,0 % Číslo kyselosti: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroxidové číslo (PV): ≤ 10 mEq O₂/kg Těžké kovy: Železo (Fe): < 1 000 µg/kg Měď (Cu): < 100 µg/kg Nečistoty: Polycyklické aromatické uhlovodíky (PAH) Benzo(a)pyren: < 2 µg/kg Je nezbytné zpracování pomocí aktivního uhlí, aby se zajistilo, že při výrobě „řepkového oleje s vysokým nezmýdelnitelným podílem“ nedojde k obohacení polycyklických aromatických uhlovodíků (PAH).

Povolená nová potravina	Specifikace
Bílkovina řepky	Definice: Bílkovina řepky je vodný extrakt z filtračního koláče semene řepky bohatý na bílkoviny pocházející z geneticky nemodifikované <i>Brassica napus</i> L. a <i>Brassica rapa</i> L. Popis: Bílý nebo bělavý prášek sušený sprejově Bílkoviny celkem: ≥ 90 % Rozpustné bílkoviny: ≥ 85 % Vlhkost: $\leq 7,0$ % Sacharidy: $\leq 7,0$ % Tuky: $\leq 2,0$ % Popel: $\leq 4,0$ % Vláknina: $\leq 0,5$ % Glukosinoláty celkem: ≤ 1 mmol/kg Čistota: Fytáty celkem: $\leq 1,5$ % Olovo: $\leq 0,5$ mg/kg Mikrobiologická kritéria: Počet kvasinek a plísní: ≤ 100 KTJ/g Počet aerobních bakterií: $\leq 10\,000$ KTJ/g Celkový počet koliformních bakterií: ≤ 10 KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: Nepřítomnost v 10 g <i>Salmonella</i>: Nepřítomnost v 25 g

▼ M9

Povolená nová potravina	Specifikace
▼ <u>M17</u> Rafinovaný peptidový koncentrát z krevet	Popis Rafinovaný peptidový koncentrát z krevet je směs pepidů získaná z krunýřů a hlav krevety severní (<i>Pandalus borealis</i>) pomocí několika fází čištění po enzymatické proteolýze s použitím proteázy z <i>Bacillus licheniformis</i> a/nebo <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>. Vlastnosti/složení Sušina celkem (%): ≥ 95,0 % Peptidy (% hmot./sušina): ≥ 87,0 %, z toho peptidy s molekulovou hmotností < 2 kDa: ≥ 99,9 % Tuky (hmotnostní): ≤ 1,0 % Sacharidy (hmotnostní): ≤ 1,0 % Popel (hmotnostní): ≤ 15,0 % Vápník: ≤ 2,0 % Draslík: ≤ 0,15 % Sodík: ≤ 3,5 % Těžké kovy Arsen (anorganický): ≤ 0,22 mg/kg Arsen (organický): ≤ 51,0 mg/kg Kadmium: ≤ 0,09 mg/kg Olovo: ≤ 0,18 mg/kg Rtuť celkem: ≤ 0,03 mg/kg Mikrobiologická kritéria: Celkový počet životaschopných buněk: ≤ 20 000 KTJ/g <i>Salmonella</i>: ND/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: ND/25 g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 20 KTJ/g Koagulázopozitivní <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 200 KTJ/g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: ND/25 g Plísně/kvasinky: ≤ 20 KTJ/g KTJ: kolonii tvořící jednotky ND: nezjistitelná.

▼ M9

Povolená nová potravina	Specifikace
▼ <u>M86</u> <i>Trans-resveratrol</i>	Popis/definice: Syntetický <i>Trans-resveratrol</i> tvoří bělavé až béžové krystaly. Chemický název: 5-[(E)-2-(4-hydroxyfenyl)ethenyl]benzen-1,3-diol Chemický vzorec: C₁₄H₁₂O₃ Molekulová hmotnost: 228,25 Da CAS: 501-36-0 Čistota: <i>Trans-resveratrol</i> ≥ 98 %–99 % Vedlejší produkty celkem (příbuzné látky): ≤ 0,5 % Jakákoli samostatná příbuzná látka: ≤ 0,1 % Sulfátový popel: ≤ 0,1 % Úbytek hmotnosti sušením: ≤ 0,5 % Těžké kovy: Olovo: ≤ 1,0 ppm Rtuť: ≤ 0,1 ppm Arsen: ≤ 1,0 ppm Nečistoty: Diisopropylamin ≤ 50 mg/kg Mikrobiální zdroj: Geneticky modifikovaný kmen <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Vzhled: Bělavý až béžový prášek Obsah <i>trans-resveratrolu</i>: min. 98 % hmot. (v sušině) Popel: max. 0,5 % hmot. Vlhkost: max. 3 % hmot.
▼ <u>M9</u> Výtažek z hřebenu kohouta	Popis/definice: Výtažek z hřebenu kohouta se získává z druhu <i>Gallus gallus</i> enzymatickou hydrolýzou kohoutího hřebenu a následnou filtrací, koncentrací a srážením. Hlavními složkami výtažku z hřebenu kohouta jsou glykosaminoglykany, hyaluronová kyselina, chondroitin-sulfát A a dermatan-sulfát (chondroitin-sulfát B). Bílý nebo téměř bílý hygroskopický prášek.

Povolená nová potravin	Specifikace
	Kyselina hyaluronová: 60–80 % Chondroitin-sulfát A: ≤ 5,0 % Dermatan-sulfát (chondroitin-sulfát B): ≤ 25 % pH: 5,0–8,5 Čistota: Chloridy: ≤ 1,0 % Dusík: ≤ 8,0 % Úbytek hmotnosti sušením: (při 105 °C po dobu 6 hodin): ≤ 10 % Těžké kovy: Rtut': ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg Chrom: ≤ 10 mg/kg Olovo: ≤ 0,5 mg/kg Mikrobiologická kritéria: Životaschopné aerobní bakterie celkem: ≤ 10² KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: Nepřítomnost v 1 g <i>Salmonella</i>: Nepřítomnost v 1 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Nepřítomnost v 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Nepřítomnost v 1 g
Olej ze Sacha inchi (<i>Plukenetia volubilis</i>)	Popis/definice: Olej ze Sacha inchi je 100 % rostlinný olej lisovaný za studena, získaný ze semen <i>Plukenetia volubilis</i> L. Při pokojové teplotě je to průzračný, kapalný a lesklý olej. Má ovocnou a lehce zeleninovou chuť, bez nežádoucích příchutí. Vzhled, čirost, lesk, barva: Tekutý při pokojové teplotě, průzračný, jasně žlutozlaté barvy Vůně a chuť: Ovocná, zeleninová bez nepříjemné příchuti nebo zápachu

Povolená nová potravina	Specifikace
	Čistota: Voda a těkavé látky: < 0,2 g/100 g Nečistoty nerozpustné v hexanu: < 0,05 g/100 g Obsah kyseliny olejové: < 2,0 g/100 g Peroxidové číslo (PV): < 15 meq O₂/kg Transmastné kyseliny: < 1,0 g/100 g Nenasycené mastné kyseliny celkem: > 90 % Omega-3 kyselina alfa-linolenová (ALA): > 45 % Nasycené mastné kyseliny: < 10 % Bez transmastných kyselin (< 0,5 %) Bez kyseliny erukové (< 0,2 %) Více než 50 % trilinoleninových a dilinoleninových triglyceridů Složení a množství fytosterolů Bez cholesterolu (< 5,0 mg/100 g)
Salatrimy	Popis/definice: Salatrim je mezinárodně uznávaná zkratka molekuly acyl-triglyceridů s krátkým a dlouhým řetězcem. Salatrim se připravuje neenzymatickou interesterifikací z triacetinu, tripropioninu, tributyrinu nebo jejich směsí s hydrogenovaným řepkovým, sójovým, bavlníkovým nebo slunečnicovým olejem. Popis: Při pokojové teplotě čirá světle oranžová kapalina až světlá voskovitá pevná látka. Bez pevných částic a cizorodého nebo žluklého zápachu. Rozdělení glycerol-esterů: Triacylglyceroly: > 87 % Diacylglyceroly: ≤ 10 % Monoacylglyceroly: ≤ 2,0 % Složení mastných kyselin: MOLE % LCFA (long chain fatty acids – mastné kyseliny s dlouhým řetězcem): 33–70 %

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Specifikace
	MOLE % SCFA (short chain fatty acids – mastné kyseliny s krátkým řetězcem): 30–67 % Saturované mastné kyseliny s dlouhým řetězcem: < 70 % hmotnostních Transmastné kyseliny: ≤ 1,0 % Volné mastné kyseliny jako kyselina olejová: ≤ 0,5 % Profil triacylglycerolu: Triestery (krátké/dlouhé: 0,5 až 2,0): ≥ 90 % Triestery (krátké/dlouhé = 0): ≤ 10 % Nezmýdelnitelné látky: ≤ 1,0 % Vlhkost: ≤ 0,3 % Popel: ≤ 0,1 % Barva: ≤ 3,5 červená (Lovibond) Peroxidové číslo (PV): ≤ 2,0 Meq/Kg
Olej z mikrořas <i>Schizochytrium</i> sp. bohatý na DHA a EPA	Číslo kyselosti: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidové číslo (PV): ≤ 5,0 meq/kg oleje Oxidační stabilita: Všechny potravinářské výrobky obsahující olej z mikrořas <i>Schizochytrium</i> sp. bohatý na DHA a EPA by měly vykazovat oxidační stabilitu podle vhodné a uznávané vnitrostátní/mezinárodní zkušební metodiky (např. AOAC). Vlhkost a těkavost: ≤ 0,05 % Nezmýdelnitelné látky: ≤ 4,5 % Transmastné kyseliny: ≤ 1 % Obsah DHA: ≥ 22,5 % Obsah EPA: ≥ 10 %
▼ M27 Olej ze <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)	Nová potravina se získává z kmene ATCC PTA-9695 mikrořas <i>Schizochytrium</i> sp. Peroxidové číslo (PV): ≤ 5,0 meq/kg oleje Nezmýdelnitelné látky: ≤ 3,5 % Transmastné kyseliny: ≤ 2,0 % Volné mastné kyseliny: ≤ 0,4 % Kyselina dokosapentaenová (DPA) n-6: ≤ 7,5 % Obsah DHA: ≥ 35 %

▼ M9

Povolená nová potravina	Specifikace
▼ <u>M71</u> Olej ze <i>Schizochytrium</i> sp. (FCC-3204)	Popis/definice: Nová potravina je olej vyráběný z kmene FCC-3204 mikrořas <i>Schizochytrium</i> sp. Složení: Číslo kyselosti: $\leq 0,5$ mg KOH/g Peroxidové číslo (PV): $\leq 5,0$ meq/kg oleje Vlhkost a těkavost: $\leq 0,05$ % Nezmýdelnitelné látky: $\leq 4,5$ % Transmastné kyseliny: $\leq 1,0$ % Kyselina dokosahexaenová (DHA): $\geq 32,0$ % Hodnota p-anisidinu: ≤ 10
▼ <u>M9</u> Olej ze <i>Schizochytrium</i> sp.	Číslo kyselosti: $\leq 0,5$ mg KOH/g Peroxidové číslo (PV): $\leq 5,0$ meq/kg oleje Vlhkost a těkavost: $\leq 0,05$ % Nezmýdelnitelné látky: $\leq 4,5$ % Transmastné kyseliny: $\leq 1,0$ % Obsah DHA: $\geq 32,0$ %
▼ <u>M44</u> Olej ze <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)	Číslo kyselosti: $\leq 0,8$ mg KOH/g Peroxidové číslo (PV): $\leq 5,0$ meq/kg oleje Vlhkost a těkavost: $\leq 0,05$ % Nezmýdelnitelné látky: $\leq 3,5$ % Trans-mastné kyseliny: $\leq 2,0$ % Volné mastné kyseliny: $\leq 0,4$ % Obsah DHA: ≥ 35 %

▼ M9

Povolená nová potravina	Specifikace
▼ <u>M65</u> Olej ze <i>Schizochytrium</i> sp. (WZU477)	Popis/definice: Nová potravina je olej vyráběný z kmene WZU477 mikrořas <i>Schizochytrium</i> sp. Složení: Číslo kyselosti: $\leq 0,5$ mg KOH/g Peroxidové číslo (PV): $\leq 5,0$ meq/kg oleje Vlhkost a těkavost: $\leq 0,05$ % Nezmýdelnitelné látky: $\leq 4,5$ % Trans-mastné kyseliny: $\leq 1,0$ % Kyselina dokosaheptaenová (DHA): $\geq 32,0$ % Hodnota p-anisidinu: ≤ 10
▼ <u>M23</u> Sirup ze <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench (Tradiční potravina ze třetí země)	Popis/definice Tradiční potravinou je sirup ze <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench, (rod <i>Sorghum</i> , čeleď <i>Poaceae</i> (<i>Gramineae</i>)). Sirup se získává ze stonku <i>S. bicolor</i> po uplatnění výrobních postupů, jako je drcení, extrakce a odpařování včetně tepelného zpracování pro získání sirupu s minimální hodnotou 74° Brix. Údaje o složení sirupu ze <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench Voda: 22,7 g/100 g Popel: 2,4 Celkový obsah cukru: $> 74,0$ g/100 g
▼ <u>M9</u> Extrakt z fermentovaných sójo- vých bobů	Popis/definice: Extrakt z fermentovaných sójových bobů je mléčně bílý prášek bez vůně a zápachu. Obsahuje 30 % extraktu z fermentovaných sójových bobů v prášku a 70 % rezistentního dextrinu (jako nosiče) z kukuřičného škrobu, který se přidává během zpracování. Vitamin K ₂ se během výrobního procesu odstraňuje. Extrakt z fermentovaných sójových bobů obsahuje nattokinázu izolovanou z natto, potraviny vyrobené fermentací sójových bobů (<i>Glycine max</i> (L.)), které nejsou geneticky modifikovány, pomocí vybraného kmene <i>Bacillus subtilis</i> var. natto. Aktivita nattokinázy: 20 000–28 000 jednotek fybrinolytické aktivity/g ⁽¹⁾ Identita: Konfirmovatelné

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Jakost: Bez nepříjemné chuti nebo zápachu Úbytek hmotnosti sušením: $\leq 10 \%$ Vitamin K₂: $\leq 0,1 \text{ mg/kg}$ Těžké kovy: Olovo: $\leq 5,0 \text{ mg/kg}$ Arsen: $\leq 3,0 \text{ mg/kg}$ Mikrobiologická kritéria: Životaschopné aerobní bakterie celkem: $\leq 10^3 \text{ KTJ}^{(3)}/\text{g}$Kvasinky a plísně: $\leq 10^2 \text{ KTJ/g}$ Koliformní bakterie: $\leq 30 \text{ KTJ/g}$ Sporotvorné bakterie: $\leq 10 \text{ KTJ/g}$ <i>Escherichia coli</i>: Nepřítomnost v 25 g <i>Salmonella</i>: Nepřítomnost v 25 g <i>Listeria</i>: Nepřítomnost v 25 g ⁽¹⁾ Podle zkušební metody, kterou popsali Takaoka et al. (2010).

▼ **M57**

Biomasa kvasinek (*Yarrowia lipolytica*) obsahující selen

Popis/definice:

Nová potravina je vysušená a tepelně usmrcená biomasa kvasinek *Yarrowia lipolytica* obsahující selen.

Nová potravina je produkována fermentací za přítomnosti seleničitanu sodného, po které následuje několik kroků čištění včetně kroku tepelného usmrcení kvasinek, aby se v nové potravíně zajistila nepřítomnost životaschopných buněk kvasinek *Yarrowia lipolytica*.

Vlastnosti/složení:

Celkový obsah selenu: 165–200 µg/g

Selenomethionin (¹³): 100–140 µg/g

Bílkoviny: 40–50 g/100 g

Dietní vláknina: 24–32 g/100 g

Cukry: < 1 g/100 g

Tuky: 6–12 g/100 g

Celkový obsah popela: $\leq 15 \%$

Voda: $\leq 5 \%$

Sušina: $\geq 95 \%$

▼ **M57**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Těžké kovy: Olovo: ≤ 3,0 mg/kg Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg Rtuť: ≤ 0,1 mg/kg Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mikroorganismů: ≤ 5 x 10³ KTJ/g Počet kvasinek a plísní celkem: ≤ 10² KTJ/g Životaschopné buňky kvasinek <i>Yarrowia lipolytica</i> (¹⁴): < 10 KTJ/g (tj. mez detekce) Koliformní bakterie: ≤ 10 KTJ/g <i>Salmonella</i> spp.: nepřítomnost ve 25 g KTJ: kolonii tvořící jednotky

▼ **M61**

**Sodná sůl 3'-sialyllaktózy (3'-SL)
(mikrobiální zdroj)**

Popis:
Sodná sůl 3'-sialyllaktózy (3'-SL) je čistěný bílý až bělavý prášek nebo aglomerát, který se vyrábí mikrobiálním procesem a obsahuje omezené množství laktózy, 3'-sialyl-laktulózy a kyseliny sialové.

Zdroj: Geneticky modifikovaný kmen *Escherichia coli* K-12 DH1

Definice:
Chemický vzorec: C₂₃H₃₈NO₁₉Na
Chemický název: N-acetyl-α-D-neuraminy-(2→3)-β-D-galaktopyranosyl-(1→4)-D-glukóza, sodná sůl
Molekulová hmotnost: 655,53 Da
CAS: 128596-80-5

Vlastnosti/složení:
Vzhled: bílý až bělavý prášek nebo aglomerát
Suma sodné soli 3'-sialyllaktózy, D-laktózy a kyseliny sialové (% sušiny): ≥ 90,0 % (hmotnostních)
Sodná sůl 3'-sialyllaktózy (% sušiny): ≥ 88,0 % (hmotnostních)
D-laktóza: ≤ 5,0 % (hmotnostních)
Kyselina sialová: ≤ 1,5 % (hmotnostních)
3'-sialyl-laktulóza: ≤ 5,0 % (hmotnostních)
Suma jiných sacharidů: ≤ 3,0 % (hmotnostních)
Vlhkost: ≤ 8,0 % (hmotnostních)
Sodík: 2,5–4,5 % (hmotnostních)
Chlorid: ≤ 1,0 % (hmotnostních)
pH (20 °C, 5 % roztok): 4,5–6,0
Zbytkové bílkoviny: ≤ 0,01 % (hmotnostních)

▼ **M61**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mezofilních bakterií: ≤ 1000 KTJ/g <i>Enterobacteriaceae</i> : ≤ 10 KTJ/g <i>Salmonella</i> sp.: nepřítomnost ve 25 g Kvasinky: ≤ 100 KTJ/g Plíseň: ≤ 100 KTJ/g Zbytkové endotoxiny: ≤ 10 EJ/mg KTJ: kolonii tvořící jednotky; EJ: endotoxinové jednotky

▼ **M105**

Sodná sůl 3'-sialyllaktózy (3'-SL) (produkovaná derivovanými kmeny <i>E. coli</i> BL21(DE3))	Popis: Sodná sůl 3'-sialyllaktózy (3'-SL) je čištěný bílý až bělavý prášek nebo aglomerát, který se vyrábí mikrobiálním procesem a obsahuje omezené množství laktózy, 3'-sialyl-laktulózy a kyseliny sialové. Definice: Chemický název: N-acetyl- α -D-neuraminy1-(2→3)- β -D-galaktopyranosyl-(1→4)-D-glukóza, sodná sůl Chemický vzorec: C ₂₃ H ₃₈ NO ₁₉ Na Molekulová hmotnost: 655,53 Da CAS: 128596-80-5 Zdroj: Dva geneticky modifikované kmeny (produkční kmen a volitelný degradační kmen) <i>Escherichia coli</i> BL21(DE3) Vlastnosti/složení: Sodná sůl 3'-sialyllaktózy (% sušiny): ≥ 88,0 % (hmotnostních) 3'-sialyl-laktulóza (% sušiny): ≤ 5,0 % (hmotnostních) D-laktóza (% sušiny): ≤ 5,0 % (hmotnostních) Kyselina sialová (% sušiny): ≤ 1,5 % (hmotnostních) N-acetyl-D-glukosamin (% sušiny): ≤ 1,0 % (hmotnostních) Suma jiných sacharidů (% sušiny) ^a : ≤ 5,0 % (hmotnostních) Vlhkost: ≤ 9,0 % (hmotnostních) Popel: ≤ 8,5 % (hmotnostních) Zbytkové bílkoviny: ≤ 0,01 % (hmotnostních) Sodík: ≤ 4,2 % (hmotnostních) Mikrobiologická kritéria: Standardní počet mikroorganismů: ≤ 1 000 *KTJ/g <i>Enterobacteriaceae</i> : ≤ 10 KTJ/g <i>Salmonella</i> spp.: Nepřítomnost v 25 g
---	---

▼ **M105**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Kvasinky a plísňe: ≤ 100 KTJ/g <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: Nepřítomnost v 10 g Zbytkové endotoxiny: ≤ 10 **EJ/mg ^a Suma jiných sacharidů = 100 (% (hmot.) sušiny) – sodná sůl 3'-sialyllaktózy (% (hmot.) sušiny – kvantifikované sacharidy (% (hmot.) sušiny – popel (% (hmot.) sušiny; * KTJ: kolonii tvořící jednotky; ** EJ: endotoxinové jednotky

▼ **M60**

Sodná sůl 6'-sialyllaktózy (6'-SL)
(mikrobiální zdroj)

Popis:

Sodná sůl 6'-sialyllaktózy (6'-SL) je čištěný bílý až bělavý prášek nebo aglomerát, který se vyrábí mikrobiálním procesem a obsahuje omezené množství laktózy, 6'-sialyl-laktulózy a kyseliny sialové.

Zdroj: Geneticky modifikovaný kmen *Escherichia coli* K-12 DH1

Definice:

Chemický vzorec: C₂₃H₃₈NO₁₉Na

Chemický název: *N*-acetyl- α -D-neuraminy-(2→6)- β -D-galaktopyranosyl-(1→4)-D-glukóza, sodná sůl

Molekulová hmotnost: 655,53 Da

CAS: 157574-76-0

Vlastnosti/složení:

Vzhled: Bílý až bělavý prášek nebo aglomerát

Suma sodné soli 6'-sialyllaktózy, D-laktózy a kyseliny sialové (% sušiny): ≥ 94,0 % (hmotnostních)

Sodná sůl 6'-sialyllaktózy (% sušiny): ≥ 90,0 % (hmotnostních)

D-laktóza: ≤ 5,0 % (hmotnostních)

Kyselina sialová: ≤ 2,0 % (hmotnostních)

6'-sialyl-laktulóza: ≤ 3,0 % (hmotnostních)

Suma jiných sacharidů: ≤ 3,0 % (hmotnostních)

Vlhkost: ≤ 6,0 % (hmotnostních)

Sodík: 2,5–4,5 % (hmotnostních)

Chlorid: ≤ 1,0 % (hmotnostních)

pH (20 °C, 5 % roztok): 4,5–6,0

Zbytkové bílkoviny: ≤ 0,01 % (hmotnostních)

▼ **M60**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mezofilních bakterií: ≤ 1 000 KTJ/g <i>Enterobacteriaceae</i> : ≤ 10 KTJ/g <i>Salmonella</i> sp.: Nepřítomnost v 25 g Kvasinky: ≤ 100 KTJ/g Plísně: ≤ 100 KTJ/g Zbytkové endotoxiny: ≤ 10 EJ/mg KTJ: kolonii tvořící jednotky; EJ: endotoxinové jednotky

▼ **M115**

Sodná sůl 6'-sialyllaktózy (6'-SL) (produkovaná derivovanými kmeny <i>E. coli</i> BL21(DE3))	Popis: Sodná sůl 6'-sialyllaktózy (6'-SL) je čištěný bílý až bělavý prášek nebo aglomerát, který se vyrábí mikrobiálním procesem a obsahuje omezené množství laktózy, 6'-sialyl-laktulózy a kyseliny sialové. Definice: Chemický název: N-acetyl- α -D-neuraminy1-(2→6)- β -D-galaktopyranosyl-(1→4)-D-glukóza, sodná sůl Chemický vzorec: C ₂₃ H ₃₈ NO ₁₉ Na Molekulová hmotnost: 655,53 Da CAS: 157574-76-0 Zdroj: Dva geneticky modifikované kmeny (produkční kmen a volitelný degradační kmen) <i>Escherichia coli</i> BL21(DE3) Vlastnosti/složení: Sodná sůl 6'-sialyllaktózy (% sušiny): ≥ 90,0 % (hmotnostních) 6'-sialyl-laktulóza (% sušiny): ≤ 3,0 % (hmotnostních) D-laktóza (% sušiny): ≤ 5,0 % (hmotnostních) Kyselina sialová (% sušiny): ≤ 2,0 % (hmotnostních) N-acetyl-D-glukosamin (% sušiny): ≤ 3,0 % (hmotnostních) Suma jiných sacharidů (% sušiny) ⁽²⁸⁾ : ≤ 5,0 % (hmotnostních) Vlhkost: ≤ 9,0 % (hmotnostních) Popel: ≤ 8,5 % (hmotnostních) Zbytkové bílkoviny: ≤ 0,01 % (hmotnostních) Sodík: ≤ 4,2 % (hmotnostních) Kontaminující látky: Arsen: ≤ 0,2 mg/kg Aflatoxin M1: ≤ 0,025 µg/kg
---	--

▼ **M115**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Mikrobiologická kritéria: Standardní počet mikroorganismů: ≤ 1 000 KTJ/g <i>Enterobacteriaceae</i> : ≤ 10 KTJ/g <i>Salmonella</i> spp.: Nepřítomnost v 25 g Kvasinky a plísně: ≤ 100 KTJ/g <i>Cronobacter</i> spp.: Nepřítomnost v 10 g Zbytkové endotoxiny: ≤ 10 EJ/mg

▼ **M43**

Výtažek z pšeničných klíčků (<i>Triticum aestivum</i>) bohatý na spermidin	Popis/definice: Výtažek z pšeničných klíčků bohatý na spermidin se získává z nefermentovaných nenaklíčených pšeničných klíčků (<i>Triticum aestivum</i>) procesem extrakce pevných látek a kapalin zaměřené zejména, ale nikoli výlučně na polyaminy. Spermidin:(<i>N</i> -(3-aminopropyl)butan-1,4-diamin): 0,8–2,4 mg/g Spermin: 0,4–1,2 mg/g Spermidin-trichlorid: < 0,1 µg/g Putrescin: < 0,3 mg/g Kadaverin: ≤ 16,0 µg/g Mykotoxiny: Aflatoxiny (celkem): < 0,4 µg/kg Mikrobiologická kritéria: Aerobní bakterie celkem: < 10 000 KTJ/g Kvasinky a plísně: < 100 KTJ/g <i>Escherichia coli</i> : < 10 KTJ/g <i>Salmonella</i> : Nepřítomnost v 25 g <i>Listeria monocytogenes</i> : Nepřítomnost v 25 g
--	--

▼ **M9**

Sucromalt	Popis/definice: Sucromalt je složitá směs sacharidů, která se vyrábí enzymatickou reakcí ze sacharózy a škrobového hydrolyzátu. Při tomto postupu se glukózové jednotky připojují k sacharidům ze škrobového hydrolyzátu pomocí enzymu produkovaného bakterií <i>Leuconostoc citreum</i> nebo pomocí rekombinantního kmene produkčního organismu <i>Bacillus licheniformis</i> . Výsledné oligosacharidy jsou charakterizovány výskytem α-(1→6) a α-(1→3) glykosidických sloučenin. Výsledným produktem je sirup obsahující kromě zmíněných oligosacharidů především fruktózu, ale i disacharid leukrózu a jiné disacharidy. Pevná složka celkem: 75–80 %
-----------	--

Povolená nová potravina	Specifikace
	Vlhkost: 20–25 % Sulfatáza: Max. 0,05 % pH: 3,5–6,0 Vodivost < 200 (30 %) Dusík < 10 ppm Fruktóza: 35–45 % v sušině Leukróza: 7–15 % v sušině Jiné disacharidy: Max. 3 % Vyšší sacharidy: 40–60 % v sušině
Vláknina z cukrové třtiny	Popis/definice: Vláknina z cukrové třtiny se získává ze suché buněčné stěny nebo vláknitých zbytků po vytlačení nebo extrakci cukerné šťávy z cukrové třtiny genotypu <i>Saccharum</i>. Skládá se především z celulózy a hemicelulózy. Výrobní postup sestává z několika kroků včetně: štípání, alkalického rozkladu, odstranění ligninů a jiných necelulózových složek, bělení vyčištěných vláken, promývání kyselinou a neutralizace. Vlhkost: ≤ 7,0 % Popel: ≤ 0,3 % Dietní vláknina (AOAC) celkem vztaženo na sušinu (veškerá nerozpustná): ≥ 95 % Z toho: Hemicelulóza (20–25 %) a celulóza (70–75 %) Oxid křemičitý (ppm): ≤ 200 Bílkoviny: 0,0 % Tuky: stopové množství pH: 4–7 Těžké kovy: Rtuť (ppm): ≤ 0,1 Olovo (ppm): ≤ 1,0 Arsen (ppm): ≤ 1,0 Kadmium (ppm): ≤ 0,1 Mikrobiologická kritéria: Kvasinky a plísň (KTJ/g): ≤ 1 000 <i>Salmonella</i>: Nepřítomnost <i>Listeria monocytogenes</i>: Nepřítomnost

▼ M9▼ M53

Povolená nová potravina	Specifikace
Cukry z dužiny kakaovníku pravého (<i>Theobroma cacao</i> L.)	Popis/definice: Cukry se získávají z koncentrované šťávy z dužiny kakaovníku pravého (<i>Theobroma cacao</i> L.) buď sušením, nebo čištěním za účelem získání glukózy nebo fruktózy vysoké čistoty. Cukry vyrobené sušením Nutriční složení: Celkový obsah cukrů (g/100 g): > 80 Vlhkost (%) < 5 Mikrobiologická kritéria: Celkový počet mikroorganismů (aerobních) (KTJ/g): < 10⁴ Plísně a kvasinky (KTJ/g): < 50 Enterobacteriaceae (KTJ/g): < 10 <i>Salmonella</i> spp.: nepřítomnost ve 25 g <i>Alicyclobacillus</i>: nepřítomnost v 50 g Termoacidofilní bakterie: nepřítomnost v 50 g Cukry vyrobené čištěním Nutriční složení glukózy z dužiny kakaovníku pravého (<i>Theobroma cacao</i> L.): Obsah glukózy (%): > 93 Popel (%) < 0,2 Vlhkost (%) < 1,0 Nutriční složení fruktózy z dužiny kakaovníku pravého (<i>Theobroma cacao</i> L.): Obsah fruktózy (%): > 98 Obsah glukózy (%): < 0,5 % Popel (%) < 0,2 Vlhkost (%): < 0,5 Mikrobiologická kritéria pro glukózu a fruktózu z dužiny kakaovníku pravého (<i>Theobroma cacao</i> L.): Celkový počet mikroorganismů (aerobních) (KTJ/g): < 10⁴ <i>Salmonella</i> spp.: nepřítomnost ve 25 g

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Specifikace
Extrakt ze slunečnicového oleje	Popis/definice: Extrakt ze slunečnicového oleje se získává faktorem koncentrace 10 z nezmýdelnitelné frakce rafinovaného slunečnicového oleje ze semen slunečnice (<i>Helianthus annuus</i> L.). Složení: Kyselina olejová (C18:1): 20 % Kyselina linolová (C18:2): 70 % Nezmýdelnitelné látky: 8,0 % Fytosteroly: 5,5 % Tokoferoly: 1,1 %

▼ **M73**

Sušené plody <i>Synsepalum dulcificum</i>	Popis/definice: Novou potravinou je lyofilizovaná dužina a slupka vypeckovaných plodů rostliny <i>Synsepalum dulcificum</i> (Schumach. & Thonn.) Daniell, která patří do čeledi <i>Sapotaceae</i>. Výsledný sušený koláč se rozemele na prášek. Vlastnosti/složení: Vlhkost (g/100 g): < 6 Popel (g/100 g): 3,5–8,5 Sacharidy celkem (g/100 g): 70–87 Cukry (g/100 g): 50–75 Vláknina (g/100 g): 1–6,5 Bílkoviny celkem (g/100 g): 3,5–6,0 ⁽¹⁶⁾ Mirakulin (g/100 g): 1,5–2,5 Tuky celkem (g/100 g): 0,50–3,50 Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mikroorganismů: < 10⁴ KTJ ⁽⁷⁾/g <i>Bacillus cereus</i> (předpoklad): < 100 KTJ/g <i>Clostridia</i> redukující šířičitany: ≤ 30 KTJ/g Celkem <i>Enterobacteriaceae</i>: < 100 KTJ/g Kvasinky a plísně: < 500 KTJ/g
---	---

▼ **M73**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Pesticidy: Limity pesticidů v souladu s číselným kódem 0820990 („Ostatní“ ve skupině „Plody“) stanovené v nařízení (ES) č. 396/2005 ⁽¹⁷⁾

▼ **M66**

Sušené larvy potměníka moučného <i>Tenebrio molitor</i> (mouční červi)	Popis/definice: Novou potravinou jsou celí, tepelně sušení mouční červi, buď celí (spařené, v troubě sušené larvy), nebo ve formě prášku (spařené, v troubě sušené a namleté larvy). Výrazem „moučný červ“ se rozumí larvální stadium potměníka moučného <i>Tenebrio molitor</i> , což je druh hmyzu, který patří do čeledi <i>Tenebrionidae</i> (potměníkovití). K lidské spotřebě jsou určeni celí mouční červi a žádné části se neodstraňují. Minimálně 24 hodin před tepelným sušením nesmí larvy přijímat potravu, aby se zbavily obsahu střev. Vlastnosti/složení: Popel (% hmot.): 3,5 – 4,5 Vlhkost (% hmot.): 1–8 Surový protein (N x 6,25) (% hmot.): 56–61 Stravitelné sacharidy ⁽¹⁵⁾ (% hmot.): 1–6 Tuky (% hmot.): 25–30 z toho nasycené (% hmot.): 4–9 Peroxidové číslo (Meq O ₂ /kg tuku): ≤ 5 Dietní vláknina (% hmot.): 4–7 Chitin (% hmot.): 4–7 Těžké kovy: Olovo: ≤ 0,075 mg/kg Kadmium: ≤ 0,1 mg/kg Mykotoxiny: Aflatoxiny (suma B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg Aflatoxin B1: ≤ 2 µg/kg Deoxynivalenol: ≤ 200 µg/kg Ochratoxin A: ≤ 1 µg/kg
---	---

▼ **M66**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mikroorganismů: ≤ 10 ⁵ KTJ (?) /g Kvasinky a plísně: ≤ 100 KTJ/g <i>Escherichia coli</i> : ≤ 50 KTJ/g <i>Salmonella</i> spp.: nezjištěno ve 25 g <i>Listeria monocytogenes</i> : nezjištěno ve 25 g Anaerobní bakterie redukující siřičitany: ≤ 30 KTJ/g <i>Bacillus cereus</i> (předpoklad): ≤ 100 KTJ/g Enterobacteriaceae (předpoklad): < 10 KTJ/g Koagulázopozitivní stafylokoky: ≤ 100 KTJ/g

▼ **M81**

Zmrazené, sušené a práškové formy moučných červů (larev potměníka moučného *Tenebrio molitor*)

Popis/definice: Novou potravinou jsou zmrazené, sušené a práškové formy moučných červů (larev potměníka moučného <i>Tenebrio molitor</i>). Výrazem „moučný červ“ se rozumí larvální stadium potměníka moučného <i>Tenebrio molitor</i> , což je druh hmyzu, který patří do čeledi <i>Tenebrionidae</i> (potěmnikovití). Dalším známým vědeckým synonymem je <i>Tenebrio molitor</i> Linnaeus. K lidské spotřebě jsou určeni celí mouční červi, žádné části se neodstraňují. Minimálně 24 hodin před tím, než je hmyz usmrcen zmrazením, nesmí larvy přijímat potravu, aby se zbavily obsahu střev. Tato nová potravina je určena pro uvedení na trh ve třech různých formách, konkrétně: celé, spařené a zmrazené larvy potměníka moučného <i>Tenebrio molitor</i> (zmrazené); celé, spařené a mrazem vysušené larvy potměníka moučného <i>Tenebrio molitor</i> (sušené), které mohou být ve formě prášku (prášek).		
Parametry	Zmrazené	Sušené nebo práškové
Vlastnosti/složení		
Popel	0,9–1,10	3,6–4,1
Vlhkost (% hmot.)	69–75	≤ 5
Surový protein (N x 6,25) (% hmot.)	14–19	54–60

▼ **M81**

Povolená nová potravin	Specifikace		
	Tuky (% hmot.) — z toho nasycené mastné kyseliny (% tuku)	7–12,5 20–29	27–30 20–29
	Stravitelné sacharidy (% hmot.)	1–2	4–8
	Dietní vláknina (% hmot.)	1,2–3,5	4–6
	Chitin(*) (% hmot.)	≤ 3	4–9
	Peroxidové číslo (Meq O ₂ /kg tuku)	≤ 5	≤ 5
	Kontaminující látky		
	<i>Těžké kovy</i>		
	Olovo (mg/kg)	≤ 0,01	≤ 0,075
	Kadmium (mg/kg)	≤ 0,05	≤ 0,1
	<i>Mykotoxiny</i>		
	Aflatoxiny (suma B1, B2, G1, G2) (µg/kg)	≤ 4	≤ 4
	Aflatoxin B1 (µg/kg)	≤ 2	≤ 2
	Deoxynivalenol (µg/kg)	≤ 200	≤ 200
	Ochratoxin A (µg/kg)	≤ 1	≤ 1
	<i>Dioxiny a PCB</i>		
Suma dioxinů a PCB s dioxinovým efektem (UB, WHO-TEQ2005) (**) (pg/g tuku)	≤ 0,75	≤ 0,75	

▼ **M81**

Povolená nová potravina	Specifikace	
	Mikrobiologická kritéria	
	Celkový počet aerobních mikroorganismů (KTJ/g)	$\leq 10^5$
	<i>Enterobacteriaceae</i> (předpoklad) (KTJ/g)	≤ 100
	<i>Escherichia coli</i> (KTJ/g)	≤ 50
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Nepřítomnost v 25 g
	<i>Salmonella</i> spp.	Nepřítomnost v 25 g
	<i>Bacillus cereus</i> (předpoklad) (KTJ/g)	≤ 100
	Koagulázopozitivní <i>Staphylococci</i> (KTJ/g)	≤ 100
	Anaerobní bakterie redukující siřičitany (KTJ/g)	≤ 30
	Kvasinky a plísně (KTJ/g)	≤ 100
(*) Chitin vypočtený jako rozdíl mezi frakcemi acidodetergentní vláknina a acidodetergentní lignin (ADF-ADL), jak popisuje Hahn a kol. (2018).		
(**) Horní mez sumy polychlorovaných dibenzo-para-dioxinů (PCDD), polychlorovaných dibenzofuranů (PCDF) a polychlorovaných bifenylů (PCB) s dioxinovým efektem vyjádřená jako ekvivalent toxicity podle Světové zdravotnické organizace (za použití WHO-TEF z roku 2005).		
KTJ: kolonii tvořící jednotky.		

▼ **M89**

Tetrahydrokurkuminoidy	Popis: Tetrahydrokurkuminoidy se vyrábějí řadou kroků zahrnujících extrakci kurkuminoidů ze sušených, rozemlněných oddenků kurkumy (<i>Curcuma longa</i> L.), hydrogenaci (pomocí palladia na uhlíku (Pd/C) jako katalyzátoru), koncentraci, krystalizaci, sušení a mletí do prášku. Vlastnosti/složení: Tetrahydrokurkuminoidy celkem (sušina) (% hmot.): > 95,0 Vlhkost (% hmot.): $\leq 1,0$ Popel (% hmot.): $\leq 1,0$ Palladium (mg/kg): < 5,0
-------------------------------	---

▼ M89

Povolená nová potravin	Specifikace
	Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mikroorganismů: $\leq 5\,000$ KTJ/g Celkové množství kvasinek/plísni: ≤ 100 KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 KTJ/g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 KTJ/g <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 KTJ/g <i>Salmonella</i> spp.: Nepřítomnost v 25 g Koliformní bakterie: ≤ 10 KTJ/g KTJ: kolonii tvořící jednotky

▼ M9

Sušené mikrořasy <i>Tetraselmis chuii</i>	Popis/definice: Lyofilizovaný výrobek se získává z mořských mikrořas <i>Tetraselmis chuii</i> náležejících do čeledě <i>Chlorodendraceae</i> a které se pěstují ve sterilní mořské vodě v uzavřených fotobioreaktorech izolovaných od vnějšího prostředí. Čistota/složení: Identifikace prostřednictvím jaderného markeru rDNA 18 S (analyzována byla sekvence nejméně 1 600 základních párů) v databázi Národního střediska pro biotechnologické informace (NCBI): Nejméně 99,9 % Vlhkost: $\leq 7,0$ % Bílkoviny: 35–40 % Popel: 14–16 % Sacharidy: 30–32 % Vláknina: 2–3 % Tuky: 5–8 % Nasyčené mastné kyseliny: 29–31 % z celkového obsahu mastných kyselin Mononenasycené mastné kyseliny: 21–24 % z celkového obsahu mastných kyselin Polynenasycené mastné kyseliny: 44–49 % z celkového obsahu mastných kyselin Jód: ≤ 15 mg/kg
---	--

Povolená nová potravin	Specifikace
<i>Therapon barcoo/Scortum</i>	Popis/definice: Scortum/<i>Therapon barcoo</i> je druh ryb z čeledi <i>Terapontidae</i>. Jde o endemický sladkovodní druh z Austrálie. Nyní se chová v rybích farmách. Taxonomická identifikace: Třída: <i>Actinopterygii</i> > řád: <i>Perciformes</i> > čeleď: <i>Terapontidae</i> > rod: <i>Therapon</i> nebo <i>Scortum barcoo</i> Složení rybiho masa: Bílkoviny (v %): 18–25 Vlhkost (v %): 65–75 Popel (v %): 0,5–2,0 Energie (v KJ/kg): 6 000–11 500 Sacharidy (v %): 0,0 Tuky (v %): 5–15 Mastné kyseliny (mg/g filé): Σ PUFA n-3: 1,2–20,0 Σ PUFA n-6: 0,3–2,0 PUFA n-3/n-6: 1,5–15,0 Omega-3 kyseliny celkem: 1,6–40,0 Omega-6 kyseliny celkem: 2,6–10,0
D-tagatóza	Popis/definice: Tagatóza se vyrábí izomerací galaktózy pomocí chemické nebo enzymatické přeměny nebo epimerizací fruktózy pomocí enzymatické přeměny. Jedná se o jednorázové přeměny. Vzhled: Bílé či téměř bílé krystaly Chemický název: D-tagatóza

Povolená nová potravina	Specifikace
	Synonymum: D-<i>lyxo</i>-hexulóza CAS: 87-81-0 Chemický vzorec: C₆H₁₂O₆ Molekulová hmotnost: 180,16 (g/mol) Čistota: Obsah: ≥ 98 % vztaženo na sušinu Úbytek hmotnosti sušením: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 hodiny) Specifická otáčivost: [α]_D²⁰: – 4 až – 5,6° (1 % vodný roztok)(¹) Rozpětí bodu tání: 133–137 °C Těžké kovy: Olovo: ≤ 1,0 mg/kg(*) (*) Stanovení metodou atomové absorpce odpovídající specifikované hodnotě. Výběr velikosti vzorku a metody přípravy vzorku mohou vycházet ze zásad uvedené metody popsaných v oddíle „Instrumental methods“ („Instrumentální metody“) v dokumentu FNP 5(¹). (¹) Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA) 1991, 307 s.; v angličtině – ISBN 92-5-102991-1.
► M52 Extrakt bohatý na taxifolin ◀	Popis: Extrakt bohatý na taxifolin ze dřeva modřinu Gmelinova (<i>Larix gmelinii</i> (Rupr.) Rupr) je bílý až světle žlutý prášek, který krystalizuje z horkých vodných roztoků. ► M52 Definice: Chemický název: [(2<i>R</i>,3<i>R</i>)-2-(3,4-dihydroxyfenyl)-3,5,7-trihydroxy-2,3-dihydrochromen-4-on, nazývaný rovněž (+) trans (2<i>R</i>,3<i>R</i>)- dihydrokvercetin] a s nejvýše 2 % cis-formy ◀ Specifikace: <i>Fyzikální parametr</i> Vlhkost: ≤ 10 % <i>Analýza složek</i> Taxifolin (m/m): ≥ 90,0 % v sušině

Povolená nová potravina	Specifikace																				
	<i>Těžké kovy, pesticid</i> Olovo: ≤ 0,5 mg/kg Arsen: ≤ 0,02 mg/kg Kadmium: ≤ 0,5 mg/kg Rtuť: ≤ 0,1 mg/kgDichlordifenyltrichlorethan (DDT): ≤ 0,05 mg/kg <i>Zbytková rozpouštědla</i> Ethanol: < 5 000 mg/kg <i>Mikrobiologická kritéria</i> Celkový počet mikroorganismů: ≤ 10⁴ KTJ/g Enterobakterie: ≤ 100/g Kvasinky a plísně: ≤ 100 KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: Nepřítomnost v 1 g <i>Salmonella</i>: Nepřítomnost v 10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Nepřítomnost v 1 g <i>Pseudomonas</i>: Nepřítomnost v 1 g Obvyklý obsah složek extraktu bohatého na taxifolin (v sušině) <table><tr><td><i>Složka extraktu</i></td><td><i>Obsah, obvykle pozorované rozmezí (v %)</i></td></tr><tr><td>Taxifolin</td><td>90–93</td></tr><tr><td>Aromadendrin</td><td>2,5–3,5</td></tr><tr><td>Eriodiktyol</td><td>0,1–0,3</td></tr><tr><td>Kvercetin</td><td>0,3–0,5</td></tr><tr><td>Naringenin</td><td>0,2–0,3</td></tr><tr><td>Kaempferol</td><td>0,01–0,1</td></tr><tr><td>Pinocembrin</td><td>0,05–0,12</td></tr><tr><td>Neidentifikované flavonoidy 1–3</td><td>1 – 3</td></tr><tr><td>Voda(*)</td><td>1,5</td></tr></table> (*) Taxifolin je v hydratované formě a během procesu sušení krystalem. Výsledkem je zařazení krystalové vody v množství 1,5 %.	<i>Složka extraktu</i>	<i>Obsah, obvykle pozorované rozmezí (v %)</i>	Taxifolin	90–93	Aromadendrin	2,5–3,5	Eriodiktyol	0,1–0,3	Kvercetin	0,3–0,5	Naringenin	0,2–0,3	Kaempferol	0,01–0,1	Pinocembrin	0,05–0,12	Neidentifikované flavonoidy 1–3	1 – 3	Voda(*)	1,5
<i>Složka extraktu</i>	<i>Obsah, obvykle pozorované rozmezí (v %)</i>																				
Taxifolin	90–93																				
Aromadendrin	2,5–3,5																				
Eriodiktyol	0,1–0,3																				
Kvercetin	0,3–0,5																				
Naringenin	0,2–0,3																				
Kaempferol	0,01–0,1																				
Pinocembrin	0,05–0,12																				
Neidentifikované flavonoidy 1–3	1 – 3																				
Voda(*)	1,5																				

Povolená nová potravin	Specifikace
Trehalosa	Popis/definice: Neredukující disacharid složený ze dvou glukózových jednotek, které jsou spojeny α-1,1-glukosidovou vazbou. Získává se ze zkapalněného škrobu nebo ze sacharózy několikafázovým enzymatickým procesem. Komerčním produktem je dihydrát. Bílé či téměř bílé krystaly téměř bez zápachu, mající sladkou chuť Synonyma: α,α-trehalosa Chemický název: α-D-glukopyranosyl-α-D-glukopyranosid, dihydrát CAS: 6138-23-4 (dihydrát) Chemický vzorec: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (dihydrát) Molekulová hmotnost: 378,33 (dihydrát) Obsah: ≥ 98 % vztaženo na sušinu Stanovení metodou atomové absorpce odpovídající specifikované hodnotě. Výběr velikosti vzorku a metody přípravy vzorku mohou vycházet ze zásad uvedené metody popsáných v oddíle „Instrumental methods“ („Instrumentální metody“) v dokumentu FNP 5 (1) Metoda rozboru: Zásada: trehalosa se identifikuje kapalinovou chromatografií a kvantifikuje srovnáním s referenčním standardem obsahujícím standardní trehalosu Příprava roztoku vzorku: do 100 ml odměrné banky se naváží přibližně 3 g suchého vzorku a přidá se asi 80 ml přečištěné deionizované vody. Vzorek se zcela rozpustí a doplní se po rysku přečištěnou deionizovanou vodou. Přefiltruje se přes 0,45mikronový filtr Příprava standardního roztoku: přesně odvážené množství suché standardní referenční trehalosy se rozpustí ve vodě tak, aby se získal roztok se známou koncentrací přibližně 30 mg trehalosy na ml. Přístroj: kapalná chromatografie s refraktometrickým detektorem a integrátorem Podmínky: Kolona: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) nebo rovnocenná — délka: 300 mm — průměr: 10 mm — teplota: 50 °C Mobilní fáze: voda Průtoková rychlost: 0,4 ml/min Objem nástříku: 8 μl Postup: do chromatografu se odděleně vstříknou stejné objemy roztoku vzorku a standardního roztoku. Zaznamenají se chromatogramy a změní se rozsah reakce píku trehalosy Vypočítá se hmotnost v mg trehalosy v 1 ml roztoku vzorku s použitím tohoto vzorce:

▼ M9

Povolená nová potravina	Specifikace
	$\% \text{ trehalosy} = 100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)$ kde R_S = plocha píku trehalosy ve standardním přípravku R_U = plocha píku trehalosy v přípravku vzorku W_S = hmotnost v mg trehalosy ve standardním přípravku W_U = hmotnost suchého vzorku v mg Vlastnosti: Identifikace: Rozpustnost: Snadno rozpustná ve vodě, velmi málo rozpustná v ethanolu Specifická otáčivost: $[\alpha]_D^{20} + 179^\circ$ (5 % vodný roztok, dihydrát), $+199^\circ$ (5 % vodný roztok, bezvodá látka) Bod tání: 97 °C (dihydrát) Čistota: Úbytek hmotnosti sušením: $\leq 1,5 \%$ (60 °C, 5h) Celkový obsah popela: $\leq 0,05 \%$ Těžké kovy: Olovo: $\leq 1,0 \text{ mg/kg}$

▼ M52

Žampiony (<i>Agaricus bisporus</i>) ošetřené UV zářením	Popis/definice Komerčně pěstovaný žampion <i>Agaricus bisporus</i>, u nějž je aplikováno ošetření UV zářením na sklizené žampiony. UV záření: postup použití ultrafialového záření o vlnové délce v rozsahu 200–800 nm. Vitamin D₂ Chemický název: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Synonymum: Ergokalciferol CAS: 50-14-6 Molekulová hmotnost: 396,65 g/mol Obsah Vitamin D₂ v konečném produktu: 5–20 µg/100 g čerstvé hmotnosti při uplynutí doby použitelnosti.
---	--

▼ M9

Povolená nová potravina	Specifikace
▼ <u>M84</u> Pekařské droždí (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) ošetřené UV zářením	Popis/definice Pekařské droždí (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) je ošetřeno ultrafialovým zářením, které vyvolává přeměnu ergosterolu na vitamin D₂ (ergokalciferol). Obsah vitaminu D₂ v koncentrátu droždí se pohybuje mezi 800 000 a 3 500 000 mj. vitaminu D/100 g (200–875 µg/g). Pro použití v počáteční a pokračovací kojenecké výživě, obilných příkrmech a potravinách pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 musí být droždí inaktivováno, kdežto pro použití v jiných potravinách droždí inaktivováno být může či nemusí. Koncentrát droždí je smíchán s běžným pekařským droždím, aby nebylo překročeno maximální množství v baleném čerstvém nebo sušeném droždí pro domácí pečení. Žlutohnědá, sypká zrnka. Vitamin D₂ Chemický název: (5Z,7E,22E)-(3S)-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Synonymum: Ergokalciferol CAS: 50-14-6 Molekulová hmotnost: 396,65 g/mol Mikrobiologická kritéria koncentrátu droždí: Koliformní bakterie: ≤ 10³/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i>: Nepřítomnost v 25 g
▼ <u>M9</u> Chléb ošetřený UV zářením	Popis/definice: Jako chléb ošetřený UV se označuje chléb a pečivo kynuté s pomocí droždí (bez polevy), na něž se po upečení aplikuje ultrafialové záření za účelem přeměny ergosterolu na vitamin D₂ (ergokalciferol). UV záření: Proces záření ultrafialovým světlem v rozsahu vlnových délek 240 až 315 nm po dobu maximálně 5 sekund s energetickým příkonem 10 až 50 mJ/cm². Vitamin D₂: Chemický název: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Synonymum: Ergokalciferol CAS: 50-14-6 Molekulová hmotnost: 396,65 g/mol Obsah: Vitamin D₂ (ergokalciferol) v konečném produktu: 0,75–3 µg/100 g⁽¹⁾ Droždí v těstě: 1–5 g/100 g⁽²⁾ ⁽¹⁾ Evropská norma EN 12821, 2009. ⁽²⁾ Výpočet receptu.

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Specifikace
Mléko ošetřené UV zářením	Popis/definice: Jako mléko ošetřené UV zářením se označuje kravské mléko (plnotučné a polotučné), které je po pasteuraci pomocí turbulentního proudění ošetřeno ultrafialovým (UV) zářením. Ošetření pasterovaného mléka UV zářením vede ke zvýšení koncentrace vitamínu D₃ (cholecalciferolu) přeměnou 7-dehydrocholesterolu na vitamin D₃. UV záření: Postup použití ultrafialového záření o vlnové délce v rozsahu 200 až 310 nm a příkonu 1 045 J/l. Vitamin D₃: Chemický název: (1<i>S</i>,3<i>Z</i>)-3-[(2<i>E</i>)-2-[(1<i>R</i>,3<i>aS</i>,7<i>aR</i>)-7<i>a</i>-methyl-1-[(2<i>R</i>)-6-methylheptan-2-yl]-2,3,3<i>a</i>,5,6,7-hexahydro-1<i>H</i>-inden-4-yliden]ethyliden]-4-methyliden-cyklohexan-1-ol Synonymum: Cholecalciferol CAS: 67-97-0 Molekulová hmotnost: 384,6377 g/mol Obsah: Vitamin D₃ v konečném produktu: Plnotučné mléko⁽¹⁾: 0,5–3,2 µg/100 g⁽¹⁾ Polotučné mléko (1): 0,1–1,5 µg/100 g⁽²⁾ ⁽¹⁾ Podle definice v nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 (Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671). ⁽²⁾ HPLC

▼ **M51**

Houbový prášek s vitaminem D₂	Popis/definice: Houbový prášek s vitaminem D₂ je zrnitý prášek vyrobený z homogenizovaných hub <i>Agaricus bisporus</i>, které byly vystaveny ultrafialovému světlu. Houby se properou, homogenizují a smíchají s vodou, čímž vznikne houbová suspenze. Tato houbová suspenze se umístí pod UV lampu. Poté se suspenze přefiltruje, usuší a umele, a vznikne tak houbový prášek s vitaminem D₂. Ultrafialové záření: postup použití ultrafialového záření v rozmezí vlnových délek, které je obdobné rozmezí použitému u nových potravin ošetřených UV zářením povolených podle nařízení o nových potravinách. Vlastnosti/složení Obsah vitamínu D₂: 1 000–1 300 µg/g houbového prášku ⁽¹²⁾ Vlhkost: ≤ 10,0 % Popel: ≤ 13,5 %
---	---

▼ **M51**

Povolená nová potravinu	Specifikace
	Těžké kovy Olovo (jako Pb): ≤ 0,5 mg/kg Kadmium: ≤ 0,5 mg/kg Rtuť: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 0,3 mg/kg Mykotoxiny Aflatoxiny (suma B1+B2+G1+G2): < 4 µg/kg Mikrobiologická kritéria: Celkový počet mikroorganismů: ≤ 5 000 KTJ (7)/g Kvasinky a plísňe: ≤ 100 KTJ/g <i>Salmonella</i> sp.: Nepřítomnost v 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 KTJ/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10 KTJ/g Koliformní bakterie: ≤ 10 KTJ/g <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 KTJ/g <i>Listeria monocytogenes</i>: Nepřítomnost v 25 g

▼ **M76****Houbový prášek s vitamínem D₂****Popis/definice:**

Novou potravinou je houbový prášek získaný ze sušených celých hub *Agaricus bisporus*. Tento proces zahrnuje sušení, mletí a řízenou expozici houbového prášku UV záření.

UV záření: postup použití ultrafialového záření v rozmezí vlnových délek, které je obdobné rozmezí použitému u nových potravin ošetřených UV zářením povolených podle nařízení (EU) 2015/2283.

Vlastnosti/složení:

Obsah vitamínu D₂: 580–595 µg/g houbového prášku

Popel: ≤ 13,5 %

Vodní aktivita: < 0,5

Obsah vlhkosti: ≤ 7,5 %

Sacharidy: ≤ 35,0 %

▼ **M76**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Celkový obsah vlákniny: ≥ 15 % Hrubý protein (N x 6,25): ≥ 22 % Tuky: $\leq 4,5$ % Těžké kovy: Olovo: $\leq 0,5$ mg/kg Kadmium: $\leq 0,5$ mg/kg Rtut': $\leq 0,1$ mg/kg Arsen: $\leq 0,3$ mg/kg Mykotoxiny: Aflatoxin B1: $\leq 0,10$ µg/kg Aflatoxiny (suma B1 + B2 + G1 + G2): < 4 µg/kg Mikrobiologická kritéria: Počet mikroorganismů celkem: $\leq 5\,000$ KTJ (¹⁷) Počet kvasinek a plísní celkem: < 100 KTJ/g <i>E. coli</i>: < 10 KTJ/g <i>Salmonella</i> spp.: nepřítomnost ve 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 KTJ/g Koliformní bakterie: ≤ 10 KTJ/g <i>Listeria</i> spp.: nepřítomnost ve 25 g <i>Enterobacteriaceae</i>: < 10 KTJ/g

▼ **M98****Houbový prášek s vitamínem D₂****Popis/definice:**

Nová potravina se vyrábí řízenou expozicí na plátky/kostky nakrájených žampionů *Agaricus bisporus* UV záření, po které následuje dehydratace a mletí na prášek.

UV záření: postup použití ultrafialového záření v rozmezí vlnových délek, které je obdobné rozmezí použitému u nových potravin ošetřených UV zářením povolených podle nařízení (EU) 2015/2283.

Vlastnosti/složení:

Obsah vitamínu D₂: 125–375 µg/g

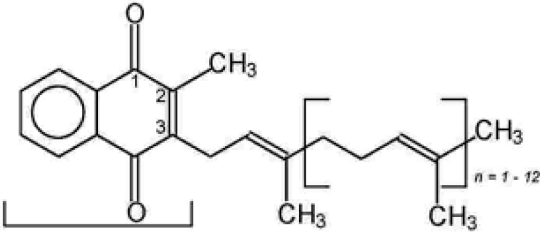
Vlhkost: ≤ 7 %

▼ M98

Povolena nov potravina	Specifikace
	Popel: ≤ 13,5 % Vodn aktivita: < 0,5 Tuky: ≤ 4,5 % Sacharidy celkem: ≤ 60 % Bílkoviny: ≤ 40 % Těžké kovy: Olovo: ≤ 0,5 mg/kg Kadmium: ≤ 0,5 mg/kg Rtut': ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 0,3 mg/kg Mykotoxiny: Aflatoxin B1: ≤ 2 µg/kg Aflatoxiny (suma B1 + B2 + G1 + G2): < 4 µg/kg Mikrobiologick kritéria: Celkov počet aerobních mikroorganismů: ≤ 5 000 KTJ/g Počet kvasinek a plsn celkem: < 100 KTJ/g Koliformní bakterie: < 100 MPN/g <i>Salmonella</i> spp.; nepřítomnost ve 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: nepřítomnost v 10 g <i>Escherichia coli</i>: nepřítomnost v 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: nepřítomnost ve 25 g KTJ: kolonii tvořící jednotky. MPN: nejvýše pravdpodobn počet

▼ M9

Vitamin K₂ (menachinon)	Tato nov potravina se vyrábí syntetickm nebo mikrobiologickm procesem. Vitamin K₂ (2-methyl-3-<i>all-trans</i>-polyprenyl-1,4-naftochinony) neboli řada menachinon je označení pro skupinu prenylovaných derivátů naftochinonu. Množství isoprenových jednotek tvořících postranní řetězec, přicemž jedna isoprenov jednotka se skládá z pěti atomů uhlíku, je pouřizvno pro charakterizaci jednotlivých homologů menachinonu, kter obsahují pevážn homolog MK-7 a v menší míře homolog MK-6. Řada podtypů vitaminu K₂ (menachinon) kde menachinon-7 (MK-7)(n = 6) má sumrn vzorec C₄₆H₆₄O₂, menachinon-6 (MK-6)(n = 5) sumrn vzorec C₄₁H₅₆O₂ a menachinon-4 (MK-4)(n = 3) sumrn vzorec C₃₁H₄₀O₂. Chemick název: (<i>all-E</i>)-2-(3,7,11,15,19,23,27-heptamethyl-2,6,10,14,18,22,26-oktakosaheptaenyl)-3-methyl-1,4-naftalendion CAS: 2124-57-4 Molekulární vzorec: C₄₆H₆₄O₂
---	---

Povolená nová potravina	Specifikace
	Molekulová hmotnost: 649 g/mol  2-methyl-1,4-naftochinon (menadionová skupina) Specifikace syntetického vitamínu K₂ (menachinonu-7) Vzhled: Žlutý prášek Čistota: Max. 6,0 % <i>cis</i>-isomeru, max. obsah ostatních nečistot 2,0 % Obsah: 97–102 % menachinonu-7 (z toho nejméně 92 % <i>all-trans</i>-menachinon-7) Specifikace vitamínu K₂ (menachinonu-7) vyráběného mikrobiálním procesem Zdroj: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto a <i>Bacillus licheniformis</i> Vzhled: Žlutý prášek nebo olejová suspenze
Výtažek z pšeničných otrub	Popis/definice: Bílý krystalický prášek získaný enzymatickou extrakcí z otrub <i>Triticum aestivum</i> L. bohatých na oligosacharidy arabinoxylanu Sušina: Min. 94 % Oligosacharidy arabinoxylanu: Min. 70 % sušiny Průměrný stupeň polymerace oligosacharidů arabinoxylanu: 3–8 Kyselina ferulová (vázaná na oligosacharidy arabinoxylanu): 1–3 % sušiny Poly/oligosacharidy celkem: Min. 90 % Bílkoviny: Max. 2 % sušiny Popel: Max. 2 % sušiny

▼ **M9**

Povolená nová potravina	Specifikace
	Mikrobiologické parametry: Mezofilní bakterie – celkový počet: Max. 10 000/g Kvasinky: Max. 100/g Houby: Max. 100/g <i>Salmonella</i> : Nepřítomnost v 25 g <i>Bacillus cereus</i> : Max. 1 000/g <i>Clostridium perfringens</i> : Max. 1 000/g

▼ **M78**

Čerstvé rostliny <i>Wolffia arrhiza</i> a/ nebo <i>Wolffia globosa</i> (tradiční potravina ze třetí země)	Popis/definice: Tradiční potravina sestává z čerstvých rostlin <i>Wolffia arrhiza</i> (L.) Horkel ex Wimm. a/nebo <i>Wolffia globosa</i> (Roxb.) Hartog & Plas (čeleď: <i>Araceae</i>). Mikrobiologická kritéria: Počet mikroorganismů celkem: < 10 ³ KTJ/g Počet kvasinek a plísní celkem: < 100 KTJ/g Celkem <i>Enterobacteriaceae</i> : < 100 KTJ/g <i>Escherichia coli</i> : < 100 KTJ/g <i>Salmonella</i> : nepřítomnost ve 25 g <i>Listeria monocytogenes</i> : nepřítomnost ve 25 g <i>Staphylococcus aureus</i> : nepřítomnost v 10 g Těžké kovy: Olovo: < 0,3 mg/kg Arsen (anorganický): < 0,10 mg/kg Kadmium: < 0,2 mg/kg Chrom: < 1 mg/kg Rtuť: < 0,10 mg/kg Stopové prvky: Měď: < 0,8 mg/kg Molybden: < 0,3 mg/kg Zinek: < 5 mg/kg
---	---

▼ M78

Povolená nová potravina	Specifikace
	Bor: < 5 mg/kg Mangan: < 6 mg/kg Kyanotoxiny: Mikrocystiny: 0,006 µg/g Pesticidy: Limity pesticidů v souladu s číselným kódem 0254000 (podskupina „d) potočnice lékařská/řeřicha potoční“ ve skupině „Listová zelenina, bylinky a jedlé květy“) stanovené v nařízení (ES) č. 396/2005 ⁽¹⁷⁾.

▼ M19

▼ M20

Xylo-oligosacharidy

Popis: Nová potravina je směsí xylo-oligosacharidů (XOS), které se získávají z kukuřičných klasů (<i>Zea mays</i> subsp. <i>mays</i>) hydrolýzou pomocí xylanázy z <i>Trichoderma reesei</i>, po níž následuje čištění. Vlastností/složení:			
Parametr	Prášková forma 1	Prášková forma 2	Sirup
Vlhkost (%)	≤ 5,0	≤ 5,0	-
Sušina (%)	-	-	70-75
Bílkoviny (g/100 g)	< 0,2		
Popel (%)	≤ 0,3		
pH	3,5-5,0		
Uhlovodíky celkem (g/100 g)	≥ 97	≥ 95	≥ 70
Obsah XOS (sušina) (g/100 g)	≥ 95	≥ 70	≥ 70
Jiné uhlovodíky (g/100 g) ^a	2,5-7,5	2-16	1,5-31,5
Monosacharidy celkem (g/100 g)	0-4,5	0-13	0-29
Glukóza (g/100 g)	0-2	0-5	0-4
Arabinóza (g/100 g)	0-1,5	0-3	0-10
Xylóza (g/100 g)	0-1,0	0-5	0-15
Disacharidy celkem (g/100 g)	27,5-48	25-43	26,5-42,5
Xylobióza (XOS DP2) (g/100 g)	25-45	23-40	25-40

▼ **M20**

Povolená nová potravina	Specifikace			
	Cellobióza (g/100 g)	2,5-3	2-3	1,5-2,5
	Oligosacharidy celkem (g/100 g)	41-77	36-72	32-71
	Xylotrióza (XOS DP3) (g/100 g)	27-35	18-30	18-30
	Xylotetraóza (XOS DP4) (g/100 g)	10-20	10-20	8-20
	Xylopentaóza (XOS DP5) (g/100 g)	3-10	5-10	3-10
	Xylohexaóza (XOS DP6) (g/100 g)	1-5	1-5	1-5
	Xyloheptaóza (XOS DP7) (g/100 g)	0-7	2-7	2-6
	Maltodextrin (g/100 g) ^b	0	20-25	0
	Měď (mg/kg)	< 5,0		
	Olovo (mg/kg)	< 0,5		
	Arsen (mg/kg)	< 0,3		
	<i>Salmonella</i> (KTJ ^c /25 g)	Negativní		
	<i>E. coli</i> (MPN ^d /100 g)	Negativní		
	Kvasinky (KTJ/g)	< 10		
	Plísně (KTJ/g)	< 10		
^aJiné uhlovodíky zahrnují monosacharidy (glukózu, xylózu a arabinózu) a cellobiózu. ^bObsah maltodextrinu se vypočítá podle množství přidaného do procesu. DP: stupeň polymerace ^cKTJ: kolonii tvořící jednotky ^dMPN: nejvýše pravděpodobný počet				

▼ M9

▼ M31

Povolená nová potravina	Specifikace
Biomasa kvasinek <i>Yarrowia lipolytica</i>	Popis/definice: Nová potravina je vysušená a tepelně usmrcená biomasa kvasinek <i>Yarrowia lipolytica</i>. Vlastnosti/složení: Bílkoviny: 45–55 g/100 g Dietní vláknina: 24–30 g/100 g Cukry: < 1,0 g/100 g Tuky: 7–10 g/100 g Celkový obsah popela: ≤ 12 % Obsah vody: ≤ 5 % Obsah sušiny: ≥ 95 % Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mikroorganismů: ≤ 5 × 10³ KTJ/g Počet kvasinek a plísní celkem: ≤ 10² KTJ/g Životaschopné buňky kvasinek <i>Yarrowia lipolytica</i> (¹⁰): < 10 KTJ/g (tj. mez detekce) Koliformní bakterie: ≤ 10 KTJ/g <i>Salmonella</i> spp.: Nepřítomnost v 25 g
Kvasničné beta-glukany	Popis/definice: Beta-glukany jsou komplexní polysacharidy s vysokou molekulovou hmotností (100–200 kDa), které se nacházejí v buněčné stěně mnoha kvasinek a obilovin. Chemický název „kvasničných beta-glukanů“ je (1-3), (1-6)-β-D-glukany. Beta-glukany jsou tvořeny základní strukturou složenou z glukózových zbytků spojených vazbou β-1-3 a větvených vazbami β-1-6, na kterou se β-1-4 vazbami váže chitin a mannoproteiny. Beta-glukany se izolují z kvasinek <i>Saccharomyces cerevisiae</i>. Terciární struktura glukanové buněčné stěny <i>Saccharomyces cerevisiae</i> se skládá z řetězců glukózových zbytků spojených vazbou β-1,3, větvených vazbami β-1,6 a tvořících základní strukturu, na kterou se β-1,4 vazbami váže chitin, β-1,6-glukany a některé mannoproteiny.

▼ M9

Povolená nová potravina	Specifikace
	Tato nová potravina existuje ve třech různých formách: rozpustná, nerozpustná a nerozpustná ve vodě, ale dispergovatelná v mnoha tekutých matricích Chemické vlastnosti kvasničných (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) beta-glukanů: Rozpustná forma: Sacharidy celkem: > 75 % Beta-glukany (1,3/1,6): > 75 % Popel: < 4,0 % Vlhkost: < 8,0 % Bílkoviny: < 3,5 % Tuky: < 10 % Nerozpustná forma: Sacharidy celkem: > 70 % Beta-glukany (1,3/1,6): > 70 % Popel: ≤ 12 % Vlhkost: < 8,0 % Bílkoviny: < 10 % Tuky: < 20 % Forma nerozpustná ve vodě, ale dispergovatelná v mnoha tekutých matricích: (1,3)-(1,6)-β-D-glukany: > 80 % Popel: < 2,0 % Vlhkost: < 6,0 % Bílkoviny: < 4,0 % Tuky celkem: < 3,0 % <i>Mikrobiologické údaje pro formu nerozpustnou ve vodě, ale dispergovatelnou v mnoha tekutých matricích:</i> Celkový počet mikroorganismů: < 1 000 KTJ/g <i>Enterobacteriaceae</i>: < 100 KTJ/g Koliformní bakterie celkem: < 10 KTJ/g Kvasinky: < 25 KTJ/g

Povolená nová potravin	Specifikace
	Plísně: < 25 KTJ/g <i>Salmonella</i>: Nepřítomnost v 25 g <i>Escherichia coli</i>: Nepřítomnost v 1 g <i>Bacillus cereus</i>: < 100 KTJ/g <i>Staphylococcus aureus</i>: Nepřítomnost v 1 g <i>Těžké kovy ve formě nerozpustné ve vodě, ale dispergovatelné v mnoha tekutých matricích:</i> ► M32 Olovo: < 0,2 mg/kg Arsen: < 0,2 mg/kg Rtuť: < 0,1 mg/kg Kadmium: < 0,1 mg/kg ◀
Zeaxanthin	Popis/definice: Pigment zeaxanthin je přirozeně se vyskytující xanthofyl, jedná se o oxidovaný karotenoid. Syntetický zeaxanthin je nabízen buď ve formě rozprašováním sušeného prášku s želatínovým nebo škrobovým základem s přidáním α-tokoferolem a askorbylpalmitátem, nebo ve formě roztoku kukuřičného oleje s přidáním α-tokoferolem. Syntetický zeaxanthin se připravuje vícestupňovou chemickou syntézou z menších molekul. Oranžovočervený krystalický prášek, s lehkou nebo žádnou vůní. Chemický vzorec: C₄₀H₅₆O₂ CAS: 144-68-3 Molekulová hmotnost: 568,9 daltonu Fyzikálně-chemické vlastnosti: Úbytek hmotnosti sušením: < 0,2 % <i>All-trans</i>-zeaxanthin: > 96 % <i>Cis</i>-zeaxanthin: < 2,0 % Ostatní karotenoidy: < 1,5 % Trifenyľfosfinoxid (CAS 791-28-6): < 50 mg/kg

Povolená nová potravin	Specifikace
L-pyroglutaman (pidolát) zinečnatý	Popis/definice: L-pyroglutaman (pidolát) zinečnatý je bílý až bělavý prášek s charakteristickým zápachem. Mezinárodní nechráněný název (INN): Kyselina L-pyroglutamová, zinečnatá sůl Synonyma: 5-oxoprolin zinečnatý, pyroglutamát zinečnatý, pyrrolidon-karboxylát zinečnatý, PCA zinečnatý, pidolát L-zinečnatý CAS: 15454-75-8 Molekulární vzorec: (C₅ H₆ NO₃)₂ Zn Relativní bezvodá molekulová hmotnost: 321,4 Vzhled: Bílý až téměř bílý prášek Čistota: L-pyroglutaman (pidolát) zinečnatý (čistota): ≥ 98 % pH (10 % vodný roztok): 5,0–6,0 Specifická otáčivost: 19,6° až 22,8° Voda: ≤ 10,0 % Kyselina glutamová: < 2,0 % Těžké kovy: Olovo: ≤ 3,0 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm Kadmium: ≤ 1,0 ppm Rtuť: ≤ 0,1 ppm

Povolená nová potravina	Specifikace
	Mikrobiologická kritéria: Životaschopné mezofilní bakterie celkem: ≤ 1 000 KTJ/g Kvasinky a plísně: ≤ 100 KTJ/g Patogen: Nepřítomnost

(*) Cornell RM and Schwertmann U, 2003. The Iron Oxides: Structure, Properties, Reactions, Occurrences and Uses. 2nd Edition. Wiley. <https://doi.org/10.1002/3527602097>.

(1) Nařízení Komise (EU) č. 231/2012 ze dne 9. března 2012, kterým se stanoví specifikace pro potravinářské přídatné látky uvedené v přílohách II a III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (Úř. věst. L 83, 22.3.2012, s. 1).

(2) Prováděcí nařízení Komise (EU) 2015/175 ze dne 5. února 2015, kterým se ukládají zvláštní podmínky použitelné na dovoz guarové gumy pocházející nebo zasílané z Indie vzhledem k rizikům kontaminace pentachlorofenolem a dioxiny (Úř. věst. L 30, 6.2.2015, s. 10).

► **M15** (3) Metoda OSC-DMAC (4-dimethylaminocinnamaldehyd) (Ocean Spray Cranberries, Inc) Martin MA, Ramos S, Mateos R, Marais JPJ, Bravo-Clemente, L, Khoo C and Goya L. Food Res Intl 2015 71: 68–82. Změněno podle Cunningham DG, Vannozzi S, O'Shea E, Turk R (2002) In: Ho C-T, Zheng QY (eds) Quality Management of Nutraceuticals ACS Symposium series 803, Washington DC. *Quantitation of PACs by DMAC Color Reaction*, s. 151–166.

(4) Metoda BL-DMAC (4-dimethylaminocinnamaldehyd) (Brunswick Lab) Multi-laboratory validation of a standard method for quantifying proanthocyanidins in cranberry powders. Prior RL, Fan E, Ji H, Howell A, Nio C, Payne MJ, Reed J. *J Sci Food Agric.* červenec 2010;90(9):1473-8.

(5) Odlišné hodnoty pro tyto tři parametry jsou důsledkem použití odlišných metod.

(6) GAE: ekvivalenty kyseliny gallové.

(7) KTJ: kolonii tvořící jednotky. ◀

► **M30** (8) HPLC/RI: Vysokoúčinná kapalinová chromatografie s detekcí indexu lomu.

(9) KTJ: kolonii tvořící jednotky. ◀

(10) Bezprostředně po tepelném ošetření se provede zkouška. Musí být zavedena opatření k zabránění křížové kontaminace s životaschopnými buňkami kvasinek *Yarrowia lipolytica* během balení a/nebo skladování nové potraviny.

(11) 2'-fukosyl-galaktosa, glukóza, galaktosa, mannitol, sorbitol, galaktitol, trihexosa, allo-laktosa a jiné strukturně příbuzné sacharidy.

► **M51** (12) Převedenoz mezinárodních jednotek (IU) za použití koeficientu 0,025 µg = 1 IU. ◀

(13) Vyjádřeno jako selen.

(14) Vztahuje se na všechny fáze následující po tepelném ošetření, aby se zaručila nepřítomnost životaschopných buněk *Yarrowia lipolytica*, a zkouška se provádí bezprostředně po tepelném ošetření. Musí být zavedena opatření k zabránění křížové kontaminace s životaschopnými buňkami kvasinek *Yarrowia lipolytica* během balení a/nebo skladování nové potraviny.

(15) Stravitelné sacharidy = 100 – (surový protein + tuky + dietní vláknina + popel + vlhkost).

(16) Mirakulin je součástí celkového obsahu bílkovin.

(17) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005 ze dne 23. února 2005 o maximálních limitech reziduí pesticidů v potravinách a krmivech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu a o změně směrnice Rady 91/414/EHS (Úř. věst. L 70, 16.3.2005, s. 1).

(18) Dietní vláknina nemusí obsahovat chitin z důvodu různých analytických metod.

(19) Horní mez sumy polychlorovaných dibenzo-para-dioxinů (PCDD), polychlorovaných dibenzofuranů (PCDF) a polychlorovaných bifenyků (PCB) s dioxinovým efektem vyjádřená jako ekvivalent toxicity podle Světové zdravotnické organizace (za použití WHO-TEF z roku 2005).

(20) Na číselném základě (Transmission Electron Microscopy (TEM)).

(21) Na objemovém základě (hydrodynamický průměr – Dynamic Light Scattering (DLS)). KTJ: kolonii tvořící jednotky.

(22) Chitin vypočtený jako rozdíl mezi frakcemi acidodetergentní vláknina a acidodetergentní lignin (ADF-ADL), jak popisuje Hahn a kol. (2018).

(23) Horní mez sumy polychlorovaných dibenzo-para-dioxinů (PCDD), polychlorovaných dibenzofuranů (PCDF) a polychlorovaných bifenyků (PCB) s dioxinovým efektem vyjádřená jako faktory toxické rovnocennosti podle Světové zdravotnické organizace (za použití WHO-TEF z roku 2005).
KTJ: kolonii tvořící jednotky.

(24) Suma jiných sacharidů = 100 (% (hmot.) sušiny) – kvantifikované sacharidy (% (hmot.) sušiny – popel (% hmot.) sušiny).

(25) KTJ: kolonii tvořící jednotky.

(26) EJ: endotoxinové jednotky.

(27) Chitin vypočítaný jako acidodetergentní vláknina.

(28) Suma jiných sacharidů = 100 (% (hmot.) sušiny) – sodná sůl 6'-sialyllaktózy (% (hmot.) sušiny – kvantifikované sacharidy (% (hmot.) sušiny – popel (% hmot.) sušiny; KTJ: kolonii tvořící jednotky; EJ: endotoxinové jednotky.