

II

(Μη νομοθετικές πράξεις)

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2018/1023 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 23ης Ιουλίου 2018

για τη διόρθωση του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470 για την κατάρτιση ενωσιακού καταλόγου νέων τροφίμων

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) 2015/2283 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα νέα τρόφιμα, την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 258/97 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1852/2001 της Επιτροπής⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 8,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 8 του κανονισμού (ΕΕ) 2015/2283, η Επιτροπή οφείλει να κατάρτισει, έως την 1η Ιανουαρίου 2018, τον ενωσιακό κατάλογο με τα νέα τρόφιμα που εγκρίθηκαν ή κοινοποιήθηκαν σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 258/97 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου⁽²⁾.
- (2) Ο ενωσιακός κατάλογος με τα νέα τρόφιμα που εγκρίθηκαν ή κοινοποιήθηκαν σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 258/97 καταρτίστηκε με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2017/2470 της Επιτροπής⁽³⁾.
- (3) Σύμφωνα με το άρθρο 36 του κανονισμού (ΕΕ) 2015/2283, ο νέος κανονισμός για τα νέα τρόφιμα εφαρμόζεται από την 1η Ιανουαρίου 2018. Ορισμένα προϊόντα εγκρίθηκαν ή κοινοποιήθηκαν δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 258/97 κατά την περίοδο που μεσολάβησε από την ψηφοφορία της μόνιμης επιτροπής σχετικά με τον ενωσιακό κατάλογο, την 6η Δεκεμβρίου 2017, έως την ημερομηνία εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) 2015/2283, την 1η Ιανουαρίου 2018. Επομένως, τα προϊόντα αυτά θα πρέπει να περιληφθούν στον ενωσιακό κατάλογο που καταρτίστηκε με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2017/2470.
- (4) Στις 19 Δεκεμβρίου 2017 η εταιρεία Demethra Biotech S.r.l. κοινοποίησε στην Επιτροπή ότι διέθεσε στην ενωσιακή αγορά το νέο τρόφιμο «*Echinacea purpurea* εκχύλισμα κυτταρικών καλλιεργειών», σύμφωνα με το άρθρο 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 258/97. Αυτό το νέο τρόφιμο δεν συμπεριλήφθηκε στον ενωσιακό κατάλογο. Ως εκ τούτου, θα πρέπει να προστεθεί νέα εγγραφή στους πίνακες 1 και 2 του παραρτήματος του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470.
- (5) Στις 21 και 22 Δεκεμβρίου 2017 δύο εταιρείες, η DuPont Nutrition & Biosciences ApS και η FrieslandCampina Nederland BV, κοινοποίησαν στην Επιτροπή ότι διέθεσαν στην ενωσιακή αγορά το νέο τρόφιμο «2'-φουκοζυλολακτόζη (μικροβιακή πηγή)», σύμφωνα με το άρθρο 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 258/97. Η «2'-φουκοζυλολακτόζη (μικροβιακή πηγή)» περιλαμβάνονταν ήδη στο παράρτημα του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470. Οι εν λόγω νέες κοινοποιήσεις τροποποιούν τις αριθμητικές τιμές διαφόρων παραμέτρων που περιλαμβάνονται στις προδιαγραφές αυτού του νέου τροφίμου και, κατά συνέπεια, η εγγραφή «2'-φουκοζυλολακτόζη (μικροβιακή πηγή)» στον πίνακα 2 του παραρτήματος του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470 θα πρέπει να διορθωθεί αναλόγως.

⁽¹⁾ ΕΕ L 327 της 11.12.2015, σ. 1.

⁽²⁾ Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 258/97 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 27ης Ιανουαρίου 1997, σχετικά με τα νέα τρόφιμα και τα νέα συστατικά τροφίμων (ΕΕ L 43 της 14.2.1997, σ. 1).

⁽³⁾ Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2017/2470 της Επιτροπής, της 20ής Δεκεμβρίου 2017, για την κατάρτιση ενωσιακού καταλόγου νέων τροφίμων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2015/2283 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα νέα τρόφιμα (ΕΕ L 351 της 30.12.2017, σ. 72).

- (6) Στις 20 Δεκεμβρίου 2017 η εταιρεία c-LEcta GmbH ενημέρωσε την Επιτροπή ότι διέθεσε στην ενωσιακή αγορά το νέο τρόφιμο «Τρεχαλόζη», σύμφωνα με το άρθρο 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 258/97. Η «Τρεχαλόζη» περιλαμβάνονταν στο παράρτημα του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470. Η νέα αυτή κοινοποίηση αφορά μια νέα πηγή τρεχαλόζης, τη σακχαρόζη. Ως εκ τούτου, οι προδιαγραφές της εγγραφής «Τρεχαλόζη» στον πίνακα 2 του παραρτήματος του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470 θα πρέπει να διορθωθούν αναλόγως.
- (7) Μετά τη δημοσίευση του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470 διαπιστώθηκαν ορισμένα σφάλματα ή παραλείψεις όσον αφορά τις προδιαγραφές ή τους όρους χρήσης μιας σειράς εγκεκριμένων νέων τροφίμων. Ως εκ τούτου, ο ενωσιακός κατάλογος του παραρτήματος του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470 θα πρέπει να διορθωθεί αναλόγως.
- (8) Το νέο τρόφιμο «L-αλανυλο-L-γλουταμίνη» εγκρίθηκε υπό ορισμένους όρους χρήσης σύμφωνα με το άρθρο 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 258/97. Η κατηγορία «Ποτά για κατανάλωση μετά την καταβολή έντονης μυϊκής προσπάθειας, ιδίως για τους αθλητές» παραλείφθηκε εκ παραδρομής. Ως εκ τούτου, πρέπει να γίνει διόρθωση και να προστεθεί ο όρος «Ποτά για κατανάλωση μετά την καταβολή έντονης μυϊκής προσπάθειας, ιδίως για τους αθλητές», ως επιτρεπόμενη κατηγορία τροφίμων στην εγγραφή «L-αλανυλο-L-γλουταμίνη», στον πίνακα 1 του παραρτήματος του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470.
- (9) Το νέο τρόφιμο «Γλυκοζαμίνη HCl» εγκρίθηκε υπό ορισμένους όρους χρήσης σύμφωνα με το άρθρο 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 258/97. Η κατηγορία τροφίμων «Ποτά με βάση το γάλα και παρόμοια προϊόντα που προορίζονται για μικρά παιδιά» προστέθηκε εσφαλμένα και θα πρέπει να απαλειφθεί από την εγγραφή αυτή. Επομένως, η εγγραφή «Γλυκοζαμίνη HCl» στον πίνακα 1 του παραρτήματος του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470 πρέπει να διορθωθεί.
- (10) Το νέο τρόφιμο «Λακτο-N-νεοτετραόζη» εγκρίθηκε υπό ορισμένους όρους χρήσης και ανώτατα επίπεδα με την εκτελεστική απόφαση (ΕΕ) 2016/375 της Επιτροπής⁽¹⁾. Η διατύπωση «σε συγκεντρώσεις έως 1,2 g/l» προστέθηκε εσφαλμένα και θα πρέπει να αφαιρεθεί από την κατηγορία τροφίμων «Ποτά με βάση το γάλα και παρόμοια προϊόντα που προορίζονται για μικρά παιδιά» γι' αυτό το νέο τρόφιμο. Επομένως, η εγγραφή «Λακτο-N-νεοτετραόζη» στον πίνακα 1 του παραρτήματος του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470 πρέπει να διορθωθεί.
- (11) Το νέο τρόφιμο «Εκχύλισμα φύτρου σίτου (*Triticum aestivum*) πλούσιο σε σπερμιδίνη» εγκρίθηκε υπό ορισμένους όρους χρήσης «για ενήλικες, με εξαίρεση τις εγκύους και τις θηλάζουσες γυναίκες» σύμφωνα με το άρθρο 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 258/97. Ωστόσο, η εξαίρεση των εγκύων και θηλαζουσών γυναικών δεν περιλαμβανόταν, εκ παραδρομής, στον ενωσιακό κατάλογο. Επομένως, η εγγραφή «Εκχύλισμα φύτρου σίτου (*Triticum aestivum*) πλούσιο σε σπερμιδίνη» στον πίνακα 1 του παραρτήματος του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470 πρέπει να διορθωθεί.
- (12) Το νέο τρόφιμο «Έλαιο κριλ της Ανταρκτικής από *Euphausia superba*» στον πίνακα 2 του παραρτήματος του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470, παραλείπει, εκ παραδρομής, την ακόλουθη απαίτηση, η οποία θα πρέπει να προστεθεί: «Οξειδωτική σταθερότητα: όλα τα προϊόντα τροφίμων που περιέχουν έλαιο κριλ της Ανταρκτικής από *Euphausia superba* θα πρέπει να παρουσιάζουν οξειδωτική σταθερότητα με κατάλληλη και αναγνωρισμένη σε εθνικό/διεθνές επίπεδο μεθοδολογία δοκιμής (π.χ. ΑΟΑC)». Επομένως, η εν λόγω εγγραφή στον πίνακα 2 του παραρτήματος του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470 πρέπει να διορθωθεί.
- (13) Το νέο τρόφιμο «Πλούσιο σε φωσφολιπίδια έλαιο κριλ της Ανταρκτικής από *Euphausia superba*» εγκρίθηκε υπό ορισμένους όρους χρήσης από τις αρμόδιες φινλανδικές αρχές⁽²⁾. Στις προδιαγραφές εσφαλμένα προστέθηκε η ακόλουθη απαίτηση: «Οξειδωτική σταθερότητα: Όλα τα προϊόντα τροφίμων που περιέχουν πλούσιο σε φωσφολιπίδια έλαιο από *Euphausia superba* θα πρέπει να παρουσιάζουν οξειδωτική σταθερότητα με κατάλληλη και αναγνωρισμένη σε εθνικό/διεθνές επίπεδο μεθοδολογία δοκιμής (π.χ. ΑΟΑC)». Η απαίτηση αυτή θα πρέπει να αφαιρεθεί. Επομένως, η εγγραφή «Πλούσιο σε φωσφολιπίδια έλαιο κριλ της Ανταρκτικής από *Euphausia superba*» στον πίνακα 2 του παραρτήματος του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470 πρέπει να διορθωθεί.
- (14) Το νέο τρόφιμο «Σπόροι chia (*Salvia hispanica*)» εγκρίθηκε αρχικά υπό ορισμένους όρους χρήσης με την απόφαση 2009/827/ΕΚ της Επιτροπής⁽³⁾. Στις προδιαγραφές εσφαλμένα προστέθηκε η ακόλουθη απαίτηση: «(ΕΕ: διαθιόμενοι υδατάνθρακες = σάκχαρο + άμυλο)». Η απαίτηση αυτή θα πρέπει να αφαιρεθεί. Επομένως, η εγγραφή «Σπόροι chia (*Salvia hispanica*)» στον πίνακα 2 του παραρτήματος του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470 πρέπει να διορθωθεί.

(1) Εκτελεστική απόφαση (ΕΕ) 2016/375 της Επιτροπής, της 11ης Μαρτίου 2016, για την έγκριση της διάθεσης στην αγορά της λακτο-N-νεοτετραόζης ως νέου συστατικού τροφίμων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 258/97 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 70 της 16.3.2016, σ. 22).

(2) Επιστολή της 8ης Μαΐου 2015 (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/novel-food_authorisation_2015_auth-letter_krill-oil_el.pdf).

(3) Απόφαση 2009/827/ΕΚ της Επιτροπής, της 13ης Οκτωβρίου 2009, για την έγκριση της διάθεσης σπόρων Chia (*Salvia hispanica*) στην αγορά ως νέου συστατικού τροφίμων, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 258/97 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 294 της 11.11.2009, σ. 14).

- (15) Το νέο τρόφιμο «Εκχύλισμα χιτοζάνης από μύκητες (*Agaricus bisporus*, *Aspergillus niger*)» εγκρίθηκε αρχικά υπό ορισμένους όρους χρήσης σύμφωνα με το άρθρο 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 258/97. Στις προδιαγραφές εσφαλμένα προστέθηκε η ακόλουθη απαίτηση: «Ικανότητα δέσμευσης λίπους 800 × 9 (σε υγρό βάρος): επιτυχής». Η απαίτηση αυτή θα πρέπει να αντικατασταθεί από την απαίτηση «Ικανότητα δέσμευσης λίπους 800 × (κ.β. επί υγρού): επιτυχής». Ως εκ τούτου, η εγγραφή «Εκχύλισμα χιτοζάνης από μύκητες (*Agaricus bisporus*, *Aspergillus niger*)» στον πίνακα 2 του παραρτήματος του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470 πρέπει να διορθωθεί.
- (16) Το νέο τρόφιμο «Κιτικολίνη» εγκρίθηκε υπό ορισμένους όρους χρήσης με την εκτελεστική απόφαση 2014/423/ΕΕ της Επιτροπής ⁽¹⁾. Στον πίνακα 2 του παραρτήματος του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470, οι προδιαγραφές για το νέο τρόφιμο «Κιτικολίνη» αφορούν κιτικολίνη που παράγεται μέσω συνθετικής ή μικροβιακής διεργασίας. Μετά τη δημοσίευση του εν λόγω κανονισμού, κατέστη σαφές ότι η μικροβιακή διεργασία για την παραγωγή της κιτικολίνης περιλάμβανε επίσης συνθετική διεργασία. Ως εκ τούτου, οι προδιαγραφές της εγγραφής «Κιτικολίνη» στον πίνακα 2 του παραρτήματος του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470 θα πρέπει να διορθωθούν, ώστε να αναφέρεται μόνο η μικροβιακή διεργασία παραγωγής.
- (17) Το νέο τρόφιμο «Εκχύλισμα *Echinacea angustifolia* από καλλιέργειες κυττάρων» εγκρίθηκε αρχικά υπό ορισμένους όρους χρήσης σύμφωνα με το άρθρο 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 258/97. Στις προδιαγραφές εσφαλμένως παραλείφθηκε η φράση «περιγραφή/ορισμός». Επομένως, η εγγραφή «Εκχύλισμα *Echinacea angustifolia* από καλλιέργειες κυττάρων» στον πίνακα 2 του παραρτήματος του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470 πρέπει να διορθωθεί.
- (18) Το νέο τρόφιμο «Γαλακτοολιγοσακχαρίτης» περιλαμβάνεται στον ενωσιακό κατάλογο που καταρτίστηκε με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2017/2470. Στις προδιαγραφές παραλείφθηκαν, εκ παραδρομής, οι μικροβιακές πηγές *Pichia pastoris*, *Kluyveromyces lactis*, *Sporobolomyces singularis* και *Papiliotrema terrestris*, του ενζύμου «β-γαλακτοσιδάση». Ως εκ τούτου, οι εν λόγω πηγές β-γαλακτοσιδάσης θα πρέπει να προστεθούν στην εγγραφή «Γαλακτοολιγοσακχαρίτης» στον πίνακα 2 του παραρτήματος του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470.
- (19) Το νέο τρόφιμο «Βιταμίνη Κ₂ (μενακινόνη)» εγκρίθηκε αρχικά υπό ορισμένους όρους χρήσης με την απόφαση 2009/345/ΕΚ της Επιτροπής ⁽²⁾. Ο χημικός ορισμός της βιταμίνης Κ₂ προστέθηκε στις «Προδιαγραφές της μικροβιακά παραγόμενης βιταμίνης Κ₂ (μενακινόνη-7)», αλλά, εκ παραδρομής, δεν προστέθηκε στις «Προδιαγραφές της συνθετικής βιταμίνης Κ₂ (μενακινόνη-7)». Επομένως, η εγγραφή «Βιταμίνη Κ₂ (μενακινόνη)» στον πίνακα 2 του παραρτήματος του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470 πρέπει να διορθωθεί.
- (20) Το νέο τρόφιμο «β-Γλυκάνες ζυμομύκητα» εγκρίθηκε υπό ορισμένους όρους χρήσης με την εκτελεστική απόφαση 2011/762/ΕΕ της Επιτροπής ⁽³⁾. Στις προδιαγραφές, τα «Μικροβιολογικά δεδομένα» και «Βαρέα μέταλλα» αναφέρονται, εσφαλμένα, στις τρεις μορφές β-γλυκανών ζυμομύκητα αντί για τη μορφή «Αδιάλυτη στο νερό αλλά διασπειρόμενη σε πολλές υγρές μήτρες». Επομένως, η εγγραφή «β-Γλυκάνες ζυμομύκητα» στον πίνακα 2 του παραρτήματος του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470 πρέπει να διορθωθεί.
- (21) Το νέο τρόφιμο «Φυτοστερόλες/φυτοστανόλες» εγκρίθηκε υπό ορισμένους όρους χρήσης με την απόφαση 2004/333/ΕΚ της Επιτροπής ⁽⁴⁾. Στις 14 Απριλίου 2016 η εταιρεία BASF SE Human Nutrition, ENS/HR κοινοποίησε στην Επιτροπή ότι διέθεσε στην ενωσιακή αγορά το νέο τρόφιμο «Φυτοστερόλες/φυτοστανόλες», στην κατηγορία «Συμπλήρωμα διατροφής», σύμφωνα με το άρθρο 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 258/97. Η κατηγορία «Συμπλήρωμα διατροφής» παραλείφθηκε εκ παραδρομής. Επομένως, η εγγραφή «Συμπλήρωμα διατροφής» ως επιτρεπόμενη κατηγορία τροφίμων στην εγγραφή «Φυτοστερόλες/φυτοστανόλες» στον πίνακα 1 του παραρτήματος του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470 πρέπει να διορθωθεί.
- (22) Το νέο τρόφιμο «Πλούσιο σε αραχιδονικό οξύ έλαιο από τον μύκητα *Mortierella alpina*» εγκρίθηκε υπό ορισμένους όρους χρήσης με την απόφαση 2008/968/ΕΚ της Επιτροπής ⁽⁵⁾. Το ακόλουθο μη γενετικώς τροποποιημένο στέλεχος «CBS 210.32» του μύκητα *Mortierella alpina* δεν συμπεριλήφθηκε, εσφαλμένα, στις προδιαγραφές. Ως εκ τούτου, το εν λόγω στέλεχος θα πρέπει να προστεθεί στην εγγραφή «Πλούσιο σε αραχιδονικό οξύ έλαιο από τον μύκητα *Mortierella alpina*» στον πίνακα 2 του παραρτήματος του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470.

⁽¹⁾ Εκτελεστική απόφαση 2014/423/ΕΕ της Επιτροπής, της 1ης Ιουλίου 2014, για την έγκριση της διάθεσης στην αγορά της κιτικολίνης ως νέου συστατικού τροφίμων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 258/97 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 196 της 3.7.2014, σ. 24).

⁽²⁾ Απόφαση 2009/345/ΕΚ της Επιτροπής, της 22ας Απριλίου 2009, για την έγκριση της διάθεσης στην αγορά της βιταμίνης Κ₂ (μενακινόνη) από το *Bacillus subtilis natto* ως νέου συστατικού τροφίμων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 258/97 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 105 της 25.4.2009, σ. 16).

⁽³⁾ Εκτελεστική απόφαση 2011/762/ΕΕ της Επιτροπής, της 24ης Νοεμβρίου 2011, για την έγκριση της διάθεσης στην αγορά β-γλυκανών ζυμομυκήτων ως νέου συστατικού τροφίμων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 258/97 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 313 της 26.11.2011, σ. 41).

⁽⁴⁾ Απόφαση 2004/333/ΕΚ της Επιτροπής, της 31ης Μαρτίου 2004, για την έγκριση κυκλοφορίας στην αγορά αλειμμάτων κίτρινου λίπους, σαλτσών σαλάτας, προϊόντων τύπου γάλακτος και γάλακτος που έχει υποστεί ζύμωση, ποτών σόγιας και προϊόντων με βάση το τυρί με προσθήκη φυτοστερόλων/φυτοστανόλων ως νέων τροφίμων ή νέων συστατικών τροφίμων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 258/97 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 105 της 14.4.2004, σ. 40).

⁽⁵⁾ Απόφαση 2008/968/ΕΚ της Επιτροπής, της 12ης Δεκεμβρίου 2008, για την έγκριση της κυκλοφορίας στην αγορά του πλούσιου σε αραχιδονικό οξύ ελαίου από τη *Mortierella alpina* ως νέου συστατικού τροφίμων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 258/97 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 344 της 20.12.2008, σ. 123).

- (23) Το νέο τρόφιμο «Γαλλική επιγαλλοκατεχίνη ως κεκαθαρισμένο εκχύλισμα από φύλλα πράσινου τσαγιού (*Camellia sinensis*)» εγκρίθηκε αρχικά υπό ορισμένους όρους χρήσης σύμφωνα με το άρθρο 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 258/97. Η κατηγορία τροφίμων «Εμπλουτισμένα τρόφιμα σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1925/2006» προστέθηκε εσφαλμένα και θα πρέπει να διαγραφεί από την εγγραφή αυτή. Επιπλέον, πρέπει να γίνει διόρθωση και να προστεθούν τα «Τρόφιμα» στα «συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ», ως επιτρεπόμενη κατηγορία τροφίμων στην εγγραφή «Γαλλική επιγαλλοκατεχίνη ως κεκαθαρισμένο εκχύλισμα από φύλλα πράσινου τσαγιού (*Camellia sinensis*)» στον πίνακα 1 του παραρτήματος του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470.
- (24) Το νέο τρόφιμο «Λυκοπένιο από τομάτες» εγκρίθηκε υπό ορισμένους όρους χρήσης σύμφωνα με το άρθρο 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 258/97. Η κατηγορία τροφίμων «Συμπλήρωμα διατροφής» παραλείφθηκε εσφαλμένα και θα πρέπει να προστεθεί στην εν λόγω εγγραφή. Επομένως, η εγγραφή «Συμπλήρωμα διατροφής» ως επιτρεπόμενη κατηγορία τροφίμων στην εγγραφή «Λυκοπένιο από τομάτες» στον πίνακα 1 του παραρτήματος του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470 πρέπει να διορθωθεί.
- (25) Επιπλέον, μετά τη δημοσίευση του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470, στο παράρτημα εντοπίστηκαν πολλά τυπογραφικά λάθη. Μολονότι τα τυπογραφικά λάθη διορθώνονται συνήθως με διορθωτικό, χάριν σαφήνειας για τους οικονομικούς φορείς και τις αρχές επιβολής του νόμου, η διόρθωση των εν λόγω τυπογραφικών λαθών θα πρέπει να περιληφθεί στην παρούσα διορθωτική πράξη.
- (26) Δεδομένου του αριθμού των διορθώσεων, είναι σκόπιμο να αντικατασταθεί το σύνολο του παραρτήματος του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470.
- (27) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής φυτών, ζώων, τροφίμων και ζωοτροφών,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Το παράρτημα του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2470 αντικαθίσταται από το παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

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

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

Βρυξέλλες, 23 Ιουλίου 2018.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
Jean-Claude JUNKER

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΕΝΩΣΙΑΚΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΝΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Περιεχόμενο του καταλόγου

1. Ο ενωσιακός κατάλογος συνίσταται στους πίνακες 1 και 2.
2. Ο πίνακας 1 περιλαμβάνει τα εγκεκριμένα νέα τρόφιμα και περιέχει τις ακόλουθες πληροφορίες:
 - Στήλη 1: Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο
 - Στήλη 2: Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο. Η συγκεκριμένη στήλη υποδιαιρείται περαιτέρω σε δύο στήλες: Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων και Ανώτατα επίπεδα
 - Στήλη 3: Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσης
 - Στήλη 4: Άλλες απαιτήσεις
3. Ο πίνακας 2 περιλαμβάνει τις προδιαγραφές που ισχύουν για τα νέα τρόφιμα και περιέχει τις ακόλουθες πληροφορίες:
 - Στήλη 1: Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο
 - Στήλη 2: Προδιαγραφές

Πίνακας 1: Εγκριμένα νέα τρόφιμα

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

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

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Εγκύλιωμα <i>Ajuga reptans</i> από καλλιέργειες κυττάρων	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	Σύμφωνα με τη συνήθη χρήση σε συμπληρώματα διατροφής παρόμοιου εκχυλισματος από ανθισμένα υπέργεια μέρη του φυτού <i>Ajuga reptans</i>		
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα		
L-Αλανυλο-L-γλουταμίνη	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ			
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, με εξαίρεση τα τρόφιμα που προορίζονται για βρέφη και μικρά παιδιά			
	Ποτά για κατανάλωση μετά την καταβολή έντονης μυϊκής προσπάθειας, ιδίως για τους αθλητές			
Έλαιο φυκών από τα μικροφύκη <i>Ulkenia</i> sp.	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα DHA	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «Έλαιο από τα μικροφύκη <i>Ulkenia</i> sp.»	
	Προϊόντα αρτοποιίας (ψωμιά, ψωμάκια, μπισκότα με προσθήκη γλυκαντικών)	200 mg/100 g		
	Μπάρες δημητριακών	500 mg/100 g		
	Μη αλκοολούχα ποτά (συμπεριλαμβανομένων των ποτών με βάση το γάλα)	60 mg/100 ml		
Σπορέλαιο <i>Allanblackia</i>	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «σπορέλαιο <i>Allanblackia</i> »	
	Λιπαρές ύλες και γαλακτικές λιπαρές ύλες για επάλειψη	20 g/100 g		

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Εκχύλισμα φύλλων <i>Baker Aloe macroclada</i>	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	Σύμφωνα με τη συνήδη χρήση σε συμπληρώματα διατροφής της παρόμοιας γέλης που προέρχεται από <i>Aloe vera</i> (L.) Burm.		
Έλαιο κρύλ της Ανταρκτικής από <i>Euphausia superba</i>	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα συνδυασμένου DHA και EPA	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εκχύλισμα λιπιδίων από το καρκινοειδές κρύλ της Ανταρκτικής (<i>Euphausia superba</i>)»	
	Γαλακτοκομικά προϊόντα εκτός από τα ποτά με βάση το γάλα	200 mg/100 g ή για τυροκομικά προϊόντα 600 mg/100 g		
	Ανάλογα γαλακτοκομικών εκτός από τα ποτά	200 mg/100 g ή για τα ανάλογα τυροκομικών 600 mg/100 g		
	Μη αλκοολούχα ποτά	80 mg/100 ml		
	Ποτά με βάση το γάλα			
	Ποτά από ανάλογα γαλακτοκομικών			
	Λιπαρές ουσίες για επάλειψη και σάλτσες	600 mg/100 g		
	Μαγειρικά λίπη	360 mg/100 ml		
	Διαιτητικά προγεύματος	500 mg/100 g		
	Προϊόντα αρτοποιίας (ψωμιά, ψωμάκια, μπισκότα με προσθήκη γλυκαντικών)	200 mg/100 g		
	Θρεπτικές μπάρες/μπάρες διαιτητικών	500 mg/100 g		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	3 000 mg/ημέρα για τον γενικό πληθυσμό 450 mg/ημέρα για εγκύους και θηλάζουσες γυναίκες		
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα		

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσης	Άλλες απαιτήσεις
	Υποκατάστατα του συνόλου του διατροφολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, και υποκατάστατα γεύματος για έλεγχο του βάρους	250 mg/γεύμα		
	Επεξεργασμένες τροφές με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές που προορίζονται για βρέφη και μικρά παιδιά και καλύπτονται από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	200 mg/100 ml		
	Τρόφιμα για την καταβολή έντονων μυϊκών προσπαθειών, ιδίως για τους αθλητές			
	Τρόφιμα που φέρουν δήλωση σχετικά με την απουσία ή τη μειωμένη παρουσία γλουτένης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 828/2014 της Επιτροπής			
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα συνδυασμένου DHA και EPA		
Πλούσιο σε φωσφολιπίδια έλαιο κρύλ της Ανταρκτικής από <i>Euphausia superba</i>	Γαλακτοκομικά προϊόντα εκτός από τα ποτά με βάση το γάλα	200 mg/100 g ή για τυροκομικά προϊόντα 600 mg/100 g	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εγχύλισμα λιπιδίων από το καρκινοειδές κρύλ της Ανταρκτικής (<i>Euphausia superba</i>)»	
	Ανάλογα γαλακτοκομικών εκτός από τα ποτά	200 mg/100 g ή για τα ανάλογα τυροκομικών 600 mg/100 g		
	Μη αλκοολούχα ποτά	80 mg/100 ml		
	Ποτά με βάση το γάλα			
	Ποτά από ανάλογα γαλακτοκομικών			
	Λιπαρές ουσίες για επάλειψη και σάλτσες	600 mg/100 g		
	Μαγειρικά λίπη	360 mg/100 ml		
	Δημητριακά προγεύματος	500 mg/100 g		

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο	Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσης	Άλλες απαιτήσεις
	Προϊόντα αρτοποιίας (ψωμιά, ψωμάκια, μπισκότα με προσθήκη γλυκαντικών)	200 mg/100 g	
	Θρεπτικές μπάρες/μπάρες δημητριακών	500 mg/100 g	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	3 000 mg/ημέρα για τον γενικό πληθυσμό 450 mg/ημέρα για εγκύους και θηλάζουσες γυναίκες	
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα	
	Υποκατάστατα του συνόλου του διατροφολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, και υποκατάστατα γεύματος για έλεγχο του βάρους	250 mg/γεύμα	
	Επεξεργασμένες τροφές με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές που προορίζονται για βρέφη και μικρά παιδιά και καλύπτονται από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	200 mg/100 ml	
	Τρόφιμα για την καταβολή έντονων μυϊκών προσπαθειών, ιδίως για τους αθλητές		
	Τρόφιμα που φέρουν δήλωση σχετικά με την απουσία ή τη μειωμένη παρουσία γλουτένης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 828/2014 της Επιτροπής		
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «έλαιο από <i>Mortierella alpina</i> » ή «έλαιο <i>Mortierella alpina</i> »
Πλούσιο σε αραχιδονικό οξύ έλαιο από τον μύκητα <i>Mortierella alpina</i>	Παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	

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

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο	Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Ροφήματα με βάση το γάλα	200 mg/100 g	
	Μείγματα για ποτά σε σκόνη με βάση το γάλα (έτοιμα προς κατανάλωση)	330 mg/100 g	
	Ποτά με βάση το γάλα που έχει υποστεί ζύμωση (συμπεριλαμβανομένων των ποτών γιαουρτιού)	50 mg/100 g	
	Μη αλκοολούχα ποτά	120 mg/100 g	
	Προϊόντα με βάση το γιαούρτι	80 mg/100 g	
	Προϊόντα με βάση το τυρί	2 000 mg/100 g	
	Παγωτό	130 mg/100 g	
	Κέικ και προϊόντα ζαχαροπλαστικής	1 000 mg/100 g	
	Καραμέλες	750 mg/100 g	
	Τσίχλες	3 000 mg/100 g	
Έλαιο από σπόρους <i>Buglossoides arvensis</i>	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα στεαριδονικού οξέος (STA)	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εξευγενισμένο έλαιο <i>Buglossoides</i> »
	Γαλακτοκομικά προϊόντα και ανάλογα προϊόντα	250 mg/100 g	
		75 mg/100 g για ποτά	
	Τυρί και προϊόντα τυριού	750 mg/100 g	
	Βούτυρο και άλλα γαλακτώματα λιπών και ελαίων, συμπεριλαμβανομένων υλών προς επάλειψη (όχι για μαγείρεμα ή τηγάνισμα)	750 mg/100 g	
	Δημητριακά προγεύματος	625 mg/100 g	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ, εξαιρουμένων των συμπληρωμάτων διατροφής για βρέφη και μικρά παιδιά	500 mg/ημέρα	

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσης	Άλλες απαιτήσεις
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, με εξαίρεση τα τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς που προορίζονται για βρέφη και μικρά παιδιά	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα		
	Υποκατάστατα του συνόλου του διατροφικού λογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, και υποκατάστατα γεύματος για έλεγχο του βάρους	250 mg/γεύμα		
Έλαιο <i>Calanus finmarchicus</i>	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «έλαιο από <i>Calanus finmarchicus</i> (καρκινοειδές)»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	2, 3 g/ημέρα		
Βάση τσίχλας (μονομεθυλοεξο-λυσαιθιλενογλυκόλη)	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «βάση τσίχλας (με εστέρες κατεργασμένου με μηλαινικό ανυδρίτη ομοπολυμερούς 2-μεθυλο-1,3-βουταδιενίου με μονομεθυλαιθέρα της πολυαυθιλενογλυκόλης)» ή «βάση τσίχλας (που περιλαμβάνει αριθ. CAS: 1246080-53-4)»	
	Τσίχλες	8 %		
Βάση τσίχλας (συμπολυμερές μεθυλοβινυλαιθέρα — μηλαινικού ανυδρίτη)	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «βάση τσίχλας (που περιέχει συμπολυμερές μεθυλοβινυλαιθέρα-μηλαινικού ανυδρίτη)» ή «βάση τσίχλας (που περιλαμβάνει αριθ. CAS 9011-16-9)»	
	Τσίχλες	2 %		
Έλαιο chia από <i>Salvia hispanica</i>	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «έλαιο chia (<i>Salvia hispanica</i>)»	
	Λίπη και έλαια	10 %		
	Καθαρό έλαιο chia	2 g/ημέρα		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	2 g/ημέρα		

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσης	Άλλες απαιτήσεις
Σπόροι chia (<i>Salvia hispanica</i>)	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «σπόροι chia (<i>Salvia hispanica</i>)» 2. Οι προσσκευασμένοι σπόροι chia (<i>Salvia hispanica</i>) φέρουν πρόδηλη επισημάνση έτσι ώστε να ενημερώνεται ο καταναλωτής ότι η ημερήσια πρόσληψη δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 15 g.	
	Προϊόντα ψωμιού	5 % (ολόκληροι ή αλεσμένοι σπόροι chia)		
	Ψημένα προϊόντα	10 % ολόκληροι σπόροι chia		
	Διητητικά προγεύματος	10 % ολόκληροι σπόροι chia		
	Μείγματα φρούτων, ξηρών καρπών και σπόρων	10 % ολόκληροι σπόροι chia		
	Χυμοί φρούτων και ροφήματα μειγμάτων φρούτων/λαχανικών	15 g/ημέρα για προσθήκη ολόκληρων, πολτοποιημένων ή αλεσμένων σπόρων chia		
	Προσκευασμένοι σπόροι chia ως έχουν	15 g/ημέρα ολόκληρων σπόρων chia		
	Παρασκευάσματα φρούτων για επάλειψη	1 % ολόκληροι σπόροι chia		
Χιτίνη-γλυκάνη από <i>Aspergillus niger</i>	Γιαούρτι	1,3 g ολόκληρων σπόρων chia ανά 100 g γιαουρτιού ή 4,3 g ολόκληρων σπόρων chia ανά 330 g γιαουρτιού (μερίδα)	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «χιτίνη-γλυκάνη από <i>Aspergillus niger</i>»	
	Αποστειρωμένα έτοιμα προς κατανάλωση γεύματα με βάση σπόρους δημητριακών, σπόρους ψευδοδημητριακών και/ή όσπρια	5 % ολόκληροι σπόροι chia		
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	5 g/ημέρα		
Σύμπλοκο χιτίνης-γλυκάνης από <i>Fomes fomentarius</i>	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «χιτίνη-γλυκάνη από <i>Fomes fomentarius</i>»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	5 g/ημέρα		
Εκχύλισμα χιτοζάνης από μύκητες (<i>Agaricus bisporus</i>, <i>Aspergillus niger</i>)	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εκχύλισμα χιτοζάνης από <i>Agaricus bisporus</i>» ή «εκχύλισμα χιτοζάνης από <i>Aspergillus niger</i>»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	Σύμφωνα με τη συνήθη χρήση σε συμπληρώματα διατροφής χιτοζάνης από καρκινοειδή		

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσης	Άλλες απαιτήσεις
Θεωική χονδροϊτίνη	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «θεωική χονδροϊτίνη από μικροβιακή ζύμωση και σουλφουρυλίωση»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ για ενήλικες, με εξαίρεση τις εγκύους και τις θηλάζουσες γυναίκες	1 200 mg/ημέρα		
Πικολινικό χρώμιο	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα ολικού χρωμίου	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «πικολινικό χρώμιο»	
	Τρόφιμα που καλύπτονται από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	250 µg/ημέρα		
	Εμπλουτισμένα τρόφιμα σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 ⁽⁴⁾			
Βότανο <i>Cistus incanus</i> L. <i>Pandalis herb</i>	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «βότανο <i>Cistus incanus</i> L. <i>Pandalis</i> »	
	Αφεψήματα βοτάνων	Προβλεπόμενη ημερήσια πρόσληψη: 3 g βοτάνων/ημέρα (2 φλιτζάνια/ημέρα)		
Κιτκολίνη	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «κιτκολίνη» 2. Στην επισημάνση των τροφίμων που περιέχουν κιτκολίνη υπάρχει δήλωση ότι το προϊόν δεν προορίζεται για κατανάλωση από παιδιά	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	500 mg/ημέρα		
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	250 mg ανά μερίδα και μέγιστη ημερήσια κατανάλωση 1 000 mg		
<i>Clostridium butyricum</i>	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι « <i>Clostridium butyricum</i> MIVAIRI 588 (CBM 588)» ή « <i>Clostridium butyricum</i> (CBM 588)»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	1,35 × 10 ⁸ CFU/ημέρα		

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο				Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσης	Άλλες απαιτήσεις
Εκχύλισμα αποβουτυρωμένης σκόνης κακάο	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα			Στους καταναλωτές δίδεται η οδηγία να μην καταναλώνουν περισσότερα από 600 mg πολυφαινόλων που αντιστοιχούν σε 1,1 g εκχυλίσματος αποβουτυρωμένης σκόνης κακάο ημερησίως	
	Θρεπτικές μπάρες	1 g/ημέρα και 300 mg πολυφαινόλων, που αντιστοιχούν σε έως και 550 mg εκχυλίσματος αποβουτυρωμένης σκόνης κακάο σε μία μερίδα τροφίμου (ή συμπληρώματος διατροφής)				
	Ροφήματα με βάση το γάλα					
	Οποιαδήποτε άλλα τρόφιμα (περιλαμβανομένων συμπληρωμάτων διατροφής όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ) τα οποία είναι αναγνωρισμένοι φορείς λειτουργικών συστατικών και τα οποία συνήθως προορίζονται για κατανάλωση από ενήλικες συνεδριζοι- ημένους όσον αφορά έναν υγιεινό τρόπο ζωής					
Χαμηλό σε λιπαρά εκχύλισμα κακάο	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα			Στους καταναλωτές δίδεται η οδηγία να μην καταναλώνουν περισσότερα από 600 mg φλαβανολών του κακάου ημερη- σίως	
	Τρόφιμα, περιλαμβανομένων συμπληρω- μάτων διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	730 mg ανά μερίδα και περίπου 1,2 g/ ημέρα				
Σπορέλαιο κοριανδρου από <i>Coriandrum sativum</i>	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα			Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επι- σήμανση των τροφίμων στα οποία περιέ- χεται είναι «σπορέλαιο κοριανδρου»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζο- νται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	600 mg/ημέρα				
Αποξηραμένοι καρποί <i>Crataegus pinnatifida</i>	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα			Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επι- σήμανση των τροφίμων στα οποία περιέ- χεται είναι «αποξηραμένοι καρποί <i>Cratae- gus pinnatifida</i> »	
	Αφεψήματα βοτάνων	Σύμφωνα με τη συνήθη χρήση του <i>Cra- taegus laevigata</i> στα τρόφιμα				
	Μαρμελάδες και ζελέ σύμφωνα με την οδηγία 2001/113/ΕΚ ⁽⁵⁾					
	Κομπόστες					
α-Κυκλοδεξτρίνη	Δεν προσδιορίζεται				Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επι- σήμανση των τροφίμων στα οποία περιέ- χεται είναι «α-κυκλοδεξτρίνη»	

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

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο	Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Ποτά με βάση τον καφέ, ποτά με βάση το τσάι	1,5 mg/100 ml	
	Αρωματισμένο νερό — χωρίς ανθρακικό	1 mg/100 ml	
	Προμαγειρευμένα δημητριακά για χυλό βρώμης	2,5 mg/100 g	
	Άλλα δημητριακά	4,5 mg/100 g	
	Παγωτά, επιδόρπια με βάση το γάλα	4 mg/100 g	
	Μείγματα για πουτίγκα (έτοιμα προς κατανάλωση)	2 mg/100 g	
	Προϊόντα με βάση το γιαούρτι	2 mg/100 g	
	Είδη ζαχαροπλαστικής από σοκολάτα	7,5 mg/100 g	
	Σκληρές καραμέλες	27 mg/100 g	
	Τσίχλες χωρίς ζάχαρη	115 mg/100 g	
	Κρέμες για καφέ	40 mg/100 g	
	Γλυκαντικά	200 mg/100 g	
	Σούπες (έτοιμες προς κατανάλωση)	1,1 mg/100 g	
	Σάλτσες για σαλάτα	16 mg/100 g	
	Φυτικές πρωτεΐνες	5 mg/100 g	
	Γεύματα έτοιμα προς κατανάλωση	3 mg/γεύμα	
	Υποκατάστατο γεύματος για έλεγχο του βάρους	3 mg/γεύμα	
	Υποκατάστατο γεύματος για έλεγχο του βάρους (ως ποτά)	1 mg/100 ml	

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Αποξηραμένο εκχύλισμα <i>Lippia citriodora</i> από καλλιέργειες κυττάρων	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	3 mg/μεμονωμένη πρόσληψη 9 mg/ημέρα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «αποξηραμένο εκχύλισμα <i>Lippia citriodora</i> από καλλιέργειες κυττάρων HTN®Vb»	
	Μη αλκοολούχα μείγματα για ποτά σε σκόνη	14,5 mg/kg ισοδυναμούν με 1,5 mg/100 ml		
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	Σύμφωνα με τη συνήθη χρήση σε συμπληρώματα διατροφής παρόμοιου εκχυλίσματος από τα φύλλα της <i>Lippia citriodora</i>		
Εκχύλισμα <i>Echinacea angustifolia</i> από καλλιέργειες κυττάρων	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	Σύμφωνα με τη συνήθη χρήση σε συμπληρώματα διατροφής παρόμοιου εκχυλίσματος από τη ρίζα του <i>Echinacea angustifolia</i>		
Εκχύλισμα <i>Echinacea purpurea</i> από καλλιέργειες κυττάρων	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «αποξηραμένο εκχύλισμα <i>Echinacea purpurea</i> από καλλιέργειες κυττάρων HTN®Vb»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	Σύμφωνα με τη συνήθη χρήση σε συμπληρώματα διατροφής παρόμοιου εκχυλίσματος από ανδύλια της ανδικής κεφαλής του <i>Echinacea purpurea</i>		
Έλαιο <i>Echium plantagineum</i>	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα στεαριδονικού οξέος (STA)	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εξευγενισμένο έλαιο <i>Echium</i> »	
	Προϊόντα με βάση το γάλα και πόσιμα προϊόντα με βάση το γιαούρτι που διατίθενται σε ατομικές δόσεις	250 mg/100 g· 75 mg/100 g για ποτά		
	Παρασκευάσματα από τυρί	750 mg/100 g		
	Λιπαρές ουσίες για επάλειψη και σάλτσες	750 mg/100 g		
	Διαιτητικά προγεύματος	625 mg/100 g		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	500 mg/ημέρα		

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο	Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσης	Άλλες απαιτήσεις
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα	
	Υποκατάστατα του συνόλου του διατροφικού για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, και υποκατάστατα γεύματος για έλεγχο του βάρους	250 mg/γεύμα	
Γαλλική επιγαλλοκατεχίνη ως κεκαθαρμένο εκχύλισμα από φύλλα πράσινου τσαγιού (<i>Camellia sinensis</i>)	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Στην επισημάνση υπάρχει δήλωση ότι οι καταναλωτές δεν θα πρέπει να καταναλώνουν περισσότερα από 300 mg εκχυλίσματος ημερησίως
	Τρόφιμα, περιλαμβανομένων συμπληρωμάτων διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	150 mg εκχυλίσματος σε μία μερίδα τροφίμου ή συμπληρώματος διατροφής	
L-Εργοθειονεΐνη	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «L-εργοθειονεΐνη»
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	30 mg/ημέρα για τον γενικό πληθυσμό (εκτός των εγκύων και των θηλαζουσών γυναικών) 20 mg/ημέρα για τα παιδιά άνω των 3 ετών	
Άλας με νάτριο του συμπλόκου Fe(III)-EDTA	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα (εκφραζόμενα σε άνυδρο EDTA)	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «άλας EDTA με σίδηρο και νάτριο»
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	18 mg/ημέρα για μικρά παιδιά 75 mg/ημέρα για ενήλικες	
	Τρόφιμα που καλύπτονται από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013 Εμπλουτισμένα τρόφιμα σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1925/2006	12 mg/100 g	

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

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

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο	Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσης	Άλλες απαιτήσεις
Μπάρες δημητριακών	12 g/kg		
	Επιτραπέζια γλυκαντικά		
Παρασκευάσματα για βρέφη, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	1,2 g/l είτε μόνη της είτε σε συνδυασμό με μέχρι 0,6 g/l λακτο-Ν-νεοτετραόζης σε αναλογία 2:1 στο τελικό προϊόν που είναι έτοιμο προς χρήση, είτε διατίθεται στην αγορά με τη μορφή αυτή είτε υποβάλλεται σε ανασύσταση σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή		
Παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	1,2 g/l είτε μόνη της είτε σε συνδυασμό με μέχρι 0,6 g/l λακτο-Ν-νεοτετραόζης σε αναλογία 2:1 στο τελικό προϊόν που είναι έτοιμο προς χρήση, είτε διατίθεται στην αγορά με τη μορφή αυτή είτε υποβάλλεται σε ανασύσταση σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή		
Επεξεργασμένες τροφές, με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 609/2013	12 g/kg για άλλα προϊόντα πλην ροφημάτων		
	1,2 g/l για υγρά τρόφιμα έτοιμα προς χρήση, είτε διατίθενται στην αγορά με τη μορφή αυτή είτε υποβάλλονται σε ανασύσταση σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή		
Ποτά με βάση το γάλα και παρόμοια προϊόντα που προορίζονται για μικρά παιδιά	1,2 g/l για ποτά με βάση το γάλα και παρόμοια προϊόντα, προστιθέμενη είτε μόνη της είτε σε συνδυασμό με λακτο-Ν-νεοτετραόζη σε συγκέντρωση μέχρι 0,6 g/l, σε αναλογία 2:1, στο τελικό προϊόν που είναι έτοιμο προς χρήση, είτε διατίθεται στην αγορά με τη μορφή αυτή είτε υποβάλλεται σε ανασύσταση σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή		
Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα		
Υποκατάστατα του συνόλου του διατροφολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	4,8 g/l για ποτά		
	40 g/kg για μπάρες		

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Προϊόντα αρτοποιίας και ζυμαρικών που φέρουν δήλωση σχετικά με την απουσία ή τη μειωμένη παρουσία γλουτένης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 828/2014 της Επιτροπής	60 g/kg		
	Αρωματισμένα ποτά	1,2 g/l		
	Καφές, τσάι (με εξαίρεση το μαύρο τσάι), αφεψήματα βοτάνων και φρούτων, κιχώριο· τσάι, αφεψήματα βοτάνων και φρούτων και εκχυλίσματα κιχώριου· παρασκευάσματα τσαγιού, άλλων φυτών, φρούτων και δημητριακών για αφεψήματα, καθώς και μείγματα και στιγμιαία μείγματα αυτών των προϊόντων	9,6 g/l - Το ανώτατο επίπεδο αναφέρεται σε προϊόντα έτοιμα προς χρήση		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ, εξαιρουμένων των συμπληρωμάτων διατροφής για βρέφη			
		1,2 g/ημέρα για μικρά παιδιά		
Γαλακτοολιγοσακχαρίτης	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα (εκφραζόμενα ως λόγος kg γαλακτοολιγοσακχαρίτη/kg τελικού τροφίμου)		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	0,333		
	Γάλα	0,020		
	Ποτά γάλακτος	0,030		
	Υποκατάστατο γεύματος για έλεγχο του βάρους (ως ποτά)	0,020		
	Ποτά από ανάλογα γαλακτοκομικών	0,020		
	Γιαούρτι	0,033		

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προϊόνδεσες υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο	Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσης	Άλλες απαιτήσεις
	Επιδόρπια με βάση γαλακτοκομικά προϊόντα	0,043	
	Κατεψυγμένα γαλακτοκομικά επιδόρπια	0,043	
	Ποτά φρούτων και τονωτικά ποτά	0,021	
	Ποτά υποκατάστασης γευμάτων για βρέφη	0,012	
	Βρεφικοί χυμοί	0,025	
	Βρεφικά ποτά γιαουρτιού	0,024	
	Βρεφικά επιδόρπια	0,027	
	Βρεφικά σνακ	0,143	
	Βρεφικά δημητριακά	0,027	
	Ποτά για κατανάλωση μετά την κατάρτιση έντονης μείκρης προσπάθειας, ιδίως για τους αθλητές	0,013	
	Χυμοί	0,021	
	Γέμιση φρούτων για πίτες	0,059	
	Παρασκευάσματα φρούτων	0,125	
	Μπάρες	0,125	
	Δημητριακά	0,125	
	Παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	0,008	

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσης	Άλλες απαιτήσεις
Γλυκοζαμίνη HCl	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	Σύμφωνα με τη συνήθη χρήση της γλυκοζαμίνης από οστροκώδεσμα στα τρώφια		
	Τρόφιμα που καλύπτονται από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013			
	Υποκατάστατο γεύματος για έλεγχο του βάρους			
	Τρόφιμα για την καταβολή έντονων μυϊκών προσπαθειών, ιδίως για τους αθλητές			
	Τρόφιμα που φέρουν δήλωση σχετικά με την απουσία ή τη μειωμένη παρουσία γλουτένης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 828/2014 της Επιτροπής			
Θεϊκή γλυκοζαμίνη KCl	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	Σύμφωνα με τη συνήθη χρήση της γλυκοζαμίνης από οστροκώδεσμα στα τρώφια		
Θεϊκή γλυκοζαμίνη NaCl	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	Σύμφωνα με τη συνήθη χρήση της γλυκοζαμίνης από οστροκώδεσμα στα τρώφια		
Κόμμι γκουάρ	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «κόμμι γκουάρ» 2. Στην ετικέτα των τροφίμων που περιέχουν κόμμι γκουάρ πρέπει να εμφανίζεται ειδική αναφορά στους κινδύνους δυσπεψίας που συνδέονται με την έκθεση παιδιών κάτω των 8 ετών στο κόμμι γκουάρ.	
	Νωπά γαλακτοκομικά προϊόντα, όπως γιαούρτι, προϊόντα ζύμωσης με βάση το γάλα, νωπά τυριά και άλλα επιδόρπια που βασίζονται σε γαλακτοκομικά προϊόντα.	Ανώτατα επίπεδα		
	Υγρά τρόφιμα με βάση φρούτα ή λαχανικά (τύπου «smoothie»)	1,5 g/100 g		
	Κομπόστες με βάση φρούτα ή λαχανικά	1,8 g/100 g		
	Διηθητικά που συνοδεύονται από γαλακτοκομικό προϊόν, σε συσκευασία δύο διαμερισμάτων	3,25 g/100 g		
	Διηθητικά που συνοδεύονται από γαλακτοκομικό προϊόν, σε συσκευασία δύο διαμερισμάτων	10 g/100 g στα διηθητικά Καθόλου στο συνοδευτικό γαλακτοκομικό προϊόν		

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσης	Άλλες απαιτήσεις
Θερμικά επεξεργασμένα γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση με <i>Bacteroides xylophilus</i>		1 g/100 g στο προϊόν όταν είναι έτοιμο για κατανάλωση	Για παράδειγμα: «Η υπερβολική κατάλυση των προϊόντων αυτών μπορεί να προκαλέσει δυσπεψία, ιδίως σε παιδιά κάτω των 8 ετών».	
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	3. Στην περίπτωση προϊόντων με δύο διαμερίσματα που περιέχουν γαλακτοκομικά προϊόντα και προϊόντα δημητριακών αντίστοιχα, στις οδηγίες χρήσης πρέπει να διευκρινίζεται με σαφήνεια ότι είναι αναγκαίο το γαλακτοκομικό προϊόν να αναμειχθεί με το προϊόν δημητριακών, ώστε να λαμβάνεται υπόψη ο συνολικός κίνδυνος γαστρεντερικής απόφραξης.	
	Γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση (σε ρευστή ή ημίσυρτη μορφή ή σε σκόνη που έχει ξηρανθεί διά μεκασμού)			
Υδροξυτετροσώλη	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «υδροξυτετροσώλη»	
	Ιχθυέλαια και φυτικά έλαια [εξαιρουμένων των ελαιολάδων και των πυρηνελαιών, όπως ορίζονται στο μέρος VIII του παραρτήματος VII του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 ⁽⁶⁾], τα οποία διατίθενται αυτούσια στην αγορά	0,215 g/kg	Στην επισημάνση των τροφίμων που περιέχουν υδροξυτετροσώλη περιλαμβάνονται οι εξής δηλώσεις: α) Το παρόν τρόφιμο δεν πρέπει να καταναλώνεται από παιδιά ηλικίας κάτω των τριών ετών, εγκύους και θηλάζουσες γυναίκες. β) Το παρόν τρόφιμο δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για μαγείρεμα, ψήσιμο στο φούρνο ή τηγάνισμα.	
	Λίπη για αλείμμα όπως ορίζονται στο μέρος VII του παραρτήματος VII του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, τα οποία διατίθενται αυτούσια στην αγορά	0,175 g/kg		
Πρωτεΐνη διαμόρφωσης παγοκρυστάλλων τύπου III HPLC 12	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «πρωτεΐνη διαμόρφωσης παγοκρυστάλλων»	
	Εδώδια παγωμένα προϊόντα	0,01 %		

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επίσημησης	Άλλες απαιτήσεις
Υδατικά εκχυλίσματα από αποξηραμένα φύλλα του <i>Ilex guayusa</i>	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επίσημηση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εκχυλίσματα αποξηραμένων φύλλων <i>Ilex guayusa</i>»	
	Αφεψήματα βοτάνων	Σύμφωνα με τη συνήθη χρήση σε αφεψήματα βοτάνων και συμπληρώματα διατροφής παρόμοιου υδατικού εκχυλίσματος από αποξηραμένα φύλλα του <i>Ilex paraguariensis</i>		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζεται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ			
Ισομαλτολιγοςακχαρίτης	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επίσημηση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «ισομαλτολιγοςακχαρίτης» 2. Τα τρόφιμα που περιέχουν το νέο συστατικό πρέπει να φέρουν την ένδειξη «πηγή γλυκόζης».	
	Αναψυκτικά με μειωμένη ενεργειακή αξία	6,5 %		
	Τονωτικά ποτά	5,0 %		
	Τρόφιμα για την καταβολή έντονων μυϊκών προσπαθειών, ιδίως για τους αθλητές (περιλαμβανομένων των ισοτονικών ποτών)	6,5 %		
	Χυμοί φρούτων	5 %		
	Επεξεργασμένα λαχανικά και χυμοί λαχανικών	5 %		
	Άλλα αναψυκτικά	5 %		
	Μπάρες δημητριακών	10 %		
	Μπισκότα	20 %		
	Μπάρες δημητριακών για το πρόγευμα	25 %		
	Σκληρές καραμέλες	97 %		
	Μαλακές καραμέλες/πλάκες σοκολάτας	25 %		
	Υποκατάστατο γεύματος για έλεγχο του βάρους (ως μπάρες ή με βάση το γάλα)	20 %		

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο	Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Ισομαλτουλόζη	Δεν προορίζεται	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «ισομαλτουλόζη» 2. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση πρέπει να συνοδεύεται από ένδειξη ότι «Η ισομαλτουλόζη είναι πηγή γλυκόζης και φρουκτόζης».	
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	
Λακτιτόλη	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/EK (κάψουλες ή δισκία), τα οποία προορίζονται για ενήλικες	20 g/ημέρα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «λακτιτόλη»
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	
Λακτο-N-νεοτετραόζη	Μη αρωματισμένα παστεριωμένα και αποστερωμένα προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένου του γάλακτος τύπου UHT)	0,6 g/l	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «λακτο-N-νεοτετραόζη» 2. Στην επισήμανση των συμπληρωμάτων διατροφής που περιέχουν λακτο-N-νεοτετραόζη πρέπει να υπάρχει δήλωση που αναφέρει ότι τα συμπληρώματα δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται αν, την ίδια ημέρα, έχουν καταναλωθεί άλλα τρόφιμα με προσθήκη λακτο-N-νεοτετραόζης.
	Μη αρωματισμένα προϊόντα ζύμωσης με βάση το γάλα	0,6 g/l για ροφήματα 9,6 g/kg για άλλα προϊόντα πλην ροφημάτων	3. Στην επισήμανση των συμπληρωμάτων διατροφής που περιέχουν λακτο-N-νεοτετραόζη που προορίζονται για μικρά παιδιά πρέπει να υπάρχει δήλωση ότι τα συμπληρώματα δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται αν, την ίδια ημέρα, έχει καταναλωθεί μητρικό γάλα ή άλλα τρόφιμα με προσθήκη λακτο-N-νεοτετραόζης.
	Αρωματισμένα προϊόντα ζύμωσης με βάση το γάλα, συμπεριλαμβανομένων των θερμικώς επεξεργασμένων προϊόντων	0,6 g/l για ροφήματα 9,6 g/kg για άλλα προϊόντα πλην ροφημάτων	
	Ανάλογα γαλακτοκομικών προϊόντων, συμπεριλαμβανομένων των λευκαντικών ροφημάτων	0,6 g/l για ροφήματα 6 g/kg για άλλα προϊόντα πλην ροφημάτων 200 g/kg για λευκαντικά	
	Μπάρες δημητριακών	6 g/kg	
	Επιτραπέζια γλυκαντικά	100 g/kg	

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο	Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσης	Άλλες απαιτήσεις
Παρασκευάσματα για βρέφη, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	0,6 g/l σε συνδυασμό με 2'-φουκοζυλο-λακτόζη σε συγκέντρωση μέχρι 1,2 g/l, σε αναλογία 1:2 στο τελικό προϊόν που είναι έτοιμο προς χρήση, είτε διατίθεται στην αγορά με τη μορφή αυτή είτε υποβάλλεται σε ανασύσταση σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	
Παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	0,6 g/l σε συνδυασμό με 2'-φουκοζυλο-λακτόζη σε συγκέντρωση μέχρι 1,2 g/l, σε αναλογία 1:2 στο τελικό προϊόν που είναι έτοιμο προς χρήση, είτε διατίθεται στην αγορά με τη μορφή αυτή είτε υποβάλλεται σε ανασύσταση σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	
Επεξεργασμένες τροφές με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Επεξεργασμένες τροφές με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 609/2013	6 g/kg για άλλα προϊόντα πλην ροφημάτων 0,6 g/l για υγρά τρόφιμα έτοιμα προς χρήση, είτε διατίθενται στην αγορά με τη μορφή αυτή είτε υποβάλλονται σε ανασύσταση σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	
Ποτά με βάση το γάλα και παρόμοια προϊόντα που προορίζονται για μικρά παιδιά	Ποτά με βάση το γάλα και παρόμοια προϊόντα που προορίζονται για μικρά παιδιά	0,6 g/l για ποτά με βάση το γάλα και παρόμοια προϊόντα, προστιθέμενη σε αναλογία 1:2, είτε μόνη της είτε σε συνδυασμό με 2'-φουκοζυλολακτόζη σε αναλογία 1:2 στο τελικό προϊόν που είναι έτοιμο προς χρήση, είτε διατίθεται στην αγορά με τη μορφή αυτή είτε υποβάλλεται σε ανασύσταση σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	
Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα 2,4 g/l για ποτά 20 g/kg για μπάρες	
Υποκατάστατα του συνόλου του διατροφικού για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Υποκατάστατα του συνόλου του διατροφικού για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	30 g/kg	

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Εγκυλίσια φύλλον μηδικής από <i>Medicago sativa</i>	Αρωματισμένα ποτά	0,6 g/l		
	Καφές, τσάι (με εξάιρεση το μαύρο τσάι), αφεψήματα βοτάνων και φρούτων, κινόα· τσάι, αφεψήματα βοτάνων και φρούτων και εκχυλίσματα κηφωρίων· παρασκευάσματα τσαγιού, άλλων φυτών, φρούτων και δημητριακών για αφεψήματα, καθώς και μείγματα και σιγνιμαία μείγματα αυτών των προϊόντων	4,8 g/l - Το ανώτατο επίπεδο αναφέρεται σε προϊόντα έτοιμα προς χρήση		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ, εξαιρουμένων των συμπληρωμάτων διατροφής για βρέφη	1,5 g/ημέρα για τον γενικό πληθυσμό 0,6 g/ημέρα για μικρά παιδιά		
Λυκοπένιο	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «πρωτεΐνη μηδικής (<i>Medicago sativa</i>)» ή «πρωτεΐνη ήμερου τριφυλλίου (<i>Medicago sativa</i>)».	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	10 g/ημέρα		
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «λυκοπένιο»	
Λυκοπένιο	Ποτά με βάση χυμούς φρούτων/λαχανικών (συμπεριλαμβάνονται οι συμπυκνωμένοι χυμοί)	2,5 mg/100 g		
	Ποτά για κατανάλωση μετά την κατάρτιση έντονης μυϊκής προσπάθειας, ιδίως για τους αθλητές	2,5 mg/100 g		
	Υποκατάστατα του συνόλου του διατροφικού για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, και υποκατάστατα γεύματος για έλεγχο του βάρους	8 mg/γέυμα		
	Διαιτητικά προγεύματα	5 mg/100 g		
	Λίπη και σάλτσες	10 mg/100 g		
	Σούπες, εκτός από ντοματοσούπα	1 mg/100 g		
	Ψωμί (συμπεριλαμβάνονται οι φρυγανιές)	3 mg/100 g		

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

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

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο	Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσης	Άλλες απαιτήσεις
	Υποκατάστατα του συνόλου του διατροφολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους που καλύπτονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013 και υποκατάστατα γεύματος για έλεγχο του βάρους	8 mg/γεύμα	
	Διαιτητικά προγεύματος	5 mg/100 g	
	Λίπη και σάλτσες	10 mg/100 g	
	Σούπες, εκτός από ντοματόσουπα	1 mg/100 g	
	Ψωμί (συμπεριλαμβάνονται οι φρυγανιές)	3 mg/100 g	
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα	
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	
Κιτρικό μηλικό μαγνήσιο	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ		Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «κιτρικό μηλικό μαγνήσιο»
Εκχύλισμα φλοιού μανόλιας	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εκχύλισμα φλοιού μανόλιας»
	Μέντες (προϊόντα ζαχαροπλαστικής)	0,2 % για σκοπούς αρωματισμού της αναπνοής. Δεδομένου ότι το μέγιστο επίπεδο ενσωμάτωσης είναι 0,2 % και το μέγιστο μέγεθος τσίχλας/μέντας είναι 1,5g, έκαστη μερίδα τσίχλας ή μέντας περιέχει το ανώτατο 3 mg εκχυλίσματος φλοιού μανόλιας.	
	Τσίχλες		
Έλαιο φύτρων αραβοσίτου με υψηλή περιεκτικότητα σε μη σαπωνοποιησιμες ύλες	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εκχύλισμα ελαίου φύτρων αραβοσίτου»
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	2 g/ημέρα	
	Τσίχλες	2 %	

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

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσης	Άλλες απαιτήσεις
Χυμός νόνι (<i>Morinda citrifolia</i>)	Τρόφιμα με βάση το γιαούρτι	1,5 ml/100 ml		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζεται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	2,5 ml ανά ημερήσια δόση		
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «χυμός νόνι» ή «χυμός της <i>Morinda citrifolia</i> »	
Χυμός νόνι σε σκόνη (<i>Morinda citrifolia</i>)	Παστεριωμένα φρούτα και ποτά με βάση νέκταρ φρούτων	30 ml με μία μερίδα (έως και 100 % χυμός νόνι) ή 20 ml δύο φορές ημερησίως, έως και 40 ml ημερησίως		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζεται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	6,6 g/ημέρα (ισοδύναμο με 30 ml χυμού νόνι)	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «χυμός νόνι σε σκόνη» ή «χυμός σε σκόνη της <i>Morinda citrifolia</i> »	
Πολτός από καρπούς και συμπτυνωμένος χυμός νόνι (<i>Morinda citrifolia</i>)	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι:	
		Πολτός	Για τον πολτό:	
	Ζαχαρωτά/Ζαχαροπλαστική	45 g/100 g	«πολτός από καρπούς <i>Morinda citrifolia</i> » ή «πολτός από καρπούς Noni»	
	Μπάρες δημητριακών	53 g/100 g	Για τον συμπτυνωμένο χυμό:	
	Μείγματα σε σκόνη για παρασκευή θρεπτικών ποτών (επί ξηρού)	53 g/100 g	«συμπτυνωμένος χυμός από καρπούς <i>Morinda citrifolia</i> » ή «συμπτυνωμένος χυμός από καρπούς νόνι»	
	Αεριούχα ροφήματα	11 g/100 g		
	Παγωτά και γρανίτες	31 g/100 g		
	Γιαούρτι	12 g/100 g		
	Μπισκότα	53 g/100 g		
	Ψωμάκια, κέικ και γλυκίσματα αρτοποιίας	53 g/100 g		

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο	Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσεως	Άλλες απαιτήσεις
Διηθητρίδια προγεύματος (ολικής αλυσής)	88 g/100 g		
Μαρμελάδες και ζελέ σύμφωνα με την οδηγία 2001/113/ΕΚ	133 g/100 g Με βάση προεπεξεργασμένη ποσότητα για την παραγωγή 100 g τελικού προϊόντος.		
Γλυκά αλείμματα, γεμίσεις και επικαλύψεις	31 g/100 g		
Σάλτσες, τουροσιά και αρτύματα	88 g/100 g		
Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	26 g/ημέρα		
	Συμπυκνωμένος χυμός		
Ζαχαρωτά/Ζαχαροπλαστική	10 g/100 g		
Μπάρες διηθητρίων	12 g/100 g		
Μείγματα σε σκόνη για παρασκευή θρεπτικών ποτών (επί ξηρού)	12 g/100 g		
Αεριούχα ροφήματα	3 g/100 g		
Παγωτά και γρανίτες	7 g/100 g		
Γιαούρτι	3 g/100 g		
Μπισκότα	12 g/100 g		
Ψωμάκια, κέικ και γλυκίσματα αρτοποιίας	12 g/100 g		
Διηθητρίδια προγεύματος (ολικής αλυσής)	20 g/100 g		
Μαρμελάδες και ζελέ σύμφωνα με την οδηγία 2001/113/ΕΚ	30 g/100 g		
Γλυκά αλείμματα, γεμίσεις και επικαλύψεις	7 g/100 g		

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσης	Άλλες απαιτήσεις
	Σάλτσες, τουρσιά και αρτύματα	20 g/100 g		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	6 g/ημέρα		
Φύλλα Noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «φύλλα Noni» ή «φύλλα <i>Morinda citrifolia</i>». 2. Στους καταναλωτές πρέπει να δίδεται η οδηγία να μην παρασκευάζεται ένα φλιτζάνι αφεψημάτων με περισσότερο από 1 g αποξηραμένων και φρυγμένων φύλλων <i>Morinda citrifolia</i>.	
	Για την παρασκευή αφεψημάτων	Ένα φλιτζάνι αφεψημάτων προς κατανάλωση δεν πρέπει να παρασκευάζεται με περισσότερο από 1 g αποξηραμένων και φρυγμένων φύλλων <i>Morinda citrifolia</i>		
Σκόνη καρπών Noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «σκόνη καρπών <i>Morinda citrifolia</i>» ή «σκόνη καρπών νόνι»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	2,4 g/ημέρα		
Μικροφύκη <i>Odontella aurita</i>	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «μικροφύκη <i>Odontella aurita</i>»	
	Αρωματισμένα ζυμαρικά	1,5 %		
	Ψαρόσουπες	1 %		
	Terrines θαλασσινών	0,5 %		
	Παρασκευάσματα ζωμού	1 %		
	Αλμυρά μπισκότα (κράκερ)	1,5 %		
	Κατεψυγμένα παναρισμένα ψάρια	1,5 %		

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο	Ανώτατα επίπεδα φυτοστερολών/φωτοστανολών	Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσης	Άλλες απαιτήσεις
Έλαιο με προσθήκη φυτοστερολών/φωτοστανολών	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα φυτοστερολών/φωτοστανολών	Σύμφωνα με το παράρτημα III.5 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011	
	Λιπαρές ύλες για επάλειψη, όπως ορίζονται στο παράρτημα VII μέρος VII και στο προσάρτημα II σημεία Β και Γ του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, και με εξαίρεση τα λίπη μαγειρέματος και τηγανίσματος και τα αλείμματα με βάση το βούτυρο ή άλλα ζωικά λίπη	1. Τα προϊόντα που περιέχουν το νέο συστατικό τροφίμων πρέπει να παρουσιάζονται με τρόπο ώστε να μπορούν εύκολα να διακριθούν σε μερίδες που περιέχουν είτε 3 γραμμάρια κατ' ανώτατο όριο (στην περίπτωση της μίας μερίδας ανά ημέρα) είτε 1 γραμμάριο κατ' ανώτατο όριο (στην περίπτωση των τριών μερίδων ανά ημέρα) πρόδωτων φυτοστερολών/φωτοστανολών.		
	Προϊόντα με βάση το γάλα, όπως προϊόντα με βάση ημιαποκορυφωμένο και αποκορυφωμένο γάλα, ενδεχομένως με προσθήκη φρούτων και/ή δημητριακών, προϊόντα με βάση το ζυμωμένο γάλα όπως π.χ. προϊόντα με βάση το γιαούρτι και το τυρί (περιεκτικότητα σε λίπη ≤ 12 g ανά 100 g), στα οποία το λίπος γάλακτος έχει ενδεχομένως μειωθεί και το λίπος ή η πρωτεΐνη έχει αντικατασταθεί συνολικά ή εν μέρει από φυτικό λίπος ή φυτική πρωτεΐνη	2. Η ποσότητα φυτοστερολών/φωτοστανολών που έχει προστεθεί σε περικυκλωμένη ροφήματα δεν υπερβαίνει τα 3 g.		
	Ποτά σόγιας	3. Οι σάλτσες για σαλάτες, οι μαγιονέζες και οι πικάντικες σάλτσες συσκευάζονται σε απλές μερίδες.		
	Σάλτσες για σαλάτες, μαγιονέζες και πικάντικες σάλτσες			
Έλαιο εκχυλισμένο από καλαμάρια	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα συνδυασμένου DHA και EPA	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «έλαιο καλαμαριών»	
	Γαλακτοκομικά προϊόντα εκτός από τα ροφήματα με βάση το γάλα	200 mg/100 g ή για τυροκομικά προϊόντα 600 mg/100 g		
	Ανάλογα γαλακτοκομικών εκτός από τα ποτά	200 mg/100 g ή για τα ανάλογα τυροκομικών 600 mg/100 g		
	Λιπαρές ουσίες για επάλειψη και σάλτσες	600 mg/100 g		
	Δημητριακά προγεύματος	500 mg/100 g		
	Προϊόντα αρτοποιίας (ψωμάκια και ψωμάκια)	200 mg/100 g		

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσης	Άλλες απαιτήσεις
Εγκεκριμένα παρασκευάσματα με βάση ποτά, που παράγονται με επεξεργασία υψηλής πίεσης	Μπάρες δημητριακών	500 mg/100 g	Η φρόση «παστεριωμένο με επεξεργασία υψηλής πίεσης» εμφανίζεται δίπλα στην ονομασία των παρασκευασμάτων φρούτων και κάθε προϊόντος στο οποίο αυτά χρησιμοποιούνται	
	Μη αλκοολούχα ποτά (συμπεριλαμβανομένων των ροφημάτων με βάση το γάλα)	60 mg/100 ml		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζεται στην οδηγία 2002/46/EK	3 000 mg/ημέρα για τον γενικό πληθυσμό 450 mg/ημέρα για εγκύους και θηλάζουσες γυναίκες		
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα		
Παστεριωμένο άμυλο αραβοσίτου	Υποκατάστατα του συνόλου του διαπολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, και υποκατάστατα γεύματος για έλεγχο του βάρους	200 mg/γεύμα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «φωσφορυλιωμένο άμυλο αραβοσίτου»	
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα		
	Είδη φρούτων:			
	μήλο, βερικοκο, μπανάνα, μούρο, μύρτιλλο, κεράσι, καρύδα, σύκο, σταφύλι, γκρέιπφρουτ, μανταρίνι, μάνγκο, πεπόνι, ροδάκινο, αχλάδι, ανανάς, δαμάσκηνο, σμέουρο, ραβέντι, φράουλα			
Φωσφατιδυλοσερίνη από φωσφολιπίδια ψαριών	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «φωσφατιδυλοσερίνη ψαριού»	
	Ψημένα προϊόντα αρτοποιίας	15 %		
	Ζυμαρικά			
	Δημητριακά προγεύματος			
Φωσφατιδυλοσερίνη από φωσφολιπίδια ψαριών	Μπάρες δημητριακών		Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «φωσφατιδυλοσερίνη ψαριού»	
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα φωσφατιδυλοσερίνης		
	Ροφήματα με βάση το γιαούρτι	50 mg/100 ml		
	Σκόνη με βάση σκόνη γάλακτος	3 500 mg/100 g (αντιστοιχεί σε 40 mg/100 ml προϊόντος έτοιμου προς πόση)		

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο	Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσης	Άλλες απαιτήσεις
	Τρόφιμα με βάση το γιαούρτι	80 mg/100 g	
	Μπάρες δημητριακών	350 mg/100 g	
	Είδη ζαχαροπλαστικής με βάση τη σοκολάτα	200 mg/100 g	
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	300 mg/ημέρα	
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα φωσφατιδυλοσερίνης	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «φωσφατιδυλοσερίνη σόγιας»
	Ροφήματα με βάση το γιαούρτι	50 mg/100 ml	
	Σκόνες με βάση σκόνη γάλακτος	3,5 g/100 g (αντιστοιχεί σε 40 mg/100 ml προϊόντος έτοιμου προς πόση)	
	Τρόφιμα με βάση το γιαούρτι	80 mg/100 g	
	Μπάρες δημητριακών	350 mg/100 g	
	Είδη ζαχαροπλαστικής με βάση τη σοκολάτα	200 mg/100 g	
Προϊόν φωσφολιπιδίων που περιέχει φωσφατιδυλοσερίνη και φωσφατιδικό οξύ σε ίσες ποσότητες	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «φωσφατιδυλοσερίνη και φωσφατιδικό οξύ σόγιας»
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα φωσφατιδυλοσερίνης	
	Δημητριακά προγεύματος	80 mg/100 g	
	Μπάρες δημητριακών	350 mg/100 g	
	Τρόφιμα με βάση το γιαούρτι	80 mg/100 g	
	Προϊόντα τύπου γιαουρτιού με βάση τη σόγια	80 mg/100 g	

Το προϊόν δεν προορίζεται για εμπορική διάθεση σε εγκύους ή θηλάζουσες γυναίκες

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επίσημησης	Άλλες απαιτήσεις
	Ποτά με βάση το γιαούρτι	50 mg/100 g		
	Ποτά με βάση τη σόγια τύπου γιαουρτιού	50 mg/100 g		
	Σκόνη με βάση σκόνη γάλακτος	3,5 g/100 g (αντιστοιχεί σε 40 mg/100 ml προϊόντος έτοιμου προς πόση)		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	800 mg/ημέρα		
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013		
Φωσφολιπίδια από κρόκο αυγού	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα		
	Δεν προσδιορίζεται			
Φυτογλυκογόνο	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επίσημηση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «φυτογλυκογόνο»	
	Μεταποιημένα τρόφιμα	25 %		
Φυτοστερόλες/φυτοστεανόλες	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Σύμφωνα με το παράρτημα III.5 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011	
	Ροφήματα ρυζιού	1. Παρουσιάζονται κατά τρόπο ώστε να μπορούν εύκολα να διαιρεθούν σε μερίδες που περιέχουν πρόδμετες φυτοστερόλες/φυτοστεανόλες σε ποσότητα είτε 3 g κατ' ανώτατο όριο (στην περίπτωση μίας μερίδας ανά ημέρα) είτε 1 g κατ' ανώτατο όριο (στην περίπτωση τριών μερίδων ανά ημέρα).		
	Άρτος σικάλεως από αλεύρι που περιέχει ≥ 50 % σικάλη (αλεύρι σικάλεως ολικής άλεσης, ολοκληρωτός ή θρυμματισμένους κόκκους σικάλεως και νιφάδες σικάλεως) και ≤ 30 % σιτάρι, με προσθήκη ζάχαρης ≤ 4 % αλλά χωρίς προσθήκη λίπους.	Η ποσότητα φυτοστερόλων/φυτοστεανολών που έχει προστεθεί σε περιέκτη ροφημάτων δεν υπερβαίνει τα 3 g.		
	Σάλτσες για σαλάτες, μαγιονέζες και πικάντικες σάλτσες	Οι σάλτσες για σαλάτες, οι μαγιονέζες και οι πικάντικες σάλτσες συσκευάζονται σε απλές μερίδες.		
	Ποτά σόγιας			

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϊόνδεσες υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο	Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Προϊόντα τύπου γάλακτος, όπως προϊόντα τύπου ημιαποκορυφωμένου και αποκορυφωμένου γάλακτος, ενδεχομένως με προσθήκη φρούτων και/ή δημητριακών, στα οποία το λίπος γάλακτος έχει ενδεχομένως μειωθεί ή όπου το λίπος και/ή η πρωτεΐνη του γάλακτος έχει αντικατασταθεί συνολικά ή εν μέρει από φυτικό λίπος ή φυτική πρωτεΐνη.		
	Προϊόντα με βάση το ζυμωμένο γάλα όπως προϊόντα τύπου γιαουρτιού ή τυριού (παραεκτικότητα σε λίπη < 12 % ανά 100 g), στα οποία το λίπος γάλακτος έχει ενδεχομένως μειωθεί ή όπου το λίπος και/ή η πρωτεΐνη του γάλακτος έχει αντικατασταθεί συνολικά ή εν μέρει από φυτικό λίπος ή φυτική πρωτεΐνη		
	Λιπαρές ύλες για επάλειψη, όπως ορίζονται στο παράρτημα VII μέρος VII και στο προσάρτημα II σημεία Β και Γ του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, και με εξαίρεση τα λίπη μαγειρέματος και τηγανίσματος και τα αλείμματα με βάση το βούτυρο ή άλλα ζωικά λίπη.		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	3 g/ημέρα	
Πυρηνέλαιο δαμάσκηνου	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	
	Για τηγάνισμα και ως καρύκευμα		
Πρωτεΐνες πατάτας (πεπτηγμένες) και προϊόντα υδρόλυσής τους	Δεν προσδιορίζεται	Σύμφωνα με τη συνήθη χρήση των φυτικών ελαίων στα τρόφιμα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «πρωτεΐνες πατάτας»

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο	Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επίσημησης	Άλλες απαιτήσεις
Προλυλική ολιγοπεπτιδάση (ενζυμικό παρασκεύασμα)	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επίσημηση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «προλυλική ολιγοπεπτιδάση»
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ για γενικό πληθυσμό ενηλίκων	120 ΡΡU/ημέρα (2,7 g ενζυμικού παρασκευάσματος/ημέρα) (2×10^6 ΡΡU/ημέρα) ΡΡU – Prolyl Peptidase Units ή Proline Protease Units (μονάδες προλυλικής πεπτιδάσης ή μονάδες προλινικής πρωτεΐσης) ΡΡU – Protease Picomole International (διεθνείς μονάδες μέτρησης πρωτεασών)	
Εκχύλισμα πρωτεΐνης από νεφρό χοίρου	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	3 κάψουλες/ημέρα, που ισοδυναμούν με 12,6 mg εκχύλισματος από νεφρού χοίρου ανά ημέρα	
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Περιεκτικότητα σε διαμινοξείδαση (DAO): 0,9 mg/ημέρα (3 κάψουλες με περιεκτικότητα σε DAO 0,3 mg/κάψουλα)	
Κραμβέλαιο με υψηλή περιεκτικότητα σε μη σαπωνοποιησιμες ύλες	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επίσημηση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εκχύλισμα κραμβέλαιου»
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	1,5 g ανά μερίδα που προτείνεται για ημερήσια κατανάλωση	
Πρωτεΐνη ελαιοκράμβης	Ως πηγή φυτικής πρωτεΐνης σε τρόφιμα εκτός από τα παρασκευάσματα για βρέφη και τα παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας		1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επίσημηση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «πρωτεΐνη ελαιοκράμβης». 2. Κάθε τρόφιμο που περιέχει «πρωτεΐνη ελαιοκράμβης» φέρει δήλωση ότι το εν λόγω συστατικό μπορεί να προκαλέσει αλλεργική αντίδραση στους καταναλωτές που είναι αλλεργικοί στο σόναπι και σε προϊόντα με βάση το σόναπι. Ανάλογα με την περίπτωση, η εν λόγω δήλωση βρίσκεται πολύ κοντά στον κατάλογο των συστατικών.

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Trans-ρεσβερατρόλη	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των συμπληρωμάτων διατροφής στα οποία περιέχεται είναι «trans-ρεσβερατρόλη» 2. Στην επισήμανση των συμπληρωμάτων διατροφής που περιέχουν trans-ρεσβερατρόλη υπάρχει δήλωση ότι τα άτομα που χρησιμοποιούν φάρμακα θα πρέπει να καταναλώνουν το προϊόν μόνο υπό ιατρική παρακολούθηση.	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/EK για ενήλικες (σε μορφή κάψουλας ή δισκίων)	150 mg/ημέρα		
Trans-ρεσβερατρόλη (μικροβιακή πηγή)	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των συμπληρωμάτων διατροφής στα οποία περιέχεται είναι «trans-ρεσβερατρόλη» 2. Στην επισήμανση των συμπληρωμάτων διατροφής που περιέχουν trans-ρεσβερατρόλη υπάρχει δήλωση ότι τα άτομα που χρησιμοποιούν φάρμακα θα πρέπει να καταναλώνουν το προϊόν μόνο υπό ιατρική παρακολούθηση.	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/EK	Σύμφωνα με τη συνήθη χρήση της ρεσβερατρόλης που εκχυλίζεται από πολύγονο (<i>Falloria japonica</i>) σε συμπληρώματα διατροφής		
Εκχύλισμα από λειρί πετεινού	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εκχύλισμα από λειρί πετεινού» ή «εκχύλισμα από λειρί πετεναριού»	
	Ποτά με βάση το γάλα	40 mg/100 g ή mg/100 ml		
	Ποτά με βάση το γάλα που έχουν υποστεί ζύμωση	80 mg/100 g ή mg/100 ml		
	Προϊόντα τύπου γιαουρτιού	65 mg/100 g ή mg/100 ml		
	Νωπά τυριά	110 mg/100 g ή mg/100 ml		
Έλαιο sacha inchi από <i>Plukenetia volubilis</i>	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «έλαιο sacha inchi (<i>Plukenetia volubilis</i>)»	
	Όπως για το λινέλαιο	Σύμφωνα με τη συνήθη χρήση του λινελαίου στα τρόφιμα		

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσεως	Άλλες απαιτήσεις
Salatrim	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «λίπος μειωμένης ενεργειακής αξίας (salatrim)» 2. Προστίθεται δήλωση που αναφέρει ότι η υπερβολική κατανάλωση μπορεί να δημιουργήσει γαστρεντερικά προβλήματα. 3. Προστίθεται δήλωση που αναφέρει ότι τα προϊόντα δεν προορίζονται για χρήση από παιδιά.	
	Προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής			
Έλαιο από <i>Schizochytrium</i> sp. πλούσιο σε DHA και EPA	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα συνδυασμένου DHA και EPA:	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «έλαιο από μικροφύκη <i>Schizochytrium</i> sp., πλούσιο σε DHA και EPA»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ για ενήλικες, με εξαίρεση τις εγκύους και τις θηλάζουσες γυναίκες	3 000 mg/ημέρα		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ, για εγκύους και θηλάζουσες γυναίκες	450 mg/ημέρα		
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα		
	Υποκατάστατα του συνόλου του διατροφολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, και υποκατάστατα γεύματος για έλεγχο του βάρους	250 mg/γεύμα		
	Ποτά με βάση το γάλα και παρόμοια προϊόντα που προορίζονται για μικρά παιδιά	200 mg/100 g		
	Επεξεργασμένες τροφές με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 609/2013			

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϊποδέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσεως	Άλλες απαιτήσεις
Τρόφιμα για την καταβολή έντονων μυϊκών προσπαθειών, ιδίως για τους αθλητές	Τρόφιμα που φέρουν δήλωση σχετικά με την απουσία ή τη μειωμένη παρουσία γλουτένης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 828/2014 της Επιτροπής			
	Προϊόντα αρτοποιίας (ψωμιά, ψωμάκια, μπισκότα με προσθήκη γλυκαντικών)	200 mg/100 g		
	Δημητριακά προγεύματος	500 mg/100 g		
	Μαγειρικά λίπη	360 mg/100 g		
	Ανάλογα γαλακτοκομικών εκτός από τα ποτά	600 mg/100 g για το τυρί- 200 mg/100 g για σόγια και προϊόντα απομύμησης του γάλακτος (εκτός από τα ποτά)		
	Γαλακτοκομικά προϊόντα εκτός από τα ποτά με βάση το γάλα	600 mg/100 g για το τυρί- 200 mg/100 g για προϊόντα γάλακτος (συμπεριλαμβανομένου του γάλακτος, των ωπών τυριών και των προϊόντων γιαουρτιού, εξαιρουμένων των ποτών)		
	Μη αλκοολούχα ποτά (περλαμβάνονται υποκατάστατα γαλακτοκομικών και ποτά με βάση το γάλα)	80 mg/100 g		
	Μπάρες δημητριακών/θρεπτικές μπάρες	500 mg/100 g		
	Λιπαρές ουσίες για επάλειψη και σάλτσα για σαλάτες	600 mg/100 g		

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο	Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
Έλαιο <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα DHA	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «έλαιο από μικροφύκη <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)»
	Γαλακτοκομικά προϊόντα εκτός από τα ποτά με βάση το γάλα	200 mg/100 g ή για τυροκομικά προϊόντα 600 mg/100 g	
	Ανάλογα γαλακτοκομικών εκτός από τα ποτά	200 mg/100 g ή για τα ανάλογα τυροκομικών 600 mg/100 g	
	Λιπαρές ουσίες για επάλειψη και σάλτσες	600 mg/100 g	
	Διαιτητικά προγεύματος	500 mg/100 g	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	250 mg/ημέρα για τον γενικό πληθυσμό	
		450 mg/ημέρα για εγκύους και θηλάζουσες γυναίκες	
	Υποκατάστατα του συνόλου του διατροφολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, και υποκατάστατα γεύματος για έλεγχο του βάρους	250 mg/γεύμα	
	Ποτά με βάση το γάλα και παρόμοια προϊόντα που προορίζονται για μικρά παιδιά	200 mg/100 g	
	Τρόφιμα για την καταβολή έντονων μυϊκών προσπαθειών, ιδίως για τους αθλητές		
	Τρόφιμα που φέρουν δήλωση σχετικά με την απουσία ή τη μειωμένη παρουσία γλουτένης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 828/2014 της Επιτροπής		

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο	Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα	
	Προϊόντα αρτοποιίας (ψωμιά, ψωμάκια, μπισκότα με προσθήκη γλυκαντικών)	200 mg/100 g	
	Μπάρες δημητριακών	500 mg/100 g	
	Μαγειρικά λίπη	360 mg/100 g	
	Μη αλκοολούχα ροφήματα (περιλαμβανονται ανάλογα γαλακτοκομικών και ποτά με βάση το γάλα)	80 mg/100 ml	
	Παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	
	Επεξεργασμένες τροφές με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 609/2013	200 mg/100 g	
Έλαιο <i>Schizochytrium</i> sp.	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα DHA	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισήμανση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «έλαιο από τα μικροφύκη <i>Schizochytrium</i> sp.»
	Γαλακτοκομικά προϊόντα εκτός από τα ποτά με βάση το γάλα	200 mg/100 g ή για τυροκομικά προϊόντα 600 mg/100 g	
	Ανάλογα γαλακτοκομικών εκτός από τα ποτά	200 mg/100 g ή για τα ανάλογα τυροκομικών 600 mg/100 g	
	Λιπαρές ουσίες για επάλειψη και σάλτσες	600 mg/100 g	
	Δημητριακά προγεύματος	500 mg/100 g	

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο	Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επίσημησης	Άλλες απαιτήσεις
Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	250 mg/ημέρα για τον γενικό πληθυσμό		
	450 mg/ημέρα για εγκύους και θηλάζουσες γυναίκες		
Υποκατάστατα του συνόλου του διατροφικού λογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, και υποκατάστατα γεύματος για έλεγχο του βάρους	250 mg/γεύμα		
Ποτά με βάση το γάλα και παρόμοια προϊόντα που προορίζονται για μικρά παιδιά	200 mg/100 g		
Επεξεργασμένες τροφές με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 609/2013			
Τρόφιμα για την καταβολή έντονων μυϊκών προσπαθειών, ιδίως για τους αθλητές			
Τρόφιμα που φέρουν δήλωση σχετικά με την απουσία ή τη μειωμένη παρουσία γλουτένης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 828/2014 της Επιτροπής			
Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα		
Προϊόντα αρτοποιίας (ψωμιά, ψωμάκια, μπισκότα με προσθήκη γλυκαντικών)	200 mg/100 g		
Μπάρες δημητριακών	500 mg/100 g		
Μαγειρικά λίπη	360 mg/100 g		

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

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσης	Άλλες απαιτήσεις
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων για τα οποία προορίζονται τα προϊόντα		
	Προϊόντα αρτοποιίας (ψωμιά, ψωμάκια, μπισκότα με προσθήκη γλυκαντικών)	200 mg/100 g		
	Μπάρες δημητριακών	500 mg/100 g		
	Μαγειρικά λίπη	360 mg/100 g		
	Μη αλκοολούχα ροφήματα (περιλαμβανονται ανάλογα γαλακτοκομικών και ποτά με βάση το γάλα)	80 mg/100 ml		
	Παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013		
	Επεξεργασμένες τροφές με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 609/2013	200 mg/100 g		
Εκχύλισμα σόγιας που έχει υποστεί ζύμωση	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εκχύλισμα σόγιας που έχει υποστεί ζύμωση». 2. Η επισημάνση των συμπληρωμάτων διατροφής που περιέχουν εκχύλισμα σόγιας που έχει υποστεί ζύμωση φέρουν δήλωση ότι τα άτομα που χρησιμοποιούν φάρμακα θα πρέπει να καταναλώνουν το προϊόν μόνο υπό ιατρική παρακολούθηση.	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ (σε κάψουλες, δισκία ή υπό τη μορφή σκόνης) τα οποία προορίζονται για ενήλικες, με εξαίρεση τις εγκύους και τις θηλάζουσες γυναίκες	100 mg/ημέρα		
Εκχύλισμα φύτρου σίτου (<i>Triticum aestivum</i>) πλούσιο σε σπερμίνη	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των συμπληρωμάτων διατροφής στα οποία περιέχεται είναι «εκχύλισμα φύτρου σίτου πλούσιο σε σπερμίνη»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ που προορίζονται για ενήλικες, με εξαίρεση τις εγκύους και τις θηλάζουσες γυναίκες	Αντιστοιχεί σε μέγιστη ποσότητα σπερμίνης 6 mg/ημέρα		

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσης	Άλλες απαιτήσεις
Sucromalt	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «Sucromalt». 2. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση πρέπει να συνοδεύεται από ένδειξη ότι το προϊόν είναι πηγή γλυκόζης και φρουκτόζης.	
	Δεν προορίζεται			
Ίνες από σακχαροκάλαμο	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα		
	Ψωμί	8 %		
	Αγαδά αρτοποιίας	5 %		
	Προϊόντα κρέατος και μυών	3 %		
	Καρυεύματα και μπαχαρικά	3 %		
	Τριμμένα τυριά	2 %		
	Ειδικά διατηητικά τρόφιμα	5 %		
	Σάλτσες	2 %		
Εκχύλισμα ηλιελαίου	Ποτά	5 %	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εκχύλισμα ηλιελαίου»	
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	1,1 g/ημέρα		
Αποξηραμένα μικροφύκη Tetraselmis chuii	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «αποξηραμένα μικροφύκη Tetraselmis chuii» ή «αποξηραμένα μικροφύκη T. chuii» Τα συμπληρώματα διατροφής που περιέχουν αποξηραμένα μικροφύκη Tetraselmis chuii φέρουν την ακόλουθη δήλωση: «Περιέχει αμελητέες ποσότητες ιωδίου»	
	Σάλτσες	20 % ή 250 mg/ημέρα		
	Ειδικά άλατα	1 %		
	Αρτύματα	250 mg/ημέρα		
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	250 mg/ημέρα		

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσης	Άλλες απαιτήσεις
Therapon barcoo/Scortum	Προβλεπόμενη χρήση ίδια με εκείνη του σολομού, ήτοι για την παρασκευή μαγειρικών προϊόντων και πιάτων με ψάρι, περιλαμβανομένων μαγειρεμένων, νωπών, καπνιστών και ψημένων προϊόντων ψαριού			
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «D-ταγατόζη». 2. Στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία το επίπεδο D-ταγατόζης υπερβαίνει τα 15 g ανά μερίδα και όλων των ποτών που περιέχουν D-ταγατόζη σε ποσοστό μεγαλύτερο από 1 % (όπως καταναλώνονται) υπάρχει δήλωση ότι «η υπερβολική κατανάλωση μπορεί να έχει υπακτική δράση».	
D-Ταγατόζη	Δεν προσδιορίζεται			
Εκχύλισμα πλούσιο σε ταξιφολίνη	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εκχύλισμα πλούσιο σε ταξιφολίνη»	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ τα οποία προορίζονται για τον γενικό πληθυσμό, με εξαίρεση βρέφη, μικρά παιδιά, παιδιά και εφήβους κάτω των 14 ετών	100 mg/ημέρα		
Τρεχαλόζη	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	1. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «τρεχαλόζη» και αναγράφεται στην επισημάνση του προϊόντος αυτού καθαυτό ή στον κατάλογο των συστατικών των τροφίμων στα οποία περιέχεται. 2. Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση πρέπει να συνοδεύεται από ένδειξη ότι «η τρεχαλόζη είναι πηγή γλυκόζης».	
	Δεν προσδιορίζεται			

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο	Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσης	Άλλες απαιτήσεις
Μανιτάρια (<i>Agaricus bisporus</i>) επεξεργασμένα με υπεριώδη ακτινοβολία	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα βιταμίνης D ₂	
	Μανιτάρια (<i>Agaricus bisporus</i>)	10 µg βιταμίνης D ₂ /100 g νωπού βάρους	1. Η ονομασία στην ετικέτα του νέου τροφίμου ή των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «μανιτάρια (<i>Agaricus bisporus</i>) επεξεργασμένα με υπεριώδη ακτινοβολία». 2. Η ονομασία στην ετικέτα του νέου τροφίμου ή των τροφίμων στα οποία περιέχεται συνοδεύεται από ένδειξη ότι «χρησιμοποιήθηκε ελεγχόμενη επεξεργασία με φως για την αύξηση των επιπέδων της βιταμίνης D» ή «χρησιμοποιήθηκε επεξεργασία με υπεριώδη ακτινοβολία για την αύξηση των επιπέδων της βιταμίνης D ₂ ».
Μαγιά αρτοποιίας (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) επεξεργασμένη με υπεριώδη ακτινοβολία	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα βιταμίνης D ₂	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «μαγιά με βιταμίνη D» ή «μαγιά με βιταμίνη D ₂ »
	Ψωμιά και αρτίδια παραχθέντα με μαγιά	5 µg βιταμίνης D ₂ /100 g	
	Εκλεκτής ποιότητας αρτοποιήματα παραχθέντα με μαγιά	5 µg βιταμίνης D ₂ /100 g	
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	5 µg βιταμίνης D ₂ /ημερησίως	
Άρτος επεξεργασμένος με υπεριώδη ακτινοβολία	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα βιταμίνης D ₂	Η ονομασία στην ετικέτα του νέου τροφίμου συνοδεύεται από την ένδειξη «περιέχει βιταμίνη D που παρήχθη με επεξεργασία με υπεριώδη ακτινοβολία».
	Ψωμιά και ψωμάκια (χωρίς γαρνίρισμα) διογκωμένα με μαγιά	3 µg βιταμίνης D ₂ /100 g	
Γάλα επεξεργασμένο με υπεριώδη ακτινοβολία	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα βιταμίνης D ₃	1. Η ονομασία στην ετικέτα του νέου τροφίμου είναι «υποβλήθηκε σε επεξεργασία με υπεριώδη ακτινοβολία». 2. Όταν το επεξεργασμένο με υπεριώδη ακτινοβολία γάλα περιέχει ποσότητα βιταμίνης D που θεωρείται σημαντική σύμφωνα με το παράρτημα XIII μέρος Α σημείο 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, η ονομασία επισημάνσης συνοδεύεται από τη φράση «περιέχει βιταμίνη D που παρήχθη με επεξεργασία με υπεριώδη ακτινοβολία» ή «γάλα που περιέχει βιταμίνη D παραγόμενη από επεξεργασία με υπεριώδη ακτινοβολία».
	Παστεριωμένο πλήρες γάλα κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 που προορίζεται για κατανάλωση ως έχει Παστεριωμένο ημιαποβουτυρωμένο γάλα κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 που προορίζεται για κατανάλωση ως έχει	5–32 µg/kg για τον γενικό πληθυσμό, εξαιρουμένων των βρεφών 1–15 µg/kg για τον γενικό πληθυσμό, εξαιρουμένων των βρεφών	

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσης	Άλλες απαιτήσεις
Βιταμίνη Κ₂ (μενακινόνη)	Να χρησιμοποιείται σύμφωνα με την οδηγία 2002/46/ΕΚ, τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013 και/ή τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1925/2006		Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «μενακινόνη» ή «βιταμίνη Κ ₂ »	
	Εκχύλισμα από πίτουρα σιταριού Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων Μπύρες και υποκατάστατα Διηγητρικά έτοιμα προς κατανάλωση Γαλακτοκομικά προϊόντα Χυμοί φρούτων και λαχανικών Αναψυκτικά Παρασκευάσματα κρέατος		Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «εκχύλισμα από πίτουρα σιταριού»	Το «εκχύλισμα από πίτουρα σιταριού» δεν επιτρέπεται να διατεθεί στην αγορά ως συμπλήρωμα διατροφής ή συστατικό συμπληρώματος διατροφής. Δεν επιτρέπεται ούτε η προσθήκη του σε παρασκευάσματα για βρέφη.
Β-γλυκάνες ζυμομύκητα	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων		Μένισα επίπεδα καθαρών β-γλυκανών από ζυμομύκητες (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «β-γλυκάνες ζυμομύκητα (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)».
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ, εξαιρουμένων των συμπληρωμάτων διατροφής για βρέφη και μικρά παιδιά		1,275 g/ημέρα για παιδιά ηλικίας άνω των 12 ετών και τον γενικό πληθυσμό ενηλίκων	
	Υποκατάστατα του συνόλου του διατροφικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013		0,675 g/ημέρα για τα παιδιά άνω των 12 ετών	
	Υποκατάστατα του συνόλου του διατροφικού βάρους, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013		1,275 g/ημέρα	
	Τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013, με εξαίρεση τα τρόφιμα για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς που προορίζονται για βρέφη και μικρά παιδιά		1,275 g/ημέρα	
Β-γλυκάνες ζυμομύκητα	Ροφήματα με βάση χυμούς φρούτων και/ή λαχανικών, συμπεραμιβανόμενων των συμπυκνωμένων και των αφυδατωμένων χυμών		1,3 g/kg	

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϊσπιδέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο	Εππρόδότες ειδικές απαιτήσεις επισήμανσης	Άλλες απαιτήσεις
	Ποτά με γεύση φρούτων	0,8 g/kg	
	Σκόνη παρασκευής ροφημάτων κακάο	38,3 g/kg (σε σκόνη)	
	Άλλα ροφήματα	0,8 g/kg (έτοιμο προς πόση)	
		7 g/kg (σε σκόνη)	
	Μπάρες δημητριακών	6 g/kg	
	Δημητριακά προγεύματος	15,3 g/kg	
	Σιτηρά ολικής αλέσεως με υψηλή περιεκτικότητα σε εδωδιμες ίνες για στιγμιαία ζεστά πρωινά γεύματα	1,5 g/kg	
	Μπισκότα τύπου cookies	6,7 g/kg	
	Μπισκότα τύπου crackers	6,7 g/kg	
	Ροφήματα με βάση το γάλα	3,8 g/kg	
	Προϊόντα γάλακτος που έχουν υποστεί ζύμωση	3,8 g/kg	
	Ανάλογα γαλακτοκομικών προϊόντων	3,8 g/kg	
	Αποξηραμένο γάλα/γάλα σε σκόνη	25,5 g/kg	
	Σούπες και μείγματα σούπας	0,9 g/kg (έτοιμες προς κατανάλωση)	
		1,8 g/kg (συμπυκνωμένες)	
		6,3 g/kg (σε σκόνη)	
	Σοκολάτα και είδη ζαχαροπλαστικής	4 g/kg	
	Πρωτεϊνούχες μπάρες και σκόνες	19,1 g/kg	
	Μαρμελάδες και άλλοι πολτοί φρούτων	11,3 g/kg	

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προϋποθέσεις υπό τις οποίες μπορεί να χρησιμοποιηθεί το νέο τρόφιμο		Επιπρόσθετες ειδικές απαιτήσεις επισημάνσεως	Άλλες απαιτήσεις
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα		
Ζεαΐνθινη	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ	2 mg/ημέρα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «συνθετική ζεαΐνθινη»	
	Συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων	Ανώτατα επίπεδα	Η ονομασία του νέου τροφίμου στην επισημάνση των τροφίμων στα οποία περιέχεται είναι «L-πιδολικός ψευδάργυρος»	
L-Πιδολικός ψευδάργυρος	Τρόφιμα που καλύπτονται από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 609/2013	3 g/ημέρα		
	Ποτά με βάση το γάλα και παρόμοια προϊόντα που προορίζονται για μικρά παιδιά			
	Υποκατάστατο γεύματος για έλεγχο του βάρους			
	Τρόφιμα για την καταβολή έντονων μυϊκών προσπαθειών, ιδίως για τους αθλητές			
	Τρόφιμα που φέρουν δήλωση σχετικά με την απουσία ή τη μειωμένη παρουσία γλουτένης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 828/2014 της Επιτροπής			
	Συμπληρώματα διατροφής, όπως ορίζονται στην οδηγία 2002/46/ΕΚ			

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

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

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

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

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

(⁶) κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάρτιση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου (ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671).

Πίνακας 2: Προδιαγραφές

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
N-Ακετυλο-D-νευραμινικό οξύ	Περιγραφή: Το N-ακετυλο-D-νευραμινικό οξύ είναι λευκή έως υπόλευκη κρυσταλλική σκόνη Ορισμός: Χημική ονομασία: Ονομασίες IUPAC: N-Ακετυλο-D-νευραμινικό οξύ (διένυδρο) 5-Ακεταμιδο-3,5-διεοξύ-D-γλυκερο-D-γαλακτο-εννε-2-ουλοπυρανοσυνικό οξύ (διένυδρο) Συνώνυμα: Σιαλικό οξύ (διένυδρο) Χημικός τύπος: $C_{11}H_{19}NO_9$ (οξύ) $C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9 \cdot 2H_2O$) (διένυδρο) Μοριακή μάζα: 309,3 Da (οξύ) 345,3 (309,3 + 36,0) (διένυδρο) Αριθ. CAS: 131-48-6 (ελεύθερο οξύ) 50795-27-2 (διένυδρο) Προδιαγραφές: Περιγραφή: λευκή έως υπόλευκη κρυσταλλική σκόνη pH (20 °C, διάλυμα 5 %): 1,7 - 2,5 N-Ακετυλο-D-νευραμινικό οξύ (διένυδρο): > 97,0 % Νερό (υπολογίζεται σε 10,4 % για το διένυδρο): ≤ 12,5 % (κ.β.) Θετική τέφρα: < 0,2 % (κ.β.) Οξικό οξύ (ως ελεύθερο οξύ και/ή οξικό νάτριο): < 0,5 % (κ.β.) Βάρη μέταλλα: Σίδηρος: < 20,0 mg/kg Μόλυβδος: < 0,1 mg/kg Υπολειμματικές πρωτεΐνες: < 0,01 % (κ.β.)

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

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
Εκχύλισμα <i>Ajuga reptans</i> από καλλιέργειες κυττάρων	Περιγραφή/Όρισμός: Υδραλικό εκχύλισμα από ιστοκαλλιέργειες <i>Ajuga reptans</i> L., που είναι ουσιαστικά ισοδύναμο με τα εκχυλίσματα των ανθοφόρων υπέργειων μερών του <i>Ajuga reptans</i> που λαμβάνονται με παραδοσιακή καλλιέργεια.
L-Αλανυλο-L-γλουταμίνη	Περιγραφή/Όρισμός: Η L-αλανυλο-L-γλουταμίνη παράγεται με ζύμωση με γενετικώς τροποποιημένο στελεχος <i>Escherichia coli</i>. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ζύμωσης, το συστατικό εκκρίνεται στο θρεπτικό υλικό από το οποίο στη συνέχεια διαχωρίζεται και καθαρίζεται μέχρι συγκέντρωσης > 98 %. Εμφάνιση: Λευκή κρυσταλλική σκόνη Καθαρότητα: > 98 % Φασματοσκοπία υπερύθρου: Συμμορφώνεται με το πρότυπο αναφοράς Όψη διαλύματος: Άχρωμο και διαυγές Δοκιμασία (σε ξηρή βάση): 98-102 % Συγγενείς ουσίες (έκταση): ≤ 0,2 % Υπόλειμμα καύσης: ≤ 0,1 % Απώλειες κατά την ξήρανση: ≤ 0,5 % Οπτική στροφοική ικανότητα: +9,0 - +11,0 pH (1 %, H₂O): 5,0-6,0 Αμμώνιο (NH₄): ≤ 0,020 % Χλώριο (Cl): ≤ 0,020 % Θειικό (SO₄): ≤ 0,020 % Μικροβιολογικά κριτήρια: <i>Escherichia coli</i>: Απουσία/g
Έλαιο φυκών από τα μικροφύκη <i>Ulkenia</i> sp.	Περιγραφή/Όρισμός: Έλαιο από τα μικροφύκη <i>Ulkenia</i> sp. Βαθμός οξύτητας: ≤ 0,5 mg KOH/g Αριθμός υπεροξειδίων: ≤ 5,0 meq/kg ελαίου Υγρασία και πτητικά συστατικά: ≤ 0,05 % Μη σαπωνοποιησιμες ύλες: ≤ 4,5 % Trans-Λιπαρά οξέα: ≤ 1,0 % Περιεκτικότητα σε DHA: ≥ 32 %

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

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
Έλαιο κρλ της Ανταρκτικής από <i>Euphausia superba</i>	Περιγραφή/Ορισμός: Για την παραγωγή εκχύλισματος λιπιδίων από το κρλ της Ανταρκτικής (<i>Euphausia superba</i>), κατεψυγμένο και κονιοτοποιημένο κρλ ή αποξηραμένο άλευρο κρλ υποβάλλεται σε εκχύλιση λιπιδίων με εγκεκριμένο διαλύτη εκχύλισης (σύμφωνα με την οδηγία 2009/32/ΕΚ). Οι πρωτεΐνες και το υλικό κρλ αφαιρούνται από το εκχύλισμα λιπιδίων με διήθηση. Οι διαλύτες εκχύλισης και το υπόλοιπο νερό αφαιρούνται μέσω εξάτμισης. Αριθμός σαπωνοποίησης: $\leq 230 \text{ mg KOH/g}$ Αριθμός υπεροξειδίων: $\leq 3 \text{ meq O}_2/\text{kg}$ ελαίου Οξειδωτική σταθερότητα: Όλα τα προϊόντα τροφίμων που περιέχουν πλούσιο σε φωσφολιπίδια έλαιο από <i>Euphausia superba</i> θα πρέπει να παρουσιάζουν οξειδωτική σταθερότητα με κατάλληλη και αναγνωρισμένη σε εθνικό/διεθνή επίπεδο μεθοδολογία δοκιμής (π.χ. AOAC). Υγρασία και πτητικά συστατικά: $\leq 3 \%$ ή $0,6$ εκφραζόμενα ως ενεργότητα νερού στους 25°C Φωσφολιπίδια: $35\text{-}50 \%$ Trans-Λιπαρά οξέα: $\leq 1 \%$ EPA (εικοσιπεντανικό οξύ): $\geq 9 \%$ DHA (εικοσιδιαεξανικό οξύ): $\geq 5 \%$
Πλούσιο σε φωσφολιπίδια έλαιο κρλ της Ανταρκτικής από <i>Euphausia superba</i>	Περιγραφή/Ορισμός: Το πλούσιο σε φωσφολιπίδια έλαιο παράγεται από κρλ της Ανταρκτικής (<i>Euphausia superba</i>) με επανελιμμένες εκπλύσεις με εγκεκριμένο διαλύτη (σύμφωνα με την οδηγία 2009/32/ΕΚ) ώστε να αυξηθεί η περιεκτικότητα του ελαίου σε φωσφολιπίδια. Οι διαλύτες αφαιρούνται από το τελικό προϊόν με εξάτμιση. Αριθμός σαπωνοποίησης: $\leq 230 \text{ mg KOH/g}$ Αριθμός υπεροξειδίων: $\leq 3 \text{ meq O}_2/\text{kg}$ ελαίου Υγρασία και πτητικά συστατικά: $\leq 3 \%$ ή $0,6$ εκφραζόμενα ως ενεργότητα νερού στους 25°C Φωσφολιπίδια: $\geq 60 \%$ Trans-Λιπαρά οξέα: $\leq 1 \%$ EPA (εικοσιπεντανικό οξύ): $\geq 9 \%$ DHA (εικοσιδιαεξανικό οξύ): $\geq 5 \%$
Πλούσιο σε αραχιδονικό οξύ έλαιο από τον μύκητα <i>Mortierella alpina</i>	Περιγραφή/Ορισμός: Το διαυγές, κίτρινο, πλούσιο σε αραχιδονικό οξύ έλαιο παρασκευάζεται με ζύμωση από τα μη γενετικά τροποποιημένα στελέχη IS-4, I49-N18, FJRK-MA01 και CBS 210.32 του μύκητα <i>Mortierella alpina</i> με τη χρήση κατάλληλου υγρού. Στη συνέχεια, το έλαιο λαμβάνεται με εκχύλιση από τη βιομάζα και ακολουθεί καθαρισμός. Αραχιδονικό οξύ: $\geq 40 \%$ κατά βάρος της περιεκτικότητας σε ολικά λιπαρά οξέα Ελεύθερα λιπαρά οξέα: $\leq 0,45 \%$ της περιεκτικότητας σε ολικά λιπαρά οξέα Trans-Λιπαρά οξέα: $\leq 0,5 \%$ της περιεκτικότητας σε ολικά λιπαρά οξέα Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες: $\leq 1,5 \%$

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Αριθμός υπεροξειδίων: ≤ 5 meq/kg Αριθμός ανισιδίνης: ≤ 20 Βαθμός οξύτητας: $\leq 1,0$ KOH/g Υγρασία: $\leq 0,5$ %
Αργανέλαιο από <i>Argania spinosa</i>	Περιγραφή/Όρισμός: Το αργανέλαιο είναι το έλαιο που προκύπτει από τη σύνθλιψη εν ψυχρώ των αμυγδαλοσχημων πυρήνων καρπών του <i>Argania spinosa</i> (L.) Skeels. Οι πυρήνες μπορούν να ψήνονται πριν από τη σύνθλιψη, χωρίς όμως να έρδουν σε απευθείας επαφή με τη φλόγα. Σύνθεση: Παλμιτικό οξύ (C16:0): 12-15 % Στεατικό οξύ (C18:0): 5-7 % Ελαϊκό οξύ (C18:1): 43-50 % Λινελαϊκό οξύ (C18:2): 29-36 % Μη σαπωνοποιησιμες ύλες: 0,3-2 % Ολικές στερόλες: 100-500 mg/100 g Ολικές τοκοφερόλες: 16-90 mg/100 g Οξύτητα ελαίου: 0,2-1,5 % Αριθμός υπεροξειδίων: < 10 meq O₂/kg
Ελαιορητίνη πλούσια σε ασταξανθίνη από φύκη <i>Haematococcus pluvialis</i>	Περιγραφή/Όρισμός: Η ασταξανθίνη είναι καροτενοειδές που παράγεται από φύκη <i>Haematococcus pluvialis</i>. Οι μέθοδοι παραγωγής για την ανάπτυξη των φυκών ποικίλουν· χρησιμοποιούνται κλειστά συστήματα εκτεθειμένα στο ηλιακό φως ή με αυστηρά ελεγχόμενο φωτισμό, αλλά εναλλακτικά μπορούν να χρησιμοποιηθούν ανοιχτές δεξαμενές. Τα κύτταρα των φυκών συγκομίζονται και αποξηραίνονται, η ελαιορητίνη εκχυλίζεται με χρήση υπερκρίσιμου CO₂ ή διαλύτη (οξικού αιθυλεστέρα). Η ασταξανθίνη διαλύεται και τυποποιείται σε 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % ή 20 % με τη χρήση ελαιόλαδου, ελαίου κνήκου, ηλιελαίου ή MCT (τριγλυκεριδίων μεσαίας αλυσίδας). Σύσταση της ελαιορητίνης: Λίπη: 42,2 - 99 % Πρωτεΐνες: 0,3-4,4 % Υδατάνθρακες: 0-52,8 % Ίνες: $< 1,0$ % Τέφρα: 0,0-4,2 % Προδιαγραφές καροτενοειδών, % κ.β. Ολικές ασταξανθίνες: 2,9-11,1 %

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	9-cis-Ασταξανθίνη: 0,3-17,3 % 13-cis-Ασταξανθίνη: 0,2-7,0 % Μονοεστέρες ασταξανθίνης: 79,8-91,5 % Διεστέρες ασταξανθίνης: 0,16-19,0 % B-καροτένιο: 0,01-0,3 % Λουτένη: 0-1,8 % Κανθαξανθίνη: 0-1,30 % Μικροβιολογικά κριτήρια: Ολικά αερόβια βακτήρια: < 3 000 CFU/g Ζυμομύκητες και ευρωτομύκητες: < 100 CFU/g Κολοβακτηριοειδή: < 10 CFU/g <i>E. coli</i>: Αρνητικό <i>Salmonella</i>: Αρνητικό <i>Staphylococcus</i>: Αρνητικό
Σπόροι βασιλικού (<i>Ocimum basilicum</i>)	Περιγραφή/Όριος: Ο βασιλικός (<i>Ocimum basilicum</i> L.) ανήκει στην οικογένεια «Lamiaceae» της τάξης «Lamiales». Μετά τη συγκομιδή, οι σπόροι καθαρίζονται με μηχανικό τρόπο. Τα άνθη, τα φύλλα και άλλα μέρη του φυτού απομακρύνονται. Η μεγαλύτερη δυνατή καθαρότητα των σπόρων βασιλικού διασφαλίζεται με διήθηση (οπτική, μηχανική). Η διαδικασία παραγωγής χυμών φρούτων και ροφημάτων με μείγματα φρούτων/λαχανικών που περιέχουν σπόρους βασιλικού (<i>Ocimum basilicum</i> L.) περιλαμβάνει στάδια προενυδάτωσης των σπόρων και παστερίωσης. Εφαρμόζονται μικροβιολογικοί έλεγχοι και συστήματα παρακολούθησης. Ξηρά ουσία: 94,1 % Πρωτεΐνες: 20,7 % Λίπη: 24,4 % Υδατάνθρακες: 1,7 % Διατροφικές ίνες: 40,5 % (μέθοδος: AOAC 958,29) Τέφρα: 6,78 %
Προϊόν ζύμωσης εκχυλίσματος μαύρων φασολιών	Περιγραφή/Όριος: Το προϊόν ζύμωσης εκχυλίσματος μαύρων φασολιών (Touchi extract) είναι μια λεπτόκοκκη ξανθοκράσινη σκόνη πλούσια σε πρωτεΐνες που λαμβάνεται με εκχύλιση με νερό μικρών φασολιών σόγιας (<i>Glycine max</i> (L.) Merr.) που έχουν υποστεί ζύμωση με ασπέργιλλο του είδους <i>Aspergillus oryzae</i>. Το εκχύλισμα περιέχει αναστολέα της α-γλυκοσιδάσης. Χαρακτηριστικά: Λίπος: ≤ 1,0 % Πρωτεΐνες: ≥ 55 %

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Υδωρ: $\leq 7,0 \%$ Τέφρα: $\leq 10 \%$ Υδατάνθρακες: $\geq 20 \%$ Δραστικότητα αναστολής της α-γλυκοσιδάσης: IC50 min 0,025 mg/ml Ισοφλαβόνη σόγιας: $\leq 0,3 \text{ g}/100 \text{ g}$
Βόεια γαλακτοφερίνη	Περιγραφή/Όρισμός: Η βόεια γαλακτοφερίνη είναι πρωτεΐνη που απαντά στο αγελαδινό γάλα. Πρόκειται για γλυκοπρωτεΐνη που δεσμεύει τον σίδηρο, μάζας περίπου 77 kDa, η οποία αποτελείται από μία πολυπεπτιδική αλυσίδα 689 αμινοξέων. Μέθοδος παραγωγής του προϊόντος: Η βόεια γαλακτοφερίνη απομονώνεται από αποκορυφωμένο γάλα ή τυρόγαλα με ιοντοανταλλαγή και επακόλουθη υπερδιήθηση. Τέλος, πραγματοποιείται ξήρανση με λυοφιλίωση ή ψεκασμό και απομάκρυνση των μεγάλων σωματιδίων με κοσκίνιση. Είναι σχεδόν άοσμη, ελαφρώς ροδόχρους σκόνη. Φυσικές και χημικές ιδιότητες της βόειας γαλακτοφερίνης: Υγρασία: $< 4,5 \%$ Τέφρα: $< 1,5 \%$ Αρσενικό: $< 2,0 \text{ mg/kg}$ Σίδηρος: $< 350 \text{ mg/kg}$ Πρωτεΐνη: $> 93 \%$ εκ της οποίας βόεια γαλακτοφερίνη: $> 95 \%$ εκ της οποίας άλλες πρωτεΐνες: $< 5,0 \%$ pH (διάλυμα 2 %, 20 °C): 5,2-7,2 Διαλυτότητα (διάλυμα 2 %, 20 °C): πλήρης
Έλαιο από σπόρους <i>Buglossoides arvensis</i>	Περιγραφή/Όρισμός: Το εξηυγενισμένο έλαιο <i>Buglossoides</i> εξάγεται από τους σπόρους του <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I.M.Johnst α-λινολενικό οξύ: $\geq 35 \%$ κ.β. των ολικών λιπαρών οξέων Στεαρινικό οξύ: $\geq 15 \%$ κ.β. των ολικών λιπαρών οξέων Λινολενικό οξύ: $\geq 8,0 \%$ κ.β. των ολικών λιπαρών οξέων Trans-λιπαρά οξέα: $\leq 2,0 \%$ κ.β. των ολικών λιπαρών οξέων Βαθμός οξύτητας: $\leq 0,6 \text{ mg KOH/g}$ Αριθμός υπεροξειδίων: $\leq 5,0 \text{ meq O}_2/\text{kg}$ Περιεκτικότητα σε μη σαπωνοποιήσιμες ύλες: $\leq 2,0 \%$ Περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες (ολικό άζωτο): $\leq 10 \text{ mg/ml}$ Αλκαλοειδή πυρρολιδίνης: Μη ανιχνεύσιμα με όριο ανίχνευσης 4,0 $\mu\text{g/kg}$

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
Έλαιο <i>Calanus finmarchicus</i>	Περιγραφή/Όρισμός: Το νέο τρόφιμο είναι ελαφρώς παχύρρευστο έλαιο βαδυκόκκινου χρώματος, με ελαφρά οσμή οστρακοειδών, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από το καρκινοειδές (θαλάσσιο ζωπλαγκτόν) <i>Calanus finmarchicus</i>. Το συστατικό αποτελείται κυρίως από εστέρες κηρών (> 85 %), με μικρές ποσότητες τριγλυκεριδίων και άλλων ουδέτερων λιπιδίων. Προδιαγραφές: Υδωρ: < 1,0 % Εστέρες κηρών: > 85 % Ολικά λιπαρά οξέα: > 46 % Εικοσιπενταενοϊκό οξύ (EPA): > 3,0 % Εικοσιδεξαενοϊκό οξύ (DHA): > 4,0 % Ολικές λιπαρές αλκοόλες: > 28 % Λιπαρή αλκοόλη C20:1 n-9: > 9,0 % Λιπαρή αλκοόλη C22:1 n-11: > 12 % Trans-λιπαρά οξέα: < 1,0 % Ασταξανθινεστέρες: < 0,1 % Αριθμός υπεροξειδίων: < 3,0 meq. O₂/kg
Βάση τσίχλας (μονομεθοξυπολυαιθυλενογλυκόλη)	Περιγραφή/Όρισμός: Το νέο συστατικό τροφίμων είναι ένα συνθετικό πολυμερές (αριθμός ευρεσιτεχνίας WO2006016179). Αποτελείται από εμβολιασμένο συμπολυμερές διακλαδιωμένων πολυμερών της μονομεθοξυπολυαιθυλενογλυκόλης (MPEG) με εμβολιασμένο συμπολυμερές πολυισοπρενίου - μηλαινικού ανυδρίτη (PIP-g-MA) και από MPEG που δεν έχει αντιδράσει (λιγότερο από 35 % κατά βάρος). Χρώμα λευκό έως υπόλευκο. Αριθ. CAS: 1246080-53-4 Χαρακτηριστικά: Υγρασία: < 5,0 % Αργίλιο: < 3,0 mg/kg Λίθιο: < 0,5 mg/kg Νικέλιο: < 0,5 mg/kg Υπολειμματικός ανυδρίτης: < 15 μmol/g Δείκτης πολυδιασποράς: < 1,4 Ισοπρένιο: < 0,05 mg/kg Αιθυλενοξείδιο: < 0,2 mg/kg Ελεύτερος μηλαινικός ανυδρίτης: < 0,1 %

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Ολικά ολιγομερή (μικρότερα από 1 000 Dalton): $\leq 50 \text{ mg/kg}$ Αθυλενογλυκόλη: $< 200 \text{ mg/kg}$ Διαθυλενογλυκόλη: $< 30 \text{ mg/kg}$ Μεθυλαϊθέρας της μονοαθυλενογλυκόλης: $< 3,0 \text{ mg/kg}$ Μεθυλαϊθέρας της διαθυλενογλυκόλης: $< 4,0 \text{ mg/kg}$ Μεθυλαϊθέρας της τριαθυλενογλυκόλης: $< 7,0 \text{ mg/kg}$ 1,4-Διοξάνιο: $< 2,0 \text{ mg/kg}$ Φορμαλδεΰδη: $< 10 \text{ mg/kg}$
Βάση τσίχλας (συμπολυμερές μεθυλοβινυλαϊθέρα — μηλεϊνικού ανυδρίτη)	Περιγραφή/Ορισμός: Το συμπολυμερές μεθυλοβινυλαϊθέρα—μηλεϊνικού ανυδρίτη είναι άνυδρο συμπολυμερές μεθυλοβινυλαϊθέρα—μηλεϊνικού ανυδρίτη. Λευκή έως υπόλευκη σκόνη ελεύθερης ροής. Αριθ. CAS: 9011-16-9 Καθαρότητα: Τιμή δοκιμασίας: Τουλάχιστον 99,5 % επί ξηράς ουσίας Ειδικό ιξώδες (1 % MEK): 2-10 Υπόλειμμα μεθυλοβινυλαϊθέρα: $\leq 150 \text{ ppm}$ Υπόλειμμα μηλεϊνικού ανυδρίτη: $\leq 250 \text{ ppm}$ Ακεταλδεΰδη: $\leq 500 \text{ ppm}$ Μεθανόλη: $\leq 500 \text{ ppm}$ Διλαυρούλ ουπεροξείδιο: $\leq 15 \text{ ppm}$ Ολικά βαρέα μέταλλα: $\leq 10 \text{ ppm}$ Μικροβιολογικά κριτήρια: Ολικός αριθμός αερόβιων μικροοργανισμών: $\leq 500 \text{ CFU/g}$ Ζυμογόνοι/Ευρωτομύκητες: $\leq 500 \text{ CFU/g}$ <i>Escherichia coli</i>: Αρνητική δοκιμή <i>Salmonella</i>: Αρνητική δοκιμή <i>Staphylococcus aureus</i>: Αρνητική δοκιμή <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Αρνητική δοκιμή

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
Έλαιο chia από <i>Salvia hispanica</i>	Περιγραφή/Ορισμός: Το έλαιο chia παράγεται από σπόρους chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) (99,9 % καθαρότητα) με σύνθλιψη εν ψυχρώ. Δεν χρησιμοποιούνται διαλύτες και, μετά την έκθλιψη, το έλαιο παραμένει σε δεξαμενές απόχυσης και χρησιμοποιείται μια διεργασία διήθησης για την αφαίρεση των προσμείξεων. Μπορεί επίσης να παράγεται με εκχύλιση από υπερκρίσιμο CO₂. Μέθοδος παραγωγής του προϊόντος: Παράγεται με σύνθλιψη εν ψυχρώ. Δεν χρησιμοποιούνται διαλύτες και, μετά την έκθλιψη, το έλαιο παραμένει σε δεξαμενές απόχυσης και χρησιμοποιείται μια διεργασία διήθησης για την αφαίρεση των προσμείξεων. Οξύτητα εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ: ≤ 2,0 % Αριθμός υπεροξειδίων: ≤ 10 meq/kg Αδιάλυτες προσμείξεις: ≤ 0,05 % α-Λινολενικό οξύ: ≥ 60 % Λινολενικό οξύ: 15-20 %
Σπόροι chia (<i>Salvia hispanica</i>)	Περιγραφή/Ορισμός: Η chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) είναι θειρινό ποώδες φυτό, μονοετές, της οικογένειας των χειλανθών (<i>Labiatae</i>). Μετά τη συγκομιδή, οι σπόροι καθαρίζονται με μηχανικό τρόπο. Τα άνθη, τα φύλλα και άλλα μέρη του φυτού απομακρύνονται. Ξηρά ουσία: 90-97 % Πρωτεΐνες: 15-26 % Λίπη: 18-39 % Υδατάνθρακες (*): 18-43 % Ακατέργαστες ίνες (**): 18-43 % Τέφρα: 3-7 % (*) Στους υδατάνθρακες περιλαμβάνεται η τιμή των νών (**) Οι ακατέργαστες ίνες είναι το μέρος εκείνο των νών που αποτελείται κυρίως από άπεπτη κυτταρίνη, πεντοζάνες και λινίνη Μέθοδος παραγωγής: Η διαδικασία παραγωγής χυμών φρούτων και ροφημάτων με μείγματα χυμών φρούτων που περιέχουν σπόρους chia περιλαμβάνει στάδια προενυδάτωσης των σπόρων και παστερίωσης. Εφαρμόζονται μικροβιολογικοί έλεγχοι και συστήματα παρακολούθησης.
Χιτίνη-γλυκάνη από <i>Aspergillus niger</i>	Περιγραφή/Ορισμός: Η χιτίνη-γλυκάνη παράγεται από το μυκήλιο του <i>Aspergillus niger</i> είναι υποκίτρινη άοσμη σκόνη ελεύθερης ροής. Έχει περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη 90 % και άνω. Η χιτίνη-γλυκάνη αποτελείται κατά κύριο λόγο από δύο πολυσακχαρίτες: — χιτίνη, αποτελούμενη από επαναλαμβανόμενες μονάδες N-ακετυλο-D-γλυκοζαμίνης (αριθ. CAS: 1398-61-4), — β-(1,3)-γλυκάνη, αποτελούμενη από επαναλαμβανόμενες μονάδες D-γλυκόζης (αριθ. CAS: 9041-22-9).

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Απώλειες κατά την ξήρανση: ≤ 10 % Χιτίνη-γλυκάνη: ≥ 90 % Αναλογία χιτίνης προς γλυκάνη: 30:70 έως 60:40 Τέφρα: ≤ 3,0 % Λιπίδια: ≤ 1,0 % Πρωτεΐνες: ≤ 6,0 %
Σύμπλεγμα χιτίνης-γλυκάνης από <i>Fomes fomentarius</i>	Περιγραφή/Όρισμός: Το σύμπλεγμα χιτίνης-γλυκάνης παράγεται από τα κυτταρικά τοιχώματα των καρποφόρων σωμάτων του μύκητα <i>Fomes fomentarius</i>. Αποτελείται πρωτίστως από δυο πολυσακχαρίτες: — χιτίνη, αποτελούμενη από επαναλαμβανόμενες μονάδες N-ακετυλο-D-γλυκοζαμίνης (αριθ. CAS: 1398-61-4), — β-(1,3)(1,6)-D-γλυκάνη, αποτελούμενη από επαναλαμβανόμενες μονάδες D-γλυκόζης (αριθ. CAS: 9041-22-9). Η διαδικασία παραγωγής περιλαμβάνει αρκετά στάδια, μετάξυ των οποίων: καθαρισμός, ελάττωση του μεγέδους και άλεση, αποσκλήρυνση σε νερό και θέρμανση σε αλκαλικό διάλυμα, έκπλυση, ξήρανση. Κατά τη διαδικασία παραγωγής δεν εφαρμόζεται υδρόλυση. Εμφάνιση: Σκόνη, άοσμη, άγευστη, καστανή Καθαρότητα: Υγρασία: ≤ 15 % Τέφρα: ≤ 3,0 % Χιτίνη-γλυκάνη: ≥ 90 % Αναλογία χιτίνης προς γλυκάνη: 70:20 Ολικοί υδατάνθρακες, χωρίς τις γλυκάνες: ≤ 0,1 % Πρωτεΐνες: ≤ 2,0 % Λιπίδια: ≤ 1,0 % Μελανίνες: ≤ 8,3 % Πρόσθετες ουσίες: Ουδέν pH: 6,7-7,5 Βαρέα μέταλλα: Μόλυβδος (ppm): ≤ 1,00 Κάδμιο (ppm): ≤ 1,00 Υδράργυρος (ppm): ≤ 0,03 Αρσενικό (ppm): ≤ 0,20

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Μικροβιολογικά κριτήρια: Ολικά μεσόφιλα βακτήρια: $\leq 10^3$/g Ζυμογόνοι και ευρωτόμονοι: $\leq 10^3$/g Κολοβακτηριοειδή στους 30 °C: $\leq 10^3$/g <i>E. coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i> και άλλα παθογόνα βακτήρια: απουσία από δείγμα 25g
Εκχύλισμα χιτοζάνης από μύκητες (<i>Agaricus bisporus</i>, <i>Aspergillus niger</i>)	Περιγραφή/Όρισμός: Το εκχύλισμα χιτοζάνης [το οποίο περιέχει κυρίως πολυ(D-γλυκοζαμίνη)] παράγεται από μύχους <i>Agaricus bisporus</i> ή από το μυκήλιο του <i>Aspergillus niger</i>. Η κατοχυρωμένη με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας διαδικασία παραγωγής περιλαμβάνει αρκετά στάδια, μεταξύ των οποίων: εκχύλιση και αποακετυλίωση (υδρόλυση) σε αλκαλικό μέσο, διαλυτοποίηση σε όξινο μέσο, καθίζηση σε αλκαλικό μέσο, έκπλυση και ξήρανση. Συνώνυμο: Πολυ(D-γλυκοζαμίνη) Αριθ. CAS της χιτοζάνης: 9012-76-4 Χημικός τύπος της χιτοζάνης: $(C_6H_{11}NO_4)_n$ Εμφάνιση: Λεπτόκοκκη σκόνη με ελεύθερη ροή Όψη: Υπόλευκη έως ελαφρώς καστανωπή Οσμή: Άοσμη Καθαρότητα: Περιεκτικότητα χιτοζάνης (% κ.β. επί ξηρού): ≥ 85 Περιεκτικότητα γλυκάνης (% κ.β. επί ξηρού): ≤ 15 Απώλειες κατά την ξήρανση (% κ.β. επί ξηρού): ≤ 10 Ιξώδες (1 % σε 1 % οξικό οξύ): 1-15 Βαθμός ακετυλίωσης (σε %mol/υγρό βάρος): 0-30 Ιξώδες (1 % σε 1 % οξικό οξύ) (mPa.s): 1-14 για χιτοζάνη από <i>Aspergillus niger</i>, 12-25 για χιτίνη από <i>Agaricus bisporus</i> Τέφρα (% ξηρού βάρους): $\leq 3,0$ Πρωτεΐνες (% ξηρού βάρους): $\leq 2,0$ Μέγεθος σωματιδίων: > 100 nm Φαινόμενη πυκνότητα έπειτα από συμπίεση (g/cm^3): 0,7-1,0 Ικανότητα δέμευσης λίπους 800x (σε υγρό βάρος): επιτυχής

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Βαρέα μέταλλα: Υδράργυρος (ppm): ≤ 0,1 Μόλυβδος (ppm): ≤ 1,0 Αρσενικό (ppm): ≤ 1,0 Κάδμιο (ppm): ≤ 0,5 Μικροβιολογικά κριτήρια: Αριθμός αερόβιων μικροοργανισμών (CFU/g): ≤ 10³ Αριθμός ζυμομυκήτων και ευρωτομυκήτων (CFU/g): ≤ 10³ <i>Escherichia coli</i> (CFU/g): ≤ 10 Enterobacteriaceae (CFU/g): ≤ 10 <i>Salmonella</i>: απουσία από δείγμα 25g <i>Listeria monocytogenes</i>: απουσία από δείγμα 25g
Θεική χονδροϊτίνη	Περιγραφή/Ορισμός: Η θεική χονδροϊτίνη (άλας με νάτριο) είναι βιοσυνθετικό προϊόν. Λαμβάνεται μέσω χημικής σουλφουρλίωσης της χονδροϊτίνης που παράγεται με ζύμωση από το βακτήριο <i>Escherichia coli</i> O5:K4:H4, στελεχος U1-41 (ATCC 23502). Θεική χονδροϊτίνη (άλας με νάτριο) (% επί ξηρού): 95-105 MW_w (μέση τιμή με βάση το βάρος) (kDa): 5-12 MW_n (μέση τιμή με βάση τον αριθμό) (kDa): 4-11 Διασπορά (w_h/w_{0,05}): ≤ 0,7 Πρότυπο σουλφουρλίωσης (ΔDi-6S) (%): ≤ 85 Απώλειες κατά την ξήρανση (%) (105 °C μέχρι σταθερού βάρους): ≤ 10,0 Υπόλειμμα καύσης (% επί ξηρού): 20-30 Πρωτεΐνες (% επί ξηρού): ≤ 0,5 Ενδοτοξίνες (EU/mg): ≤ 100 Ολικές οργανικές προσμείξεις (mg/kg): ≤ 50
Πικολινικό χρώμιο	Περιγραφή/Ορισμός: Το πικολινικό χρώμιο είναι μια ερυθρώπη ελευθέρως ρέουσα σκόνη, ελαφρώς διαλυτή στο νερό σε pH 7. Το άλας είναι επίσης διαλυτό σε πολικούς οργανικούς διαλύτες. Χημική ονομασία: τρις(2-πυριδινοκαρβοξυλάτο-Ν,Ο)χρώμιο(III) ή 2-πυριδινοκαρβοξυλικό οξύ, άλας με χρώμιο(III) Αριθ. CAS: 14639-25-9

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Χημικός τύπος: $\text{Cr}(\text{C}_6\text{H}_4\text{NO}_2)_3$ Χημικά χαρακτηριστικά: Πικολινικό χρώμο: $\geq 95 \%$ Χρώμο (III): 12-13 % Χρώμο (VI): Δεν ανιχνεύεται Υδωρ: $\leq 4,0 \%$
Βότανο <i>Cistus incanus</i> L. <i>Pandalis herb</i>	Περιγραφή: Βότανο <i>Cistus incanus</i> L. <i>Pandalis</i>· είδος που ανήκει στην οικογένεια <i>Cistaceae</i>, αυτοφύες στην περιοχή της Μεσογείου, στη χερσόνησο της Χαλκιδικής. Σύνθεση: Υγρασία: 9-10 g/100 g βοτάνων Πρωτεΐνες: 6,1 g/100 g βοτάνων Λίπη: 1,6 g/100 g βοτάνων Υδατάνθρακες: 50,1 g/100 g βοτάνων Ινώδεις ουσίες: 27,1 g/100 g βοτάνων Ανόργανα στοιχεία: 4,4 g/100 g βοτάνων Νάτριο: 0,18 g Κάλιο: 0,75 g Μαγνήσιο: 0,24 g Ασβέστιο: 1,0 g Σίδηρος: 65 mg Βιταμίνη B₁: 3,0 μg Βιταμίνη B₂: 30 μg Βιταμίνη B₆: 54 μg Βιταμίνη C: 28 mg Βιταμίνη A: λιγότερο από 0,1 mg Βιταμίνη E: 40-50 mg α-Τοκοφερόλη: 20-50 mg β- και γ-τοκοφερόλη: 2-15 mg δ-Τοκοφερόλη: 0,1-2 mg

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
Κιτκολίνη	Περιγραφή/Όρισμός: Η κιτκολίνη παράγεται με μικροβιακή διεργασία. Η κιτκολίνη αποτελείται από κυτταρίνη, ριβόζη, πυροφωσφορικό και χολίνη. Λευκή κρυσταλλική σκόνη Χημική ονομασία: 5'-πυροφωσφορική χολίνη κυττίνη, εσωτερικό άλας 5'-(τρισόξινης διφωσφορικής) κυττίνης P'-[2-(τριμεθυλαμμωνιο)αιθυλ]εστέρα Χημικός τύπος: C₁₄H₂₆N₄O₁₁P₂ Μοριακό βάρος: 488,32 g/mol Αριθ. CAS: 987-78-0 pH (διάλυμα δείγματος 1 %): 2,5-3,5 Καθαρότητα: Τιμή δοκιμασίας: ≥ 98 % επί ξηράς ουσίας Απώλειες κατά την ξήρανση (100 °C επί 4 ώρες): ≤ 5,0 % Αμμόνιο: ≤ 0,05 % Αρσενικό: 2 ppm κατ' ανώτατο όριο Ελεύθερα φωσφορικά οξέα: ≤ 0,1 % 5' -Κυτιδυλικό οξύ: ≤ 1,0 % Μικροβιολογικά κριτήρια: Συνολικός αριθμός μικροοργανισμών: ≤ 10³ CFU/g Ζυμογόνοι και ευρωτομώκοι: ≤ 10² CFU/g <i>Escherichia coli</i>: απουσία σε 1 g
<i>Clostridium butyricum</i>	Περιγραφή/Όρισμός: Το <i>Clostridium butyricum</i> (CBM-588) είναι ένα θετικό κατά Gram, σποριογόνο, υποχρεωτικά αναερόβιο, μη παθογόνο και μη γενετικά τροποποιημένο βακτήριο. Αριθμός κατατετρίου FERM BP-2789 Μικροβιολογικά κριτήρια: Συνολικός αριθμός βιώσιμων αερόβιων μικροοργανισμών: ≤ 10³ CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Δεν ανιχνεύεται σε 1 g

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	<i>Staphylococcus aureus</i>: Δεν ανιχνεύεται σε 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Δεν ανιχνεύεται σε 1 g Ζυμογόμικτες και ευρωτομώκικτες: $\leq 10^2$ CFU/g
Εκχύλισμα αποβουτυρωμένης σκόνης κακάο	Εκχύλισμα κακάο (<i>Theobroma cacao</i> L.) Εμφάνιση: Σκόνη βαδουκάστανου χρώματος ελεύθερη από ορατές προσμίξεις Φυσικές και χημικές ιδιότητες: Περιεκτικότητα σε πολυφαινόλη: τουλάχιστον 55,0 % GAE Περιεκτικότητα σε θειοβρωμίνη: έως 10,0 % Περιεκτικότητα σε τέφρα: έως 5,0 % Περιεκτικότητα σε υγρασία: έως 8,0 % Φαινόμενη πυκνότητα: 0,40-0,55 g/cm³ pH: 5,0-6,5 Υπολειμματικός διαλύτης: 500 ppm κατ' ανώτατο όριο
Χαμηλό σε λιπαρά εκχύλισμα κακάο	Χαμηλό σε λιπαρά εκχύλισμα κακάο (<i>Theobroma cacao</i> L.) Εμφάνιση: Σκόνη βαδουκόκκινου έως ιώδους χρώματος Εκχύλισμα κακάο, συμπυκνωμένο: τουλάχιστον 99 % Διοξείδιο του πυριτίου (τεχνολογικό βοήθημα): έως 1,0 % Φλαβανόλες του κακάο: τουλάχιστον 300 mg/g — Επικατεχίνη: τουλάχιστον 45 mg/g Απόλλειες κατά την ξήρανση: έως 5,0 %
Σπορέλαιο κορίανδρου από <i>Coriandrum sativum</i>	Περιγραφή/Όριμός: Το σπορέλαιο κορίανδρου είναι έλαιο που περιέχει γλυκερίδια λιπαρών οξέων που παράγονται από τους σπόρους του κορίανδρου, <i>Coriandrum sativum</i> L. Ελαφρά κίτρινο χρώμα, ευχάριστη γεύση Αριθ. CAS: 8008-52-4 Σύσταση λιπαρών οξέων: Παλμιτικό οξύ (C16:0): 2-5 % Στεατικό οξύ (C18:0): < 1,5 % Πετροσελινικό οξύ (cis-C18:1(n-12)): 60-75 % Ελαϊκό οξύ (cis-C18:1(n-9)): 8-15 %

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Λινελαϊκό οξύ (C18:2): 12-19 % α-Λινολενικό οξύ (C18:3): < 1,0 % Trans-Λιπαρά οξέα: ≤ 1,0 % Καθαρότητα: Δείκτης διάθλασης (20 °C): 1,466-1,474 Βαθμός οξύτητας: ≤ 2,5 mg KOH/g Αριθμός υπεροξειδίων: ≤ 5,0 meq/kg Αριθμός ιωδίου: 88-110 μονάδες Αριθμός σαπωνοποίησης: 186 - 200 mg KOH/g Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες: ≤ 15 g/kg
Αποξηραμένοι καρποί <i>Crataegus pinnatifida</i>	Περιγραφή/Όριμος: Αποξηραμένοι καρποί του είδους <i>Crataegus pinnatifida</i> της οικογένειας Rosaceae, αυτοφύες της βόρειας Κίνας και της Κορέας. Σύνθεση: Ξηρά ουσία: 80 % Υδατάνθρακες: 55 g/kg νωπού βάρους Φρουκτόζη: 26,5-29,3 g/100 g Γλυκόζη: 25,5-28,1 g/100 g Βιταμίνη C: 29,1 mg/100 g νωπού βάρους Νάτριο: 2,9 g/100 g νωπού βάρους Οι κομπόστες είναι προϊόντα που παράγονται με θερμική επεξεργασία του βρώσιμου μέρους ενός ή περισσότερων ειδών φρούτων, ολόκληρων ή τεμαχισμένων, κοσμημένων ή μη, χωρίς αξιολογή συμπίκνωση. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν σάκχαρα, νερό, μηλίτης, καρυκεύματα και χυμός λεμονιού.
α-Κυκλοδεξτρίνη	Περιγραφή/Όριμος: Μη αναγωγικός κυκλικός σακχαρίτης αποτελούμενος από έξι α-1,4-D-γλυκοπυρανοζυλικές μονάδες, ο οποίος προκύπτει από τη δράση της γλυκοζυλοτρανσφεράσης της κυκλοδεξτρίνης (CGTase, EC 2.4.1.19) σε υδρόλυμο άμυλο. Η ανάκτηση και ο καθαρισμός της α-κυκλοδεξτρίνης επιτυγχάνονται με την εφαρμογή μίας από τις ακόλουθες διαδικασίες: καθίζηση ενός συμπλόκου α-κυκλοδεξτρίνης με 1-δεκανόλη, διάλυση σε νερό σε υψηλή θερμοκρασία και επανακατακρήμνιση, απομάκρυνση του συμπλοκοποιητή με ατμό, και κρυστάλλωση της α-κυκλοδεξτρίνης από το διάλυμα· ή χρωματογραφία ιοντοανταλλαγής ή μοριακής διήθησης ακολουθούμενη από κρυστάλλωση της α-κυκλοδεξτρίνης από το καθαρισμένο μητρικό υγρό· ή μεθόδους διαχωρισμού με μεμβράνες, όπως η υπερδιήθηση και η αντίστροφη ώσμωση. Περιγραφή: Ουσιαστικά άοσμο, λευκό ή σχεδόν λευκό κρυσταλλικό στερεό Συνώνυμα: α-κυκλοδεξτρίνη, α-δεξτρίνη, κυκλοεξαμυλόζη, κυκλομαλτοεξόζη, α-κυκλοαμυλόζη Χημική ονομασία: Κυκλοεξαμυλόζη

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Αριθ. CAS: 10016-20-3 Χημικός τύπος: $(C_6H_{10}O_5)_6$ Μοριακό βάρος από τον χημικό τύπο: 972,85 Δοκιμασία: $\geq 98 \%$ (επί ξηράς ουσίας)
	Ταυτοποίηση: Περιοχή τιξής: Διασπάται σε θερμοκρασίες άνω των 278 °C Διαλυτότητα: Ευδιάλυτη στο νερό· ελάχιστα διαλυτή στην αιθανόλη. Ειδική στροφοική ικανότητα: $[a]_D^{25}$: Μεταξύ +145° και +151° (διάλυμα 1 %) Χρωματογραφία: Ο χρόνος κατακράτησης για την κυριότερη κορυφή σε υγρό χρωματογράφημα του δείγματος αντιστοιχεί στο χρόνο για την α-κυκλοδεξτρίνη σε χρωματογράφημα προτύπου α-κυκλοδεξτρίνης (διαθέσιμο από την <i>Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH, München, Germany</i> ή την <i>Wacker Biochem Group, Adiant, MI, USA</i>), με χρήση των συνθηκών που περιγράφονται στη μέθοδο δοκιμασίας.
	Καθαρότητα: Υδωρ: $\leq 11 \%$ (μέθοδος Karl Fischer) Υπολειμματικός συμπλοκοποιητής: $\leq 20 \text{ mg/kg}$ (1-δεκανόλη) Αναγωγικές ουσίες: $\leq 0,5 \%$ (εκφρασμένες σε γλυκόζη) Θεική τέφρα: $\leq 0,1 \%$ Μόλυβδος: $\leq 0,5 \text{ mg/kg}$
	Μέθοδος δοκιμασίας: Προσδιορίζονται με υγρή χρωματογραφία υπό τις ακόλουθες συνθήκες: Διάλυμα δείγματος: Σε ογκομετρική φιάλη των 10 ml ζυγίζονται με ακρίβεια περίπου 100 mg δείγματος δοκιμής και προστίθενται 8 ml αποιονισμένου νερού. Το δείγμα διαλύεται πλήρως σε λουτρό υπερήχων (10-15 λεπτά) και αραιώνεται έως τη χαράγη με κεκαθαμένο αποιονισμένο νερό. Διηθείται με ηθμό 0,45 μικρομέτρων Πρότυπο διάλυμα: Σε ογκομετρική φιάλη των 10 ml ζυγίζονται με ακρίβεια περίπου 100 mg α-κυκλοδεξτρίνης και προστίθενται 8 ml αποιονισμένου νερού. Το δείγμα διαλύεται πλήρως σε λουτρό υπερήχων και αραιώνεται έως τη χαράγη με κεκαθαμένο αποιονισμένο νερό. Χρωματογραφία: Υγρός χρωματογράφος εξοπλισμένος με ανιχνευτή δείκτη διαθλάσεως και ολοκληρωτή. Στήλη και πλήρωση: Nucleosil-100-NH₂ (10 μm) (Machery & Nagel Co. Düren, Γερμανία) ή παρόμοιο.
	Μήκος: 250 mm Διάμετρος: 4 mm Θερμοκρασία: 40 °C Κινητή φάση: ακετονιτρίλιο/νερό (67/33, v/v) Ταχύτητα ροής: 2,0 ml/min Όγκος έγχυσης: 10 μl

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Διαδικασία: Το διάλυμα του δείγματος εισάγεται στον χρωματογράφο, καταγράφεται το χρωματογράφημα και μετράται το εμβαδόν της κορυφής της α-CD. Υπολογίζεται το ποσοστό της α-κυκλοδεξτρίνης στο δείγμα δοκιμής ως εξής: $\% \text{ α-κυκλοδεξτρίνη (επί ξηρού)} = 100 \times (A_S/A_R) (W_R/W_S) \text{ όπου}$ A_S και A_R είναι το εμβαδόν των κορυφών που οφείλονται στην α-κυκλοδεξτρίνη για το διάλυμα δείγματος και το πρότυπο διάλυμα αντίστοιχα. W_S και W_R είναι το βάρος (σε mg) του δείγματος δοκιμής και του προτύπου της α-κυκλοδεξτρίνης αντίστοιχα, κατόπιν διόρθωσης για την περιεκτικότητα σε νερό.
γ-Κυκλοδεξτρίνη	Περιγραφή/Όρισμός: Μη αναγωγικός κυκλικός σακχαρίτης αποτελούμενος από οκτώ α-1,4-D-γλυκοπυρανοζυλικές μονάδες, ο οποίος προκύπτει από τη δράση της γλυκόζυλο-τρανσφεράσης της κυκλοδεξτρίνης (CGTase, EC 2.4.1.19) σε υδrolυμένο άμυλο. Η ανάκτηση και ο καθαρισμός της γ-κυκλοδεξτρίνης επιτυγχάνονται με κατακρήμνιση συμπλόκου γ-κυκλοδεξτρίνης με 8-κυκλοδεκαέν-1-όνη, διάλυση του συμπλόκου σε νερό και η-δεκάνιο, διαχωρισμό της υδατικής φάσης με αιμό και ανάκτηση της γ-κυκλοδεξτρίνης από το διάλυμα με κρυστάλλωση. Ουσιαστικά άοσμο, λευκό ή σχεδόν λευκό κρυσταλλικό στερεό Συνώνυμα: γ-κυκλοδεξτρίνη, γ-δεξτρίνη, κυκλοοκταμυλόζη, κυκλομαλτοοκτόζη, γ-κυκλοαμυλάση Χημική ονομασία: Κυκλοοκταμυλόζη Αριθμός CAS: 17465-86-0 Χημικός τύπος: $(C_6H_{10}O_5)_8$ Δοκιμασία: $\geq 98 \%$ (επί ξηρού) Ταυτοποίηση: Περιοχή τήξης: Αποσυντίθεται σε θερμοκρασία άνω των 285 °C Διαλυτότητα: Ευδιάλυτη στο νερό· ελάχιστα διαλυτή στην αιθανόλη. Ειδική στροφοική ικανότητα: $[\alpha]_D^{25}$: μεταξύ 174° και 180° (διάλυμα 1 %) Καθαρότητα: Υδωρ: $\leq 11 \%$ Υπόλειμμα συμπλοκοποιητή [8-κυκλοδεκαέν-1-όνη (CHDC)]: $\leq 4 \text{ mg/kg}$ Υπολείμματα διαλύτη (η-δεκάνιο): $\leq 6 \text{ mg/kg}$ Αναγωγικές ουσίες: $\leq 0,5 \%$ (εκφρασμένες σε γλυκόζη) Θεωική τέφρα: $\leq 0,1 \%$
Σκεύασμα δεξτράνης που παρασκευάζεται από το <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	1. Κονιοποιημένη μορφή: Υδατάνθρακες: 60 % με: (δεξτράνη: 50 %, μαννιτόλη: 0,5 %, φρουκτόζη: 0,3 %, λευκρόζη: 9,2 %) Πρωτεΐνες: 6,5 % Λιπίδια: 0,5 %

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Γαλακτικό οξύ: 10 % Λιθανόλη: ίχνη Τέφρα: 13 % Υγρασία: 10 % 2. Σε υγρή μορφή: Υδατάνθρακες: 12 % με: (δεξτράνη: 6,9 %, μαννιτόλη: 1,1 %, φρουκτόζη: 1,9 %, λευκρόζη: 2,2 %) Πρωτεΐνες: 2,0 % Λιπίδια: 0,1 % Γαλακτικό οξύ: 2,0 % Λιθανόλη: 0,5 % Τέφρα: 3,4 % Υγρασία: 80 %
Έλαιο φυτικής προέλευσης που περιέχει διακυλογλυκερόλη	Περιγραφή/Ορισμός: Παρασκευάζεται από γλυκερόλη και λιπαρά οξέα που προέρχονται από εδάδια φυτικά έλαια, ιδιαίτερα σογιέλαιο (<i>Glycine max</i>) ή κραμβέλαιο (<i>Brassica campestris</i>, <i>Brassica napus</i>) με τη χρήση ειδικού ενζύμου. Κατανομή ακυλογλυκερόλων: Διακυλογλυκερόλες (DAG): ≥ 80 % 1,3-Διακυλογλυκερόλες (1,3-DAG): ≥ 50 % Τριακυλογλυκερόλες (TAG): ≤ 20 % Μονοακυλογλυκερόλες (MAG): $\leq 5,0$ % Σύνθεση λιπαρών οξέων (MAG, DAG, TAG): Ελαϊκό οξύ (C18:1): 20-65 % Λινελαϊκό οξύ (C18:2): 15-65 % Λινολενικό οξύ (C18:3): ≤ 15 % Κορεσμένα λιπαρά οξέα: ≤ 10 % Άλλα: Βαθμός οξύτητας: $\leq 0,5$ mg KOH/g Υγρασία και πτητικά συστατικά: $\leq 0,1$ % Αριθμός υπεροξειδίων: $\leq 1,0$ meq/kg Μη σαπωνοποιησιμες ύλες: $\leq 2,0$ % Trans-Λιπαρά οξέα $\leq 1,0$ % MAG = μονοακυλογλυκερόλες, DAG = διακυλογλυκερόλες, TAG = τριακυλογλυκερόλες

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
Δωδροκαμψοειδές (DHC)	Περιγραφή/Ορισμός: Το δωδροκαμψοειδές συντίθεται με ενζυμική εστεροποίηση της βανλλυλαλκοόλης και του 8-μεθυλενεανοϊκού οξέος. Μετά την εστεροποίηση το δωδροκαμψοειδές εκχυλίζεται με n-εξάνιο. Παχύρρευστο άχρωμο προς κίτρινο υγρό Χημικός τύπος: C₁₈ H₂₈ O₄ Αριθ. CAS: 205687-03-2 Φυσικοχημικές ιδιότητες: Δωδροκαμψοειδές: > 94 % 8-μεθυλενεανοϊκό οξύ: < 6,0 % Βανλλυλαλκοόλη: < 1,0 % Άλλες σχετικές με τη σύνθεση ουσίες: < 2,0 %
Αποξηραμένο εκχύλισμα <i>Lippia citriodora</i> από καλλιέργειες κυττάρων	Περιγραφή/Ορισμός: Αποξηραμένο εκχύλισμα <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth από καλλιέργειες κυττάρων HTN®Vb.
Εκχύλισμα <i>Echinacea angustifolia</i> από καλλιέργειες κυττάρων	Περιγραφή/Ορισμός: Εκχύλισμα από ρίζες <i>Echinacea angustifolia</i> που λαμβάνεται από φυτό ιστοκαλλιέργειας και είναι ουσιαστικά ισοδύναμο με εκχύλισμα από ρίζες <i>Echinacea angustifolia</i> το οποίο λαμβάνεται σε διάλυμα αιθανόλης-ύδατος τιτλοδοτημένο μέχρι το 4 % με εχνακοσίδη.
Εκχύλισμα <i>Echinacea purpurea</i> από καλλιέργειες κυττάρων	Περιγραφή/Ορισμός: Αποξηραμένο εκχύλισμα <i>Echinacea purpurea</i> από κυτταροκαλλιέργειες HTN®Vb.
Έλαιο <i>Echium plantagineum</i>	Περιγραφή/Ορισμός: Το έλαιο <i>Echium</i> είναι ένα προϊόν υποκίτρινου χρώματος, το οποίο προέρχεται από εξευγενισμό του ελαίου που εξάγεται από τους σπόρους του <i>Echium plantagineum</i> L. Στεφανιδονικό οξύ: ≥ 10 % κ.β. των ολικών λιπαρών οξέων Trans-Λιπαρά οξέα: ≤ 2,0 % (κ.β. των ολικών λιπαρών οξέων) Βαθμός οξύτητας: ≤ 0,6 mg KOH/g Αριθμός υπεροξειδίων: ≤ 5,0 meq O₂/kg Περικεκτικότητα σε μη σαπωνοποιησιμες ύλες: ≤ 2,0 % Περικεκτικότητα σε πρωτεΐνες (ολικό άζωτο): ≤ 20 μg/ml Αλκαλοειδή πυρρολιδίνης: Μη ανιχνεύσιμα με όριο ανίχνευσης 4,0 μg/kg

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές												
Γαλλική επιγαλλοκατεχίνη ως κεκαθαρισμένο εκχύλισμα από φύλλα πράσινου τσαγιού (<i>Camellia sinensis</i>)	Περιγραφή/Ορισμός: Ιδιαίτερα εξεγεννημένο εκχύλισμα από τα φύλλα πράσινου τσαγιού (<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze) σε μορφή λεπτόκοκκης, υπόλευκης έως ελαφρώς ροδόχρωμης σκόνης. Αποτελείται από τουλάχιστον 90 % γαλλική επιγαλλοκατεχίνη (EGCG) και έχει σημείο τήξης μεταξύ 210 και 215 °C περίπου Εμφάνιση: υπόλευκη έως ελαφρώς ροδόχρωμη σκόνη Χημική ονομασία: πολυφαινόλη (-) γαλλική επιγαλλοκατεχίνη-3 Συνώνυμα: γαλλική επιγαλλοκατεχίνη (EGCG) Αριθ. CAS: 989-51-5 Ονομασία INCI: γαλλική επιγαλλοκατεχίνη Μοριακό βάρος: 458,4 g/mol Απώλειες κατά την ξήρανση: έως 5,0 % Βαρέα μέταλλα: Αρσενικό: έως 3,0 ppm Μόλυβδος: έως 5,0 ppm Δοκιμασία: τουλάχιστον 94 % EGCG (επί ξηρού) έως 0,1 % καφεΐνη Διαλυτότητα: Η EGCG διαλύεται εύκολα στο νερό, την αιθανόλη, τη μεθανόλη και την ακετόνη												
L-Εργοθειονίνη	Ορισμός Χημική ονομασία (IUPAC): Προπιονικό (2S)-3-(2-θειοξο-2,3-διυδρο-1H-ιμιδαζολ-4-υλο)-2-(τριμεθυλαμμώνιο) Χημικός τύπος: $C_9H_{15}N_3O_2S$ Μοριακή μάζα: 229,3 Da Αριθ. CAS: 497-30-3 Μέθοδος <table border="0"> <tr> <td>Παράμετρος</td><td>Προδιαγραφή</td></tr> <tr> <td>Εμφάνιση</td><td>Λευκή σκόνη</td></tr> <tr> <td>Οπτική στροφοική ικανότητα</td><td>Οπτική εξέταση</td></tr> <tr> <td>Χημική καθαρότητα</td><td>Πολωσιμετρία</td></tr> <tr> <td></td><td> $[\alpha]_D \geq (+) 122^\circ$ ($c = 1, H_2O$)^{a)} $\geq 99,5 \%$ $\geq 99,0 \%$ </td></tr> <tr> <td></td><td> HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] ¹H-NMR </td></tr> </table>	Παράμετρος	Προδιαγραφή	Εμφάνιση	Λευκή σκόνη	Οπτική στροφοική ικανότητα	Οπτική εξέταση	Χημική καθαρότητα	Πολωσιμετρία		$[\alpha]_D \geq (+) 122^\circ$ ($c = 1, H_2O$) ^{a)} $\geq 99,5 \%$ $\geq 99,0 \%$		HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] ¹ H-NMR
Παράμετρος	Προδιαγραφή												
Εμφάνιση	Λευκή σκόνη												
Οπτική στροφοική ικανότητα	Οπτική εξέταση												
Χημική καθαρότητα	Πολωσιμετρία												
	$[\alpha]_D \geq (+) 122^\circ$ ($c = 1, H_2O$) ^{a)} $\geq 99,5 \%$ $\geq 99,0 \%$												
	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] ¹ H-NMR												

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
Ταυτοποίηση	Σύμφωνο με τη δομή C: 47,14 ± 0,4 % H: 6,59 ± 0,4 % N: 18,32 ± 0,4 % 1H-NMR Στοιχειακή ανάλυση
Σύνολο υπολειμμάτων διαλυτών (μεθανόλη, οξικός αιθυλεστέρας, ισοπροπανόλη, αιθανόλη)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] < 1 000 ppm Αεριοχρωματογραφία [Eur. Ph. 01/2008:20424]
Απώλειες κατά την ξήρανση	Εσωτερικό πρότυπο < 0,5 % [Eur. Ph. 01/2008:20232]
Προσμίξεις	< 0,8 % HPLC/GPC ή 1H-NMR
Βαρέα μέταλλα^{b) c)}	
Μόλυβδος	< 3,0 ppm ICP/AES
Κάδμιο	< 1,0 ppm (Pb, Cd)
Υδράργυρος	< 0,1 ppm Φασματομετρία ατομικού φθορισμού (Hg)
Μικροβιολογικές προδιαγραφές^{b)}	
Ολικός αριθμός βιώσιμων αερόβιων μικροοργανισμών (TVAC)	≤ 1 x 10³ CFU/g [Eur. Ph. 01/2011:50104]
Συνολικός αριθμός ζυμομυκήτων ευρωτομυκήτων (TYMC)	≤ 1 x 10² CFU/g
<i>Escherichia coli</i>	απουσία σε 1 g
Eur. Ph. Ευρωπαϊκή Φαρμακοποία: 1H-NMR: φασματοσκοπία πυρηνικού μαγνητικού συντονισμού πρωτονίου· HPLC: υγροχρωματογραφία υψηλής απόδοσης· GPC: χρωματογραφία διαπέρασης πετρώματος· ICP/AES: φασματοσκοπία ατομικής εκπομπής σε επαγωγικά συζευγμένο πλάσμα· CFU: μονάδα σχηματισμού αποικιών. α) Lit. [α]_D = (+) 126,6° (c = 1, H₂O) β) Οι αναλύσεις πραγματοποιούνται σε κάθε παρτίδα γ) Ανώτατα επίπεδα σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1881/2006	

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
Ψάλας με νάτριο του συμπλόκου Fe(III)-EDTA	Περιγραφή/Όρισμός: Το ψάλας με νάτριο του συμπλόκου Fe(III)-EDTA (αβυλινοδιαμινοτετραοξικό οξύ) είναι μια άοσμη, λεπτόρρευστη, καφεκίτρινη σκόνη με χημική καθαρότητα άνω του 99 % (w/w). Είναι καλά διαλυτή στο νερό. Χημικός τύπος: $C_{10}H_{12}FeN_2NaO_8 \cdot 3H_2O$ Χημικά χαρακτηριστικά: pH διαλύματος συγκέντρωσης 1 %: 3,5-5,5 Σίδηρος: 12,5-13,5 % Νάτριο: 5,5 % Υδωρ: 12,8 % Οργανική ύλη (CHNO): 68,4 % EDTA: 65,5-70,5 % Ψάλας αδιάλυτες στο νερό: $\leq 0,1$ % Νιτρίλοτριοξικό οξύ: $\leq 0,1$ %
Εναμμόνιος φωσφορικός σίδηρος	Περιγραφή/Όρισμός: Ο εναμμόνιος φωσφορικός σίδηρος είναι μια γκριζοπράσινη λεπτή σκόνη, πρακτικά αδιάλυτη στο νερό και διαλυτή σε αραιά ανόργανα οξέα. Αριθ. CAS: 10101-60-7 Χημικός τύπος: $FeNH_4PO_4$ Χημικά χαρακτηριστικά: pH εναιωρήματος 5 % σε νερό: 6,8-7,8 Σίδηρος (ολικός): ≥ 28 % Σίδηρος (II): 22-30 % (w/w) Σίδηρος (III): $\leq 7,0$ % (κ.β.) Αμμωνία: 5-9 % (w/w) Υδωρ: $\leq 3,0$ %
Πεπτίδια ψαριού από <i>Sardinops sagax</i>	Περιγραφή/Όρισμός: Το νέο συστατικό τροφίμων είναι μείγμα πεπτιδίων, που παράγεται με αλκαλική υδρόλυση, καταλυόμενη από πρωτεάση, μυός ψαριού (<i>Sardinops sagax</i>), με ακόλουθο διαχωρισμό του πεπτιδικού κλάσματος με χρωματογραφία στήλης, συμπίκνωση υπό κενό και ξήρανση με ψεκασμό. Υποκίτρινη έως λευκή σκόνη

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Πεπτίδια ⁽¹⁾ (πεπτίδια μικρής αλυσίδας, διπεπτίδια και τριπεπτίδια με μοριακό βάρος κάτω των 2 kDa): < 85 g/100 gVal-Tyr (διπεπτίδιο): 0,1-0,16 g/100 g Τέφρα: < 10 g/100 g Υγρασία: < 8 g/100 g ⁽¹⁾ Μέθοδος Kjeldahl
φλαβονοειδή από <i>Glycyrrhiza glabra</i>	Περιγραφή/Ορισμός: Τα φλαβονοειδή από ρίζες ή ριζώματα <i>Glycyrrhiza glabra</i> L. λαμβάνονται μέσω εκχύλισης με αιθανόλη η οποία ακολουθείται από νέα εκχύλιση αυτού του αιθανολικού εκχυλίσματος με τριγλυκερίδια μεσαίας αλυσίδας. Πρόκειται για υγρό βαδυκάστανο χρώματος που περιέχει 2,5 % έως 3,5 % γλαβριδίνη. Υγρασία: < 0,5 % Τέφρα: < 0,1 % Αριθμός υπεροξειδίων: ≤ 0,5 meq/kg Γλαβριδίνη: 2,5-3,5 % λίπος Γλυκυρριζικό οξύ: < 0,005 % Λίπος, συμπεριλαμβανομένων ουσιών τύπου πολυφαινόλης: ≥ 99 % Πρωτεΐνες: < 0,1 % Υδατάνθρακες: μη ανιχνεύσιμοι
Εκχύλισμα φουκοϊδάνης από το φύκι <i>Fucus vesiculosus</i>	Περιγραφή/Ορισμός: Η φουκοϊδάνη από το φύκι <i>Fucus vesiculosus</i> λαμβάνεται με υδατική εκχύλιση σε όξινο διάλυμα και με διεργασίες διήθησης χωρίς τη χρήση οργανικών διαλυτών. Το εκχύλισμα που προκύπτει συμπυκνώνεται και αποξηραίνεται για να ληφθεί εκχύλισμα φουκοϊδάνης με τις παρακάτω προδιαγραφές: Υπόλευκη έως καφέ σκόνη Οσμή και γεύση: Ευχάριστη οσμή και γεύση Υγρασία: < 10 % (105 °C επί 2 ώρες) Τιμή pH: 4,0-7,0 (εναίωρημα 1 % στους 25 °C) Βαρέα μέταλλα: Αρσενικό (ανόργανο): < 1,0 ppm Κάδμιο: < 3,0 ppm Μόλυβδος: < 2,0 ppm Υδράργυρος: < 1,0 ppm

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Μικροβιολογικά κριτήρια: Συνολικός αριθμός αερόβιων μικροοργανισμών: < 10 000 CFU/g Αριθμός ζυμομηκίτων και ευρωτομικήτων: < 100 CFU/g Συνολικός αριθμός εντεροβακτηρίων: Απουσία/g <i>Escherichia coli</i>: Απουσία/g <i>Salmonella</i>: απουσία από δείγμα 10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Απουσία/g Σύνθεση των δύο επιτρεπόμενων τύπων εκχύλισματος, ανάλογα με το επίπεδο φουκοϊδάνης: <i>Εκχύλισμα 1:</i> Φουκοϊδάνη: 75-95 % Αλγινικό: 2,0-5,5 % Πολυφθορογλυκινόλη: 0,5-1,5 % Μαννιτόλη: 1-5 % Φυτικά άλατα/ελεύθερα ανόργανα: 0,5-2,5 % Άλλοι υδατάνθρακες: 0,5-1,0 % Πρωτεΐνες: 2,0-2,5 % <i>Εκχύλισμα 2:</i> Φουκοϊδάνη: 60-65 % Αλγινικό: 3,0-6,0 % Πολυφθορογλυκινόλη: 20-30 % Μαννιτόλη: < 1,0 % Φυτικά άλατα/ελεύθερα ανόργανα: 0,5-2,0 % Άλλοι υδατάνθρακες: 0,5-2,0 % Πρωτεΐνες: 2,0-2,5 %
Εκχύλισμα φουκοϊδάνης από το φύκι <i>Undaria pinnatifida</i>	Περιγραφή/Όριμος: Η φουκοϊδάνη από το φύκι <i>Undaria pinnatifida</i> λαμβάνεται με υδατική εκχύλιση σε όξινο διάλυμα και με διεργασίες διήθησης χωρίς τη χρήση οργανικών διαλυτών. Το εκχύλισμα που προκύπτει συμπυκνώνεται και αποξηραίνεται για να ληφθεί εκχύλισμα φουκοϊδάνης με τις παρακάτω προδιαγραφές: Υπόλευκη έως καφέ σκόνη Οσμή και γεύση: Ευχάριστη οσμή και γεύση

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Υγρασία: < 10 % (105 °C επί 2 ώρες) Τιμή pH: 4,0-7,0 (εναίωρημα 1 % στους 25 °C) Βαρέα μέταλλα: Αρσενικό (ανόργανο): < 1,0 ppm Κάδμιο: < 3,0 ppm Μόλυβδος: < 2,0 ppm Υδράργυρος: < 1,0 ppm Μικροβιολογία: Συνολικός αριθμός αερόβιων μικροοργανισμών: < 10 000 CFU/g Αριθμός ζυμομηκίτων και ευρωτομικήτων: < 100 CFU/g Συνολικός αριθμός εντεροβακτηρίων: Απουσία/g <i>Escherichia coli</i>: Απουσία/g <i>Salmonella</i>: απουσία από δείγμα 10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Απουσία/g Σύνθεση των δύο επιτρεπόμενων τύπων εκχυλίσματος, ανάλογα με το επίπεδο φουκοϊδάνης: <i>Εκχύλισμα 1:</i> Φουκοϊδάνη: 75-95 % Αλγινικό: 2,0-6,5 % Πολυφθορογλυκινόλη: 0,5-3,0 % Μαννιτόλη: 1-10 % Φυσικά άλατα/ελεύθερα ανόργανα: 0,5-1,0 % Άλλοι υδατάνθρακες: 0,5-2,0 % Πρωτεΐνες: 2,0-2,5 % <i>Εκχύλισμα 2:</i> Φουκοϊδάνη: 50-55 % Αλγινικό: 2,0-4,0 % Πολυφθορογλυκινόλη: 1,0-3,0 % Μαννιτόλη: 25-35 % Φυσικά άλατα/ελεύθερα ανόργανα: 8-10 % Άλλοι υδατάνθρακες: 0,5-2,0 % Πρωτεΐνες: 1,0-1,5 %

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
2'-Φουκοζυλογακτόζη (συνθετική)	Ορισμός: Χημική ονομασία: α-L-φουκοπυρανοζύλο-(1 → 2)-β-D-γαλακτοπυρανοζύλο-(1 → 4)-D-γλυκοπυρανόζη Χημικός τύπος: C₁₈H₃₂O₁₅ Αριθ. CAS: 41263-94-9 Μοριακό βάρος: 488,44 g/mol Περιγραφή: Η 2'-φουκοζυλογακτόζη είναι λευκή έως υπόλευκη σκόνη που παράγεται με διεργασία χημικής σύνθεσης και απομονώνεται μέσω κρυστάλλωσης. Καθαρότητα: 2'-Φουκοζυλογακτόζη: ≥ 95 % D-Λακτόζη: ≤ 1,0 w/w % L-Φουκόζη: ≤ 1,0 w/w % Ισομερή της διφουκοζυλο-D-λακτόζης: ≤ 1,0 w/w % 2'-Φουκοζυλο-D-λακτουλόζη: ≤ 0,6 w/w % pH (20 °C, διάλυμα 5 %): 3,2-7,0 Υδωρ (%): ≤ 9,0 % Θεική τέφρα: ≤ 0,2 % Οξικό οξύ: ≤ 0,3 % Υπολειμματικοί διαλύτες (μεθανόλη, 2-προπανόλη, οξικός μεθυλεστέρας, ακετόνη): ≤ 50,0 mg/kg ο καθένας, ≤ 200,0 mg/kg συνολικά Υπολειμματικές πρωτεΐνες: ≤ 0,01 % Βαρέα μέταλλα: Παλλάδιο: ≤ 0,1 mg/kg Νικέλιο: ≤ 3,0 mg/kg Μικροβιολογικά κριτήρια: Συνολικός αριθμός αερόβιων μεσόφιλων βακτηρίων: ≤ 500 CFU/g Ζυμογόκητες και ευρωτομύκητες: ≤ 10 CFU/g Υπολειμματικές ενδοτοξίνες: ≤ 10 EU/mg

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές	
2'-Φουκοζυλολακτόζη (μικροβιακή πηγή)	Ορισμός: Χημική ονομασία: α-L-φουκοπυρανοζύλο-(1 → 2)-β-D-γαλακτοπυρανοζύλο-(1 → 4)-D-γλυκοπυρανόζη Χημικός τύπος: C ₁₈ H ₃₂ O ₁₅ Αριθ. CAS: 41263-94-9 Μοριακό βάρος: 488,44 g/mol	
	Πηγή: Γενετικά τροποποιημένο στέλεχος <i>Escherichia coli</i> K-12	Πηγή: Γενετικά τροποποιημένο στέλεχος <i>Escherichia coli</i> BL21
	Περιγραφή: Η 2'-φουκοζυλολακτόζη είναι λευκή έως υπόλευκη σκόνη που παράγεται μέσω μικροβιακής διεργασίας. Καθαρότητα: 2'-Φουκοζυλολακτόζη: ≥ 90 % D-Λακτόζη: ≤ 3,0 % L-Φουκόζη: ≤ 2,0 % Διφουκοζυλο-D-Λακτόζη: ≤ 2,0 % 2'-Φουκοζυλο-D-Λακτουλόζη: ≤ 1,0 % pH (20 °C, διάλυμα 5 %): 3,0-7,5 Υδωρ: ≤ 9,0 % Θεική τέφρα: ≤ 2,0 % Οξικό οξύ: ≤ 1,0 % Υπολειμματικές πρωτεΐνες: ≤ 0,01 % Μικροβιολογικά κριτήρια: Συνολικός αριθμός αερόβιων μεσόφιλων βακτηρίων: ≤ 3 000 CFU/g Ζυμομύκητες: ≤ 100 CFU/g Ευρωτομύκητες: ≤ 100 CFU/g Ενδοτοξίνες: ≤ 10 EU/mg	Περιγραφή: Η 2'-φουκοζυλολακτόζη είναι λευκή έως υπόλευκη σκόνη και το πυκνό υδατικό διάλυμα (45 % ± 5 % κ.ό.) είναι ένα άχρωμο έως υποκίτρινο διαυγές υδατικό διάλυμα. Η 2'-φουκοζυλολακτόζη παράγεται μέσω μικροβιακής διεργασίας. Καθαρότητα: 2'-Φουκοζυλολακτόζη: ≥ 90 % Λακτόζη: ≤ 5,0 % Φουκόζη: ≤ 3,0 % 3'-Φουκοζυλολακτόζη: ≤ 5,0 % Φουκοζυλογαλακτόζη: ≤ 3,0 % Διφουκοζυλολακτόζη: ≤ 5,0 % Γλυκόζη: ≤ 3,0 % Γαλακτόζη: ≤ 3,0 % Υδωρ: ≤ 9,0 % (σκόνη) Θεική τέφρα: ≤ 0,5 % (σκόνη και υγρό) Υπολειμματικές πρωτεΐνες: ≤ 0,01 % (σκόνη και υγρό)

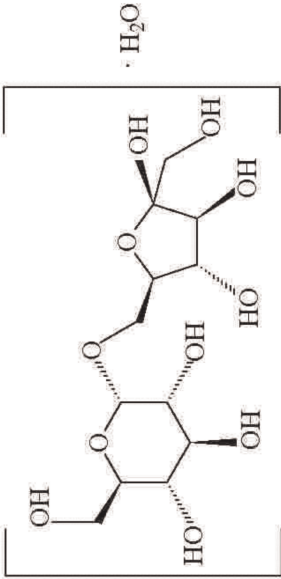
Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Βαρέα μέταλλα: Μόλυβδος: $\leq 0,02 \text{ mg/kg}$ (σκόνη και υγρό) Αρσενικό: $\leq 0,2 \text{ mg/kg}$ (σκόνη και υγρό) Κάδμιο: $\leq 0,1 \text{ mg/kg}$ (σκόνη και υγρό) Υδράργυρος: $\leq 0,5 \text{ mg/kg}$ (σκόνη και υγρό) Μικροβιολογικά κριτήρια: Συνολικός αριθμός μικροοργανισμών: $\leq 10^4 \text{ CFU/g}$ (σκόνη), $\leq 5\,000 \text{ CFU/g}$ (υγρό) Ζυμομύκητες και ευρωτομύκητες: $\leq 100 \text{ CFU/g}$ (σκόνη), $\leq 50 \text{ CFU/g}$ (υγρό) Enterobacteriaceae/κολοβακτηριοειδή: απουσία σε 11 g (σκόνη και υγρό) Salmonella: αρνητικό/100 g (σκόνη), αρνητικό/200 ml (υγρό) Cronobacter: αρνητικό/100 g (σκόνη), αρνητικό/200 ml (υγρό) Ενδοτοξίνες: $\leq 100 \text{ EU/g}$ (σκόνη), $\leq 100 \text{ EU/ml}$ (υγρό) Αφλατοξίνη M1: $\leq 0,025 \text{ µg/kg}$ (σκόνη και υγρό)
Γαλακτοολιγοσακχαρίτης	Περιγραφή/Όρισμός: Ο γαλακτοολιγοσακχαρίτης παράγεται από λακτόζη γάλακτος με μια ενζυμική διεργασία που χρησιμοποιεί β-γαλακτοζιδάσες από <i>Aspergillus oryzae</i>, <i>Bifidobacterium bifidum</i>, <i>Pichia pastoris</i>, <i>Sporobolomyces singularis</i>, <i>Kluyveromyces fragilis</i>, <i>Bacillus circulans</i> και <i>Papiliotrema tetrestis</i>. GOS: τουλάχιστον 46 % επί ξηράς ουσίας Λακτόζη: έως 40 % επί ξηράς ουσίας Γλυκόζη: έως 27 % επί ξηράς ουσίας Γαλακτόζη: 0,8 % επί ξηράς ουσίας κατ' ελάχιστον Τέφρα: έως 4,0 % επί ξηράς ουσίας Πρωτεΐνες: έως 4,5 % επί ξηράς ουσίας Νιτρώδη: έως 2 mg/kg
Γλυκοζαμίνη HCl από <i>Aspergillus niger</i> και γενετικώς τροποποιημένο στέλεχος <i>E. coli</i> K-12	Λευκή άοσμη κρυσταλλική σκόνη Μοριακός τύπος: $\text{C}_6\text{H}_{13}\text{NO}_5 \cdot \text{HCl}$ Σχετική μοριακή μάζα: 215,63 g/mol D-γλυκοζαμίνη 98,0-102,0 % του προτύπου αναφοράς (HPLC) Ειδική στροφοική ικανότητα + 70,0° - + 73,0°

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
Θετική γλυκοζαμίνη KCl από <i>Aspergillus niger</i> και γενετικώς τροποποιημένο στελέχος <i>E. coli</i> K-12	Λευκή άοσμη κρυσταλλική σκόνη Μοριακός τύπος: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Σχετική μοριακή μάζα: 605,52 g/mol Θετική D-γλυκοζαμίνη 2KCl: 98,0-102,0 % του προτύπου αναφοράς (HPLC) Ειδική στροφοική ικανότητα +50,0° έως +52,0°
Θετική γλυκοζαμίνη NaCl από <i>Aspergillus niger</i> και γενετικώς τροποποιημένο στελέχος <i>E. coli</i> K-12	Λευκή άοσμη κρυσταλλική σκόνη Μοριακός τύπος: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ Σχετική μοριακή μάζα: 573,31 g/mol D-γλυκοζαμίνη HCl: 98-102 % του προτύπου αναφοράς (HPLC) Ειδική στροφοική ικανότητα: +52° - +54°
Κόμμι γκούαρ	Περιγραφή/Όρισμός: Το φυσικό κόμμι γκούαρ είναι το αλεσμένο ενδόσπερμα των σπερμάτων φυσικών στελεχών του γκούαρ <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> L. Taub. (οικογένεια <i>Leguminosae</i>). Συνίσταται κυρίως σε έναν πολυσακχαρίτη υψηλού μοριακού βάρους, αποτελούμενο από ομάδες γαλακτοπυρανόζης και μαννοπυρανόζης συνδεδεμένες με γλυκοζιτικούς δεσμούς, που περιγράφεται χημικώς ως γαλακτομαννάνη (περιεκτικότητα σε γαλακτομαννάνη τουλάχιστον 75 %). Εμφάνιση: Λευκή έως υποκίτρινη σκόνη Μοριακό βάρος: Μεταξύ 50 000 και 8 000 000 Daltons Αριθμός CAS: 9000-30-0 Αριθμός CAS: 232-536-8 Καθαρότητα: Όπως ορίζεται από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 231/2012 της Επιτροπής σχετικά με τη θέσπιση προδιαγραφών για τα πρόθετα τρόφιμα που αναφέρονται στα παραρτήματα II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (¹), και από τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2015/175 της Επιτροπής, της 5ης Φεβρουαρίου 2015, για τον καθορισμό ειδικών όρων που εφαρμόζονται στις εισαγωγές κόμμεος γκούαρ που κατάνετα ή αποστέλλεται από την Ινδία λόγω του κινδύνου μόλυνσης του από πενταχλωροφαινόλη και διοξίνες (²). Φυσικοχημικές ιδιότητες: Σκόνη Χρόνος διατήρησης: 2 έτη Χρώμα: Λευκό Οσμή: Ελαφρά Μέση διάμετρος σωματιδίων: 60-70μm Υγρασία: έως 15 % Εξώδες * στη 1 ώρα -

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Ιξώδες * στις 2 ώρες - τουλάχιστον 3 600 mPa.s Ιξώδες * στις 24 ώρες: τουλάχιστον 4 000 mPa.s Διαλυτότητα: Διαλυτό σε ζεστό και κρύο νερό pH για 10g/L, στους 25 °C - 6-7,5 Νιφάδες Ωφέλιμη ζωή: 1 έτος Χρώμα: Λευκό/υπόλευκο χωρίς καθόλου ή με ελάχιστες μαύρες κηλίδες Οσμή: Ελαφρά Μέση διάμετρος σωματιδίων: 1-10 mm Υγρασία: έως 15 % Ιξώδες * στη 1 ώρα: τουλάχιστον 3 000 mPa.s Ιξώδες * στις 2 ώρες: Ιξώδες * στις 24 ώρες: Διαλυτότητα - Διαλυτό σε ζεστό και κρύο νερό pH για 10g/L, στους 25 °C - 5-7,5 (*) Οι μετρήσεις του ιξώδους διενεργούνται υπό τις ακόλουθες συνθήκες: 1 %, 25 °C, 20 rpm
Θερμικά επεξεργασμένα γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση με <i>Bacteroides xyloisohiens</i>	Περιγραφή/Ορισμός: Τα θερμικά επεξεργασμένα γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση παράγονται με <i>Bacteroides xyloisohiens</i> (DSM 23964) ως καλλιέργεια εκκίνησης. Ημιαποκορυφωμένο γάλα (μεταξύ 1,5 % και 1,8 % λιπαρά) ή αποκορυφωμένο γάλα (0,5 % λιπαρά ή λιγότερο) παστεριώνεται ή υποβάλλεται σε επεξεργασία σε πολύ υψηλή θερμοκρασία πριν από την έναρξη της ζύμωσης με <i>Bacteroides xyloisohiens</i> (DSM 23964). Το παραγόμενο ζυμώμενο γαλακτοκομικό προϊόν ομογενοποιείται και, στη συνέχεια, υποβάλλεται σε θερμική επεξεργασία για την αδρανστοποίηση του <i>Bacteroides xyloisohiens</i> (DSM 23964)⁽¹⁾. Δεν περιέχει βίωσημα κύτταρα του <i>Bacteroides xyloisohiens</i> (DSM 23964)⁽¹⁾. ⁽¹⁾ Τροποποιημένο πρότυπο DIN EN ISO 21528-2.
Υδροξυτυροσόλη	Περιγραφή/Ορισμός: Η υδροξυτυροσόλη είναι παχύρρευστο υγρό ανοικτού κίτρινου χρώματος που παράγεται με χημική σύνθεση. Μοριακός τύπος: C₈H₁₀O₃ Μοριακό βάρος: 154,6 g/mol Αριθ. CAS: 10597-60-1 Υγρασία: ≤ 0,4 % Οσμή: Χαρακτηριστική

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Γεύση: Ελαφρώς πικρή Διαλυτότητα (στο νερό): Αναμίξιμο με νερό pH: 3,5-4,5 Δείκτης διάθλασης: 1,571-1,575 Καθαρότητα: Υδροξυτυροσόλη: $\geq 99 \%$ Οξικό οξύ: $\leq 0,4 \%$ Οξική υδροξυτυροσόλη: $\leq 0,3 \%$ Άθροισμα ομοβανιλικού οξέος, ισοοβανιλικού οξέος και 3-μεθοξυ-4-υδροξυφαινόλης: $\leq 0,3 \%$ Βαρέα μέταλλα Μόλυβδος: $\leq 0,03 \text{ mg/kg}$ Κάδμιο: $\leq 0,01 \text{ mg/kg}$ Υδράργυρος: $\leq 0,01 \text{ mg/kg}$ Υπολειμματικοί διαλύτες Οξικός αιθυλεστέρας: $\leq 25,0 \text{ mg/kg}$ Ισοπροπανόλη: $\leq 2,50 \text{ mg/kg}$ Μεθανόλη: $\leq 2,00 \text{ mg/kg}$ Τετραϋδροφουράνιο: $\leq 0,01 \text{ mg/kg}$
Πρωτεΐνη διαμόρφωσης παγοκρυστάλλων τύπου III HPLC 12	Περιγραφή/Όρισμός: Το παρασκεύασμα της πρωτεΐνης διαμόρφωσης παγοκρυστάλλων (ISP) είναι υγρό χρώματος ανοικτού καφέ που παράγεται από ζύμωση βυθού γενετικώς τροποποιημένου στελέχους ζύμης αρτοποιίας (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) κατάλληλης για τρόφιμα στο γονίδιο της οποίας έχει εισαχθεί συνθετικό γονίδιο για την ISP. Η πρωτεΐνη εκφράζεται και εκκρίνεται στο θρεπτικό υλικό, όπου διαχωρίζεται από τα κύτταρα της ζύμης με μικροδιάλυση και συμπυκνώνεται με υπερδιάλυση. Έτσι, τα κύτταρα της ζύμης δεν μεταφέρονται στο παρασκεύασμα της ISP ούτε ως έχουν ούτε σε τροποποιημένη μορφή. Το παρασκεύασμα της ISP αποτελείται από φυσική ISP, γλυκοζυλιωμένη ISP, πρωτεΐνες και πεπτίδια από τη ζύμη, σάκχαρα καθώς και οξέα και άλατα που υπάρχουν συνήθως στα τρόφιμα. Το συμπυκνωμένο παρασκεύασμα σταθεροποιείται με 10 mM ρυθμιστικού διαλύματος κτρικού οξέος. Δοκιμασία: $\geq 5 \text{ g/l}$ ενεργού ISP pH: 2,5-3,5 Τέφρα: $\leq 2,0 \%$ DNA: Δεν ανιχνεύεται
Υδατικό εκχύλισμα από αποξηραμένα φύλλα του <i>Plex gmagusa</i>	Περιγραφή/Όρισμός: Υγρό χρώματος σκούρου καφέ. Υδατικά εκχυλίσματα από αποξηραμένα φύλλα του <i>Plex gmagusa</i>.

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Σύνθεση: Πρωτεΐνες: < 0,1 g/100 ml Λίπη: < 0,1 g/100 ml Υδατάνθρακες: 0,2-0,3 g/100 ml Ολικά σάκχαρα: < 0,2 g/100 ml Καφεΐνη: 19,8-57,7 mg/100 ml Θεοβρωμίνη: 0,14-2,0 mg/100 ml Χλωρογενικά οξέα: 9,9-72,4 mg/100 ml
Ισομαλτολιγোসακχαρίτης	Σε μορφή σκόνης: Διαλυτότητα (στο νερό) (%): > 99 Γλυκόζη (% επί ξηρού): ≤ 5,0 Ισομαλτόζη + DP3 έως DP9 (% επί ξηρού): ≥ 90 Υγρασία (%): ≤ 4,0 Θεική τέφρα (g/100g): ≤ 0,3 Βαρέα μέταλλα: Μόλυβδος (mg/kg): ≤ 0,5 Μόλυβδος (mg/kg): ≤ 0,5 Σε σιρόπι Ξηρά στερεά (g/100 g): > 75 Γλυκόζη (% επί ξηρού): ≤ 5,0 Ισομαλτόζη + DP3 έως DP9 (% επί ξηρού): ≥ 90 pH: 4 - 6 Θεική τέφρα (g/100g): ≤ 0,3 Βαρέα μέταλλα: Μόλυβδος (mg/kg): ≤ 0,5 Μόλυβδος (mg/kg): ≤ 0,5
Ισομαλτουλόζη	Περιγραφή/Ορισμός: Αναγωγικός διασχαρίτης που αποτελείται από ένα τμήμα γλυκόζης και ένα τμήμα φρουκτόζης που συνδέονται με α-1,6 γλυκοζιτικό δεσμό. Λαμβάνεται από τη σακχαρόζη με ενζυματική διεργασία. Το εμπορικό προϊόν είναι μονοϋδρικό. Εμφάνιση: Ουσιαστικά άοσμοι, λευκοί ή σχεδόν λευκοί κρύσταλλοι με γλυκιά γεύση

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Χημική ονομασία: 6-O-άλφα-D-γλυκοπυρανοζυλο-D-φρουκτοφουρανόζη, μονοϋδρικήΑριθ. CAS: 13718-94-0 Χημικός τύπος: C₁₂H₂₂O₁₁ · H₂O Συντακτικός τύπος  Μοριακό βάρος από τον χημικό τύπο: 360,3 (μονοϋδρική) Καθαρότητα: Δοκιμασία: ≥ 98 % επί ξηρού Απώλειες κατά την ξήρανση: ≤ 6,5 % (60 °C, 5 ώρες) Βαρέα μέταλλα: Μόλυβδος: ≤ 0,1 mg/kg Προσδιορίζεται με τεχνική ατομικής απορρόφησης, κατάλληλη για το καθορισμένο επίπεδο. Η επilogή του μεγέθους του δείγματος και της μεθόδου προετοιμασίας του δείγματος μπορεί να βασίζεται στις αρχές της μεθόδου που περιγράφεται στο ENP 5 ⁽¹⁾, «Ενόργανες μέθοδοι» ⁽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 (JECEFA) 1991, σ. 322 αγγλικά, ISBN 92-5-102991-1.
Λακτιτόλη	Περιγραφή/Όρισμός: Κρυσταλλική σκόνη ή άχρωμο διάλυμα που παρασκευάζεται από καταλυτική υδρογόνωση της λακτόζης. Τα κρυσταλλικά προϊόντα συναντώνται σε άνυδρη, μονοένυδρη και διένυδρη μορφή. Ως καταλύτης χρησιμοποιείται νικέλιο. Χημική ονομασία: 4-O-β-D-γλακτοπυρανοζυλο-D-γλυκτόλη Χημικός τύπος: C₁₂H₂₄O₁₁ Μοριακό βάρος: 344,31 g/mol Αριθ. CAS: 585-86-4

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Καθαρότητα: Διαλυτότητα (στο νερό): Πολύ διαλυτή διαλυτή στο νερό Ειδική στροφική ικανότητα $[\alpha]_D^{20} = + 13^\circ$ έως $+ 16^\circ$ Δοκιμασία: ≥ 95 % επί ξηρού (εκφράζεται επί ξηρού βάρους) Υδωρ: $\leq 10,5$ % Άλλες πολυόλες: $\leq 2,5$ % επί ξηρού Αναγωγικά σάκχαρα: $\leq 0,2$ % επί ξηρού Χλωριούχα: ≤ 100 mg/kg επί ξηρού Θειικά άλατα: ≤ 200 mg/kg επί ξηρού Θειική τέφρα: $\leq 0,1$ % επί ξηρού Νικέλιο: $\leq 2,0$ mg/kg επί ξηρού Αρσενικό: $\leq 3,0$ mg/kg επί ξηρού Μόλυβδος: $\leq 1,0$ mg/kg επί ξηρού
Λακτο-N-νεοτετραόζη (συνθετική)	Ορισμός: Χημική ονομασία: β-d-Γαλακτοπυρανοζύλο-(1 $\rightarrow$ 4)-2-ακεταμιδο-2-δεοξυ-β-D-γλυκοπυρανοζύλο-(1 $\rightarrow$ 3)-β-D-γλακτοπυρανοζύλο-(1 $\rightarrow$ 4)-D-γλυκοπυρανόζη Χημικός τύπος: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ Αριθ. CAS: 13007-32-4 Μοριακό βάρος: 707,63 g/mol Περιγραφή: Η λακτο-N-νεοτετραόζη είναι λευκή έως υπόλευκη σκόνη. Παράγεται με διεργασία χημικής σύνθεσης και απομονώνεται μέσω κρυστάλλωσης. Καθαρότητα: Δοκιμασία (χωρίς ύδωρ): ≥ 96 % D-Λακτόζη: $\leq 1,0$ % Λακτο-N-τριόζη II: $\leq 0,3$ % Ισομερές φρουκτόζης της λακτο-N-νεοτετραόζης: $\leq 0,6$ % pH (20 °C, διάλυμα 5 %): 5,0-7,0 Υδωρ: $\leq 9,0$ % Θειική τέφρα: $\leq 0,4$ % Οξικό οξύ: $\leq 0,3$ %

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Υπολειμματικοί διαλύτες (μεθανόλη, 2-προπανόλη, οξικός μεθυλεστεράς, ακετόνη): $\leq 50 \text{ mg/kg}$ ο καθένας, $\leq 200 \text{ mg/kg}$ συνολικά Υπολειμματικές πρωτεΐνες: $\leq 0,01 \%$ Παλλάδιο: $\leq 0,1 \text{ mg/kg}$ Νικέλιο: $\leq 3,0 \text{ mg/kg}$ Μικροβιολογικά κριτήρια: Συνολικός αριθμός αερόβιων μεσόφιλων βακτηρίων: $\leq 500 \text{ CFU/g}$ Ζυμομύκητες: $\leq 10 \text{ CFU/g}$ Ευρωτομύκητες: $\leq 10 \text{ CFU/g}$ Υπολειμματικές ενδοτοξίνες: $\leq 10 \text{ EU/mg}$
Λακτο-N-νεοτετραόζη (μικροβιακή πηγή)	Ορισμός: Χημική ονομασία: $\beta\text{-d-Γαλακτοπυρανοζυλ-(1} \rightarrow 4\text{)-2-ακεταμιδο-2-δεοξυ-}\beta\text{-D-γλυκοπυρανοζυλο-(1} \rightarrow 3\text{)-}\beta\text{-D-γλυκοπυρανόζη}$ Χημικός τύπος: $\text{C}_{26}\text{H}_{45}\text{NO}_{21}$ Αριθ. CAS: 13007-32-4 Μοριακό βάρος: 707,63 g/mol Πηγή: Γενετικά τροποποιημένο στέλεχος <i>Escherichia coli</i> K-12 Περιγραφή: Η λακτο-N-νεοτετραόζη είναι λευκή έως υπόλευκη κρυσταλλική σκόνη που παράγεται μέσω κρυστάλλωσης. Καθαρότητα: Δοκιμασία (χωρίς ύδωρ): $\geq 92 \%$ D-Λακτόζη: $\leq 3,0 \%$ Λακτο-N-τριόζη II: $\leq 3,0 \%$ raw-Lακτο-N-νεοεξάζη: $\leq 3,0 \%$ Ισομερές φρουκτόζης της λακτο-N-νεοτετραόζης: $\leq 1,0 \%$ pH (20 °C, διάλυμα 5 %): 4,0-7,0 Ύδωρ: $\leq 9,0 \%$ Θειική τέφρα: $\leq 0,4 \%$ Υπολειμματικοί διαλύτες (μεθανόλη): $\leq 100 \text{ mg/kg}$ Υπολειμματικές πρωτεΐνες: $\leq 0,01 \%$

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Μικροβιολογικά κριτήρια: Συνολικός αριθμός αερόβιων μεσόφιλων βακτηρίων: ≤ 500 CFU/g Ζυμομύκητες: ≤ 10 CFU/g Ευρωτομύκητες: ≤ 10 CFU/g Υπολειμματικές ενδοτοξίνες: ≤ 10 EU/mg
Εγχύλισμα φύλλων μηδικής από <i>Medicago sativa</i>	Περιγραφή/Ορισμός: Η επεξεργασία της μηδικής (<i>Medicago sativa</i> L.) γίνεται τις δύο πρώτες ώρες μετά τη συγκομιδή. Κόβεται και συνθλίβεται. Αφού περάσει από πρέσα του είδους που χρησιμοποιείται για τα ελαιούχα, η μηδική δίνει ένα ινώδες υπόλειμμα και χυμό (10 % ξηρά ύλη). Η ξηρά ύλη του χυμού αυτού περιέχει περίπου 35 % ακαθάριστη πρωτεΐνη. Ο χυμός από τη συμπίεση (pH 5,8–6,2) εξουδετερώνεται. Με προθέρμανση και έγχυση ατμού γίνεται η πύξη των πρωτεϊνών μαζί με τα καροτενοειδή και τις χρωστικές χλωροφύλλες. Το ίζημα πρωτεΐνης διαχωρίζεται με φυγοκέντρηση και στη συνέχεια ξηραίνεται. Μετά την προσθήκη ασκορβικού οξέος, το συμπύκνωμα πρωτεΐνης μηδικής κοκκοποιείται μέσα σε αδρανές αέριο ή σε ψυχρό χώρο. Σύνθεση: Πρωτεΐνες: 45-60 % Λίπη: 9-11 % Ελεύθεροι υδατάνθρακες (διαλυτές ίνες): 1-2 % Πολυσακχαρίτες (αδιάλυτες ίνες): 11-15 % συμπεριλαμβανομένης κυτταρίνης: 2-3 % Ανόργανα στοιχεία: 8-13 % Σαπωνίνες: ≤ 1,4 % Ισοφλαβόνες: ≤ 350 mg/kg Κουμεστρόλη: ≤ 100 mg/kg Άλατα φυτικού οξέος: ≤ 200 mg/kg L -καναβανίνη: ≤ 4,5 mg/kg
Λυκοπένιο	Περιγραφή/Ορισμός: Το συνθετικό λυκοπένιο παράγεται με συμπίκνωση Wittig συνθετικών ενδιάμεσων που χρησιμοποιούνται ευρέως για την παραγωγή άλλων καροτενοειδών τα οποία χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα. Το συνθετικό λυκοπένιο αποτελείται από ≥ 96 % λυκοπένιο και μικρές ποσότητες άλλων σχετικών καροτενοειδών συστατικών. Το λυκοπένιο διατίθεται σε μορφή σκόνης μέσα σε κατάλληλο υλικό, ή σε μορφή ελαώδους εναωρήματος. Το χρώμα είναι σκούρο κόκκινο ή κόκκινο-ιώδες. Πρέπει να εξασφαλίζεται αντιοξειδωτική προστασία. Χημική ονομασία: Λυκοπένιο Αριθ. CAS: 502-65-8 (<i>all-trans</i> ισομερές του λυκοπενίου) Χημικός τύπος: C₄₀H₅₆ Μοριακό βάρος από τον χημικό τύπο: 536,85 Da

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
Λυκοπένιο από <i>Blakeslea trispora</i>	Περιγραφή/Όρισμός: Το κεκαθαρισμένο λυκοπένιο από <i>Blakeslea trispora</i> αποτελείται από ≥ 95 % λυκοπένιο και ≤ 5 % άλλα καρτενοειδή. Διατίθεται σε μορφή σκόνης μέσα σε κατάλληλο υλικό, ή σε μορφή ελαιώδους εναωρήματος. Το χρώμα είναι σκούρο κόκκινο ή κόκκινο-ώδες. Πρέπει να εξασφαλίζεται αντιοξειδωτική προστασία. Χημική ονομασία: Λυκοπένιο Αριθ. CAS: 502-65-8 (all-trans ισομερές του λυκοπενίου) Χημικός τύπος: $C_{40}H_{56}$ Μοριακό βάρος από τον χημικό τύπο: 536,85 Da
Λυκοπένιο από τομάτες	Περιγραφή/Όρισμός: Το κεκαθαρισμένο λυκοπένιο από τομάτες (<i>Lycopersicon esculentum</i> L.) αποτελείται από ≥ 95 % λυκοπένιο και ≤ 5 % άλλα καρτενοειδή. Διατίθεται σε μορφή σκόνης μέσα σε κατάλληλο υλικό, ή σε μορφή ελαιώδους εναωρήματος. Το χρώμα είναι σκούρο κόκκινο ή κόκκινο-ώδες. Πρέπει να εξασφαλίζεται αντιοξειδωτική προστασία. Χημική ονομασία: Λυκοπένιο Αριθ. CAS: 502-65-8 (all-trans ισομερές του λυκοπενίου) Χημικός τύπος: $C_{40}H_{56}$ Μοριακό βάρος από τον χημικό τύπο: 536,85 Da
Ελαιωρήτινη λυκοπενίου από τομάτες	Περιγραφή/Όρισμός: Η ελαιωρήτινη λυκοπενίου από τομάτες παράγεται με εκχύλιση ώριμης τομάτας (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.) με διαλύτη και στη συνέχεια με απομάκρυνση του διαλύτη. Είναι ένα παχύρρευστο, διαυγές υγρό με κόκκινο έως σκούρο καφέ χρώμα. Ολικό λυκοπένιο: 5-15 % από το οποίο trans-λυκοπένιο: 90-95 % Ολικά καρτενοειδή (υπολογιζόμενα ως λυκοπένιο): 6,5-16,5 % Άλλα καρτενοειδή: 1,75 % (φυτοένιο/φυτοφλουένιο/β-καροτένιο): (0,5-0,75/0,4-0,65/0,2-0,35 %) Ολικές τοκοφερόλες: 1,5-3,0 % Μη σαπωνοποιησιμες ύλες: 13-20 % Ολικά λιπαρά οξέα: 60-75 % Υδωρ (κατά Karl Fischer): $\leq 0,5$ %
Κιτρικό μηλικό μαγνήσιο	Περιγραφή/Όρισμός: Το κιτρικό μηλικό μαγνήσιο είναι μια λευκή έως υποκίτρινη άμορφη σκόνη.

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Χημικός τύπος: $Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_5)_2$ Χημική ονομασία: δ-(2-υδροξυβουτανιοδιοϊκό)-δι-(2- υδροξυπροπανο-1,2,3-τρικαρβοξυλικό) πενταμαγνήσιο Αριθ. CAS: 1259381-40-2 Μοριακό βάρος: 763,99 Daltons (άνυδρο) Διαλυτότητα: Εύκολα διαλυτό στο νερό (περίπου 20 g σε 100 ml) Περιγραφή φυσικής κατάστασης: Άμορφη σκόνη Δοκιμασία μαγνησίου: 12,0-15,0 % Απώλειες κατά την ξήρανση (120 °C/4 ώρες): ≤ 15 % Χρώμα (στερεό): Λευκό έως κιτρινωπό Χρώμα (υδατικό διάλυμα 20 %): άχρωμο έως κιτρινωπό Εμφάνιση (υδατικό διάλυμα 20 %): διαυγές διάλυμα pH (υδατικό διάλυμα 20 %): περίπου 6,0 Προσμίξεις: Χλωριούχα: ≤ 0,05 % Θειικά άλατα: ≤ 0,05 % Αρσενικό: ≤ 3,0 ppm Μόλυβδος: ≤ 2,0 ppm Κάδιμο: ≤ 1 ppm Υδράργυρος: ≤ 0,1 ppm
Εκχύλισμα φλοιού μανόλιας	Περιγραφή/Όρισμός: Το εκχύλισμα φλοιού μανόλιας προέρχεται από τον φλοιό του φυτού <i>Magnolia officinalis</i> L. και παράγεται με υπερκρίσιμο διοξείδιο του άνθρακα. Ο φλοιός υποβάλλεται σε έκπλυση και ξήρανση σε φούρνο για τη μείωση της υγρασίας και, στη συνέχεια, συνθλίβεται και εκχυλίζεται με υπερκρίσιμο διοξείδιο του άνθρακα. Το εκχύλισμα διαλύεται σε αιθανόλη ιατρικής ποιότητας και επανακρυσταλλώνεται για την παραγωγή εκχυλίσματος φλοιού μανόλιας. Το εκχύλισμα φλοιού μανόλιας αποτελείται κυρίως από δύο φαινολικές ενώσεις, τη μαγνολόλη και τη χονοκιάλη. Εμφάνιση: Άνοικτη καστανωπή σκόνη Καθαρότητα: Μαγνολόλη: ≥ 85,2 % Χονοκιάλη: ≥ 0,5 % Μαγνολόλη και χονοκιάλη: ≥ 94 % Ολική ευδεσμία: ≤ 2 % Υγρασία: 0,50 %

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Βαρέα μέταλλα: Αρσενικό (ppm): ≤ 0,5 Μόλυβδος (ppm): ≤ 0,5 Μεθυλευγενόλη (ppm): ≤ 10 Τουβοκουραρίνη (ppm): ≤ 2,0 Ολικά αλκαλοειδή (ppm): ≤ 100
Έλαιο φύτρων αραβοσίτου με υψηλή περιεκτικότητα σε μη σαπωνοποιήσιμες ύλες	Περιγραφή/Ορισμός: Το έλαιο φύτρων αραβοσίτου με υψηλή περιεκτικότητα σε σαπωνοποιήσιμες ύλες παράγεται με υπό κενό απόσταξη και διαφέρει από το εξευγενισμένο έλαιο φύτρων αραβοσίτου ως προς τη συγκέντρωση του μη σαπωνοποιήσιμου κλάσματος (1,2 g στο εξευγενισμένο έλαιο φύτρων αραβοσίτου και 10 g στο έλαιο φύτρων αραβοσίτου με υψηλή περιεκτικότητα σε σαπωνοποιήσιμες ύλες). Καθαρότητα: Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες: > 9,0 g/100 g Τοκοφερόλες: ≥ 1,3 g/100 g α-Τοκοφερόλη (%): 10-25 % β-Τοκοφερόλη (%): < 3,0 % γ-Τοκοφερόλη (%): 68-89 % δ-Τοκοφερόλη (%): < 7,0 % Στερόλες, τριτερπενικές αλκοόλες, μεθυλοστερόλες: > 6,5 g/100 g Λιπαρά οξέα σε τριγλυκερίδια: παλμιτικό οξύ: 10,0-20,0 % στεατικό οξύ: < 3,3 % ελαϊκό οξύ: 20,0-42,2 % λινελαϊκό οξύ: 34,0-65,6 % λινολενικό οξύ: < 2,0 % Βαθμός οξύτητας: ≤ 6,0 mg KOH/g Αριθμός υπεροξειδίων: ≤ 10 mEq O₂/kg Βαρέα μέταλλα: Σίδηρος (Fe): < 1 500 µg/kg Χαλκός (Cu): < 100 µg/kg Προσμίξεις: Πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες (ΠΑΥ) Βενζ[α]πυρένιο: < 2 µg/kg Απαιτείται επεξεργασία με ενεργό άνθρακα για να εξασφαλιστεί ότι οι πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες (ΠΑΥ) δεν εμπλουτίζονται κατά την παραγωγή «ελαίου φύτρων αραβοσίτου με υψηλή περιεκτικότητα σε σαπωνοποιήσιμες ύλες».

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
Μεθυλοκυτταρίνη	Περιγραφή/Όρισμός: Η μεθυλοκυτταρίνη είναι κυτταρίνη που λαμβάνεται απευθείας από ινώδη μέρη φυτών που απαντούν στη φύση και αιθεροποιείται εν μέρει με μεθύλια Χημική ονομασία: Μεθυλαθέρας της κυτταρίνης Χημικός τύπος: Τα πολυμερή περιέχουν δομικές μονάδες υποκαταστημένου ανυδρτικού παραγώγου της γλυκόζης με τον ακόλουθο γενικό τύπο: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, όπου R1, R2, R3 μπορεί να είναι: — H — CH₃ ή — CH₂CH₃ Μοριακό βάρος: Μακρομόρια: από περίπου 20 000 (n περίπου 100) έως περίπου 380 000 g/mol (n περίπου 2 000) Δοκιμασία: Περιεκτικότητα σε μεθοξύλια (-OCH₃) τουλάχιστον 25 % και έως 33 % κατ' ανώτατο όριο Ελαφρώς υγροσκοπική άοσμη και άγευστη, κοκκώδης ή ινώδης σκόνη, χρώματος λευκού ή ελαφρώς κιτρινωπού ή γκριζωπού. Διαλυτότητα: Διογκώνεται μέσα στο νερό, σχηματίζοντας ένα διαυγές έως οπαλίζον, παχύρρεστο κολλοειδές διάλυμα. Αδιάλυτη σε αιθανόλη, αιθέρα και χλωροφόρμιο. Διαλυτή σε παγόμορφο οξικό οξύ Καθαρότητα: Απώλειες κατά την ξήρανση: ≤ 10 % (105 °C, 3 ώρες) Θεική τέφρα: ≤ 1,5 % προσδιορισμένη σε 800 ± 25 °C pH: ≥ 5,0 και ≤ 8,0 (κολλοειδές διάλυμα 1 %) Βαρέα μέταλλα: Αρσενικό: ≤ 3,0 mg/kg Μόλυβδος: ≤ 2,0 mg/kg Υδράργυρος: ≤ 1,0 mg/kg Κάδμιο: ≤ 1,0 mg/kg
Άλας του (6S)-5-μεθυλοτετραϋδροφολικού οξέος με γλυκοζαμίνη	Περιγραφή/Όρισμός: Χημική ονομασία: Άλας του N-[4-[[[(6S)-2-αμινο-1,4,5,6,7,8-εξαΐδρο-5-μεθυλο-4-οξο-6-περιδινυλο]μεθυλο] αμινο] βενζοΐλο]-L- γλουταμινικού οξέος με γλυκοζαμίνη Χημικός τύπος: C₃₂H₅₁N₉O₁₆ Μοριακό βάρος: 817,80 g/mol (άνυδρο) Αριθ. CAS: 1181972-37-1 Εμφάνιση: Σκόνη χρώματος υπόλευκου έως ανοικτού καστανού

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Καθαρότητα: Καθαρότητα διαστεροϊσομερών: Τουλάχιστον το 99 % σε (6S)-5-μεθυλοτετραϋδροφολικό οξύ Δοκιμασία με γλυκοζαμίνη: 34-46 % επί ξηρού Δοκιμασία 5-μεθυλοτετραϋδροφολικού οξέος: 54-59 % επί ξηρού Υδωρ: ≤ 8,0 % Βαρέα μέταλλα: Μόλυβδος: ≤ 2,0 ppm Κάδμιο: ≤ 1,0 ppm Υδράργυρος: ≤ 0,1 ppm Αρσενικό: ≤ 2,0 ppm Βόριο: ≤ 10 ppm Μικροβιολογικά κριτήρια: Συνολικός αριθμός αερόβιων μικροοργανισμών: ≤ 100 CFU/g Ζυμογόνητες και ευρωτομύκητες: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: απουσία σε 10 g
Μονομεθυλοσιλανοτριόλη (οργανικό πυρίτιο)	Περιγραφή/Όρισμός: Χημική ονομασία: 1-μεθυλοσιλανοτριόλη Χημικός τύπος: $\text{CH}_6\text{O}_3\text{Si}$ Μοριακό βάρος: 94,14 g/mol Αριθ. CAS: 2445-53-6 Καθαρότητα: Παρασκεύασμα οργανικού πυρίτιου (μονομεθυλοσιλανοτριόλης) (υδατικό διάλυμα): Οξύτητα (pH): 6,4-6,8 Πυρίτιο: 100-150 mg Si/l Βαρέα μέταλλα: Μόλυβδος: ≤ 1,0 µg/l Υδράργυρος: ≤ 1,0 µg/l Κάδμιο: ≤ 1,0 µg/l Αρσενικό: ≤ 3,0 µg/l Διαλύτες: Μεθανόλη: ≤ 5,0 mg/kg (υπολειμματική παρουσία)

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
Μηκλινιακό εκχύλισμα μανιταριών Shiitake (<i>Lentinula edodes</i>)	Περιγραφή/Ορισμός: Το νέο συστατικό τροφίμων είναι στείρο υδατικό εκχύλισμα που παράγεται από το μυκήλιο του <i>Lentinula edodes</i> που καλλιεργείται σε ζύμωση βυθού. Είναι ένα ελαφρώς θολό υγρό, ανοικτού καφέ χρώματος. Η λεντινάνη είναι μια β-(1-3) β-(1-6)-D-γλυκάνη που έχει μοριακό βάρος περίπου 5×10^5 Daltons, βαθμό διακλάδωσης 2/5 και τριτοταγή δομή τριπλής έλκας. Καθαρότητα/Σύνθεση του μυκηλιακού εκχυλίσματος από <i>Lentinula edodes</i>: Υγρασία: 98 % Ξηρά ουσία: 2 % Ελεύθερη γλυκόζη: < 20 mg/ml Ολική πρωτεΐνη ⁽¹⁾: < 0,1 mg/ml Συστατικά που περιέχουν άζωτο ⁽²⁾: < 10 mg/ml Λεντινάνη: 0,8 – 1,2 mg/ml ⁽¹⁾ μέθοδος Bradford ⁽²⁾ μέθοδος Kjeldahl
Χυμός νόνι (<i>Morinda citrifolia</i>)	Περιγραφή/Ορισμός: Οι καρποί νόνι (φρούτα της <i>Morinda citrifolia</i> L.) συνθλίβονται. Ο χυμός που λαμβάνεται παστεριώνεται. Πριν ή μετά τη σύνθλιψη μπορεί να διενεργηθεί προαιρετικό στάδιο ζύμωσης. Ρουβιαδίνη: $\leq 10 \mu\text{g/kg}$ Λουσιδίνη: $\leq 10 \mu\text{g/kg}$
Χυμός νόνι σε σκόνη (<i>Morinda citrifolia</i>)	Περιγραφή/Ορισμός: Οι σπόροι και οι φλούδες των αποξηραμένων στον ήλιο καρπών <i>Morinda citrifolia</i> διαχωρίζονται. Ο πολτός που προκύπτει διηθείται, ώστε ο χυμός να διαχωριστεί από τη σάρκα. Ο χυμός που προκύπτει αφυδατώνεται με τους εξής τρόπους: Είτε με ψεκασμό με τη χρήση μαλτροδεξτρινών αραβοσίτου, οπότε το μείγμα λαμβάνεται με διατήρηση σταθερού ρυθμού εισροής χυμού και μαλτροδεξτρινών Είτε με αφυδάτωση με ζεστό ή ξήρανση και, στη συνέχεια, μείξη με εκδόχο, διαδικασία με την οποία ο χυμός αρχικά αποξηραίνεται και στη συνέχεια αναμειγνύεται με μαλτροδεξτρίνες (ποσότητα ίδια με εκείνη που χρησιμοποιείται στον ψεκασμό).
Πολτός από καρπούς και συμπυκνωμένος χυμός νόνι (<i>Morinda citrifolia</i>)	Περιγραφή/Ορισμός: Οι καρποί του φυτού <i>Morinda citrifolia</i> συγκομίζονται με το χέρι. Οι σπόροι και οι φλούδες μπορούν να διαχωρίζονται μηχανικά από τους πολτοποιημένους καρπούς. Ύστερα από παστερίωση, ο πολτός συσκευάζεται σε ασηπτικούς περιέκτες και αποθηκεύεται σε ψυκτικούς θαλάμους.

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Ο συμπυκνωμένος χυμός <i>Morinda citrifolia</i> παρασκευάζεται από πολύ <i>M. citrifolia</i> που υφίσταται επεξεργασία με πηκτινολυτικά ένζυμα (50-60 °C επί 1-2 ώρες). Στη συνέχεια, ο πολτός θερμαίνεται προκειμένου να αδραντοποιθούν οι πηκτινάσες και αμέσως μετά ψύχεται. Ο χυμός διαχωρίζεται σε φυγοκεντρική. Κατόπιν ο χυμός συλλέγεται και παστεριώνεται, για να συμπυκνωθεί στη συνέχεια σε εξατμιστήρα υπό κενό, από 6-8 brix σε 49-51 brix στον τελικό συμπυκνωμένο χυμό. Σύνθεση: Πολτός: Υγρασία: 89-93 % Πρωτεΐνες: < 0,6 g/100 g Λίπη: < 0,4 g/100 g Τέφρα: < 1,0 g/100 g Ολικοί υδατάνθρακες: 5-10 g/100 g Φρουκτόζη: 0,5-3,82 g/100 g Γλυκόζη: 0,5-3,14 g/100 g Διατροφικές ίνες: < 0,5-3 g/100 g 5,15-διμεθυλομορινδόλη (1): ≤ 0,254 μg/ml Λουσιδίνη (1): Δεν ανιχνεύεται Αλιζαρίνη (1): Δεν ανιχνεύεται Ρουβιαδίνη (1): Δεν ανιχνεύεται Συμπυκνωμένος χυμός: Υγρασία: 48-53 % Πρωτεΐνες: 3-3,5 g/100 g Λίπη: < 0,04 g/100 g Τέφρα: 4,5-5,0 g/100 g Ολικοί υδατάνθρακες: 37-45 g/100 g Φρουκτόζη: 9-11 g/100 g Γλυκόζη: 9-11 g/100 g Διατροφικές ίνες: 1,5-5,0 g/100 g 5,15-διμεθυλομορινδόλη (1): ≤ 0,254 μg/ml (1) Με μέθοδο HPLC-UV που έχει αναπτυχθεί και επικυρωθεί για την ανάλυση των ανθρακινών στον πολτό και στον συμπυκνωμένο χυμό <i>Morinda citrifolia</i>. Όρια ανίχνευσης: 2,5 ng/ml (5,15 διμεθυλομορινδόλη)· 50,0 ng/ml (λουσιδίνη)· 6,3 ng/ml (αλιζαρίνη) και 62,5 ng/ml (ρουβιαδίνη).

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

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
Μικροφύκη <i>Odontella aurita</i>	Πυρίτιο: 3,3 %Κρυσταλλικό οξείδιο του πυρίτιου: έως 0,1-0,3 % ως πρόσμειξη
Έλαιο με προσθήκη φυτοστερολών/φυτοστανολών	Περιγραφή/Ορισμός: Το έλαιο με προσθήκη φυτοστερολών/φυτοστανολών αποτελείται από κλάσμα ελαίου και κλάσμα φυτοστερόλης. Κατανομή ακυλογλυκερόλης: Ελεύθερα λιπαρά οξέα (εκφρασμένα ως ελαϊκό οξύ): ≤ 2,0 % Μονοακυλογλυκερόλες (MAG): ≤ 10 % Διακυλογλυκερόλες (DAG): ≤ 25 % Τριακυλογλυκερόλες (TAG): Το υπόλοιπο Κλάσμα φυτοστερολών: β-σιτοστερόλη: ≤ 80 % β-σιτοστανόλη: ≤ 15 % καμπεστερόλη: ≤ 40 % καμπεστανόλη: ≤ 5,0 % στιγμαστερόλη: ≤ 30 % βρασσικαστερόλη ≤ 3,0 % άλλες στερόλες/στανόλες: ≤ 3,0 % Άλλα: Υγρασία και πυρηνικά συστατικά: ≤ 0,5 % Αριθμός υπεροξειδίων: ≤ 5,0 meq/kg Trans-Λιπαρά οξέα: ≤ 1 % Μόλυψη/καθαρότητα (με GC-FID ή ισοδύναμη μέθοδο) φυτοστερολών/φυτοστανολών: Οι φυτοστερόλες και οι φυτοστανόλες που εξάγονται από πηγές άλλες από φυτικά έλαια κατάλληλα για τρόφιμα, δεν πρέπει να περιέχουν μολύνουσες ουσίες· αυτό εξασφαλίζεται καλύτερα εάν το ποσοστό καθαρότητας είναι μεγαλύτερο του 99 %.
Έλαιο εκχυλισμένο από καλαμάρια	Βαθμός οξύτητας: ≤ 0,5 KOH/g ελαίου Αριθμός υπεροξειδίων: ≤ 5 meq O₂/kg ελαίου Τιμή p-ανισιδίνης: ≤ 20 Ψυχρή δοκιμή στους 0 °C: ≤ 3 ώρες Υγρασία: ≤ 0,1 % (κ.β.) Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες: ≤ 5,0 %

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές			
	Trans-Λιπαρά οξέα: $\leq 1,0 \%$ Εικοσιεξανοϊκό οξύ: $\geq 20 \%$ Εικοσιπενταενοϊκό οξύ: $\geq 10 \%$			
Παστεριωμένα παρασκευάσματα με βάση φρούτα, που παράγονται με επεξεργασία υψηλής πίεσης	Παράμετρος Αποθήκευση φρούτων πριν από την Τυλάχιστον 15 ημέρες στους -20°C Παστερίωση υπό υψηλή πίεση Προστιθέμενα φρούτα 40 % έως 60 % αποξηγμένων φρούτων pH 3,2 έως 4,2 ° Brix 7 έως 42 a_w $< 0,95$ Τελική αποθήκευση Έως 60 ημέρες σε μέγιστη θερμοκρασία $+5^{\circ}\text{C}$	Στόχος Φρούτα που έχουν συλλεχθεί και αποθηκευθεί σύμφωνα με ορθές/υγιεινολογικές γεωργικές και βιομηχανικές πρακτικές Φρούτα που ομογενοποιούνται και προστίθενται σε άλλα συστατικά Εξασφαλίζεται με προσθήκη σακχάρων Εξασφαλίζεται με προσθήκη σακχάρων	Σχόλια Αντίστοιχη με τις συνθήκες αποθήκευσης προϊόντων που έχουν μεταποιηθεί με συμβατικές διαδικασίες	
Φωσφοριωμένο άμυλο αραβοσίτου	Περιγραφή/Ορισμός: Το φωσφορυλιωμένο άμυλο αραβοσίτου (φωσφορυλιωμένο όξινο φωσφορικό άμυλο) είναι ένα χημικά τροποποιημένο ανθρακικό άμυλο που προέρχεται από άμυλο πλούσιο σε αμυλόζη με χημική επεξεργασία ώστε να δημιουργηθούν φωσφορικοί σταυροδεσμοί μεταξύ των υπολειμμάτων υδρογονανθράκων και των εστεροποιημένων υδροξυλομάδων. Το νέο συστατικό τροφίμων είναι λευκή ή σχεδόν λευκή σκόνη. Αριθ. CAS: 11120-02-8 Χημικός τύπος: $(\text{C}_6\text{H}_{10}\text{O}_5)_n [(\text{C}_6\text{H}_9\text{O}_5)_2\text{PO}_2\text{H}]_x [(\text{C}_6\text{H}_9\text{O}_5)_3\text{PO}_3\text{H}_2]_y$ n = αριθμός μονάδων γλυκόζης· x, y = βαθμοί υποκατάστασης Χημικά χαρακτηριστικά φωσφορυλιωμένου όξινου φωσφορικού αμύλου: Απώλειες κατά την ξήρανση: 10-14 % pH: 4,5-7,5 Διατροφικές ίνες: $\geq 70 \%$ Άμυλο: 7-14 % Πρωτεΐνες: $\leq 0,8 \%$ Λιπίδια: $\leq 0,8 \%$ Υπολειμματικός δεσμευμένος φωσφόρος: $\leq 0,4 \%$ (ως φώσφορος) «αράβωτος πλούσιος σε αμυλόζη» ως πηγή			

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
Φωσφατιδυλοσερίνη από φωσφολιπίδια ψαριών	Περιγραφή/Ορισμός: Το νέο συστατικό τροφίμων είναι σκόνη κίτρινου έως καφέ χρώματος. Η φωσφατιδυλοσερίνη από φωσφολιπίδια ψαριών λαμβάνεται με ενζυμική τρανσφοσφατιδύωση με το αμινοξύ L-σερίνη. Προδιαγραφές του προϊόντος φωσφατιδυλοσερίνης παρασκευασμένης από φωσφολιπίδια ιχθύων: Υγρασία: < 5,0 % Φωσφολιπίδια: ≥ 75 % Φωσφατιδυλοσερίνη: ≥ 35 % Γλυκερίδια: < 4,0 % Ελεύθερη L-σερίνη: < 1,0 % Τοκοφερόλες: < 0,5 %⁽¹⁾ Αριθμός υπεροξειδίων: < 5,0 meq O₂/kg ⁽¹⁾ Επitrέεται η προσθήκη τοκοφερόλων ως αντιοξειδωτικών σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1129/2011 της Επιτροπής
Φωσφατιδυλοσερίνη από φωσφολιπίδια σόγιας	Περιγραφή/Ορισμός: Το νέο συστατικό τροφίμων είναι υπόλευκη έως ελαφρώς κίτρινη σκόνη. Είναι επίσης διαθέσιμο σε υγρή μορφή με διαυγές καφέ έως πορτοκαλί χρώμα. Η υγρή μορφή περιέχει τριακυλογλυκερίδια μεσαίας αλύσου (MCT) ως φορέα. Περιέχει χαμηλότερα επίπεδα φωσφατιδυλοσερίνης λόγω του ότι περιέχει σημαντικές ποσότητες ελαίου (MCT). Η φωσφατιδυλοσερίνη από φωσφολιπίδια σόγιας λαμβάνεται με ενζυμική τρανσφοσφατιδύωση πλούσιας σε φωσφατιδυλογολίνη λεκθίνης σόγιας με το αμινοξύ L-σερίνη. Η φωσφατιδυλοσερίνη είναι ένα μόριο με γλυκεροφωσφορικό σκελετό, ο οποίος είναι σε σύζυγία με 2 λιπαρά οξέα και L-σερίνη μέσω φωσφοδιεστερικού δεσμού. Χαρακτηριστικά της φωσφατιδυλοσερίνης από φωσφολιπίδια σόγιας: Σε μορφή σκόνης: Υγρασία: < 2,0 % Φωσφολιπίδια: ≥ 85 % Φωσφατιδυλοσερίνη: ≥ 61 % Γλυκερίδια: < 2,0 % Ελεύθερη L-σερίνη: < 1,0 % Τοκοφερόλες: < 0,3 % Φυτοστερόλες: < 0,2 % Σε υγρή μορφή: Υγρασία: < 2,0 % Φωσφολιπίδια: ≥ 25 %

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

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

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
Προλυλική ολιγοπεπτιδάση (ενζυμικό παρασκεύασμα)	Προδιαγραφές του ενζύμου: Συστηματική ονομασία: Προλυλική ολιγοπεπτιδάση Συνώνυμα: Προλυλική ενδοπεπτιδάση, ενδοπεπτιδάση ειδική για την προλίνη, ενδοπρολυλοπεπτιδάση Μοριακό βάρος: 66 kDa Αριθμός της επιτροπής ενζύμων: EC 3.4.21.26 Αριθμός CAS: 72162-84-6 Πηγή: Γενετικά τροποποιημένο στέλεχος <i>Aspergillus niger</i> (GEP-44) Περιγραφή: Η προλυλική ολιγοπεπτιδάση προσφέρεται ως ενζυμικό παρασκεύασμα που περιέχει μαλτοδεξτρίνη σε ποσοστό περίπου 30 %. Προδιαγραφές του ενζυμικού παρασκευάσματος προλυλικής ολιγοπεπτιδάσης Δραστικότητα: > 580 000 PPI⁽¹⁾/g (> 34,8 PPU⁽²⁾/g) Εμφάνιση: Μικροκοκκία Χρώμα: Υπόλευκο έως πορτοκαλοκίτρινο. Το χρώμα ενδέχεται να διαφέρει από παρτίδα σε παρτίδα Ξηρά ουσία: > 94 % Γλουτένη < 20 ppm Βαρέα μέταλλα: Μόλυβδος: ≤ 1,0 mg/kg Αρσενικό: ≤ 1,0 mg/kg Κάδμιο: ≤ 0,5 mg/kg Υδράργυρος: ≤ 0,1 mg/kg Μικροβιολογικά κριτήρια: Ολικός αριθμός αερόβιων μικροοργανισμών: ≤ 10³ CFU/g Συνολικοί ζυμογόνοι και ευρωτομώκτες: ≤ 10² CFU/g Αναρόβια δεισαναγωγή: ≤ 30 CFU/g <i>Enterobacteriaceae</i>: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: απουσία σε 25 g <i>Escherichia coli</i>: απουσία σε 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: απουσία σε 10 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: απουσία σε 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: απουσία σε 25 g Αντιμικροβιακή δραστηριότητα: Απουσία

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Μυκοτοξίνες: Κάτω από τα όρια ανίχνευσης: Αφλατοξίνη B1, B2, G1, G2 (< 0,25 µg/kg), ολικές αφλατοξίνες (< 2,0 µg/kg), ωχρατοξίνη Α (< 0,20 µg/kg), τοξίνη T-2 (< 5 µg/kg), ζεαλαρόνη (< 2,5 µg/kg), φουμονισίνη B1 και B2 (< 2,5 µg/kg) (¹) PPI – Protease Picomole International (διεθνείς μονάδες μέτρησης πρωτεϊνών) (²) PPU – Prolyl Peptidase Units ή Proline Protease Units (μονάδες πολυλκικής πεπτιδάσης ή μονάδες προλινικής πρωτεΐσης)
Εκχύλισμα πρωτεΐνης από νεφρό χοίρου	Περιγραφή/Ορισμός: Το εκχύλισμα πρωτεΐνης λαμβάνεται από ομογενοποιημένους νεφρούς χοίρων με συνδυασμό κατακρήμνησης με άλας και φυγοκέντρωσης σε υψηλή ταχύτητα. Το ίζημα που προκύπτει περιέχει κυρίως πρωτεΐνες με 7 % διαμινooξειδάση (ονοματολογία ενζύμων E.C. 1.4.3.22) και επανεναιωρείται σε ισότονο ρυθμιστικό σύστημα. Το παραγόμενο εκχύλισμα νεφρού χοίρου μορφοποιείται σε επικαλυμμένα οξυανθρακικά σύμπληκτα, ώστε να φτάνει στις θέσεις ενεργητικής πέψης. Βασικό προϊόν: Προδιαγραφές: τμήματα πρωτεΐνης από νεφρό χοίρου με φυσική περιεκτικότητα σε διαμινooξειδάση (DAO): Φυσική κατάσταση: υγρό Χρώμα: καστανωπό Εμφάνιση: ελαφρώς θολό διάλυμα Τιμή pH: 6,4-6,8 Ενζυμική δραστηριότητα: > 2 677 kH DU DAO/ml [(DAO REA (DAO Radioextractionassay))] Μικροβιολογικά κριτήρια: <i>Brachyspira</i> spp.: αρνητικό (PCR σε πραγματικό χρόνο) <i>Listeria monocytogenes</i>: αρνητικό (PCR σε πραγματικό χρόνο) <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 CFU/g Ιός Α της γρίπης: αρνητικό (RT-PCR σε πραγματικό χρόνο) <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g Συνολικός αριθμός αερόβιων μικροβίων: < 10⁵ CFU/g Αριθμός ζυμομυκήτων και ευρωτομυκήτων: < 10⁵ CFU/g <i>Salmonella</i>: απουσία από δείγμα 10 g Εντεροβακτήρια ανθεκτικά σε χολικά άλατα: < 10⁴ CFU/g Τελικό προϊόν: Τμήματα πρωτεΐνης από νεφρό χοίρου με φυσική περιεκτικότητα σε DAO (E.C. 1.4.3.22) σε οξυανθρακικό παρασκεύασμα: Φυσική κατάσταση: στερεό Χρώμα: κίτρινο-γκρι

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Εμφάνιση: μικροσφαιρικά Ενζυμική δραστηριότητα: 110-220 kH DU DAO/g pellet [DAO REA (DAO Radioextractionassay)] Σταθερότητα σε οξύ 15 min σε 0,1M HCl ακολουθούμενη από 60 min βορρικού pH = 9,0: > 68 kH DU DAO/g συμπηκτων [DAO REA (DAO Radioextractionassay)] Υγρασία: < 10 % <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g Συνολικός αριθμός αερόβιων μικροβίων: < 10⁴ CFU/g Συνολικός συνδυασμένος αριθμός ζυμομυκήτων και ευρωτομυκήτων: < 10³ CFU/g <i>Salmonella</i>: απουσία από δείγμα 10 g Εντεροβακτηρία ανιχνεύσιμα σε χολικά άλατα: < 10² CFU/g
Κραμβέλλαιο με υψηλή περιεκτικότητα σε μη σαπωνοποιησιμες ύλες	Περιγραφή/Όρισμός: Το κραμβέλλαιο με υψηλή περιεκτικότητα σε μη σαπωνοποιησιμες ύλες, παράγεται μέσω απόσταξης υπό κενό και είναι διαφορετικό από το εξευγενισμένο κραμβέλλαιο ως προς τη συγκέντρωση του μη σαπωνοποιησιμου κλάσματος (1 g σε εξευγενισμένο κραμβέλλαιο και 9 g σε κραμβέλλαιο με υψηλή περιεκτικότητα σε μη σαπωνοποιησιμες ύλες). Υπάρχει μικρή μείωση των τριγλυκεριδίων που περιέχουν μονοακόρεστα και πολυακόρεστα λιπαρά οξέα. Καθαρότητα: Μη σαπωνοποιησιμες ύλες: > 7,0 g/100 g Τοκοφερόλες: > 0,8 g/100 g α-Τοκοφερόλη (%): 30-50 % γ-Τοκοφερόλη (%): 50-70 % δ-Τοκοφερόλη (%): < 6,0 % Στερόλες, τριτερπενικές αλκοόλες, μεθυλοστερόλες: > 5,0 g/100 g Λιπαρά οξέα σε τριγλυκερίδια: παλμιτικό οξύ: 3-8 % στεατικό οξύ: 0,8-2,5 % ελαϊκό οξύ: 50-70 % λινελαϊκό οξύ: 15-28 % λινολενικό οξύ: 6-14 % ερουκικό οξύ: < 2,0 % Βαθμός οξύτητας: ≤ 6,0 mg KOH/g Αριθμός υπεροξειδίων: ≤ 10 mEq O₂/kg

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Βαρέα μέταλλα: Σίδηρος (Fe): < 1 000 µg/kg Χαλκός (Cu): < 100 µg/kg Προσμίξεις: Πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες (ΠΙΑΥ) Βενζο[α]πυρένιο: < 2 µg/kg Απαιτείται επεξεργασία με ενεργό άνθρακα για να εξασφαλιστεί ότι οι πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες (ΠΙΑΥ) δεν εμπλουτίζονται κατά την παραγωγή του «κραμβελιάου με υψηλή περιεκτικότητα σε μη σαπωνοποιησιμες ύλες».
Πρωτεΐνη ελαιοκράμβης	Ορισμός: Η πρωτεΐνη ελαιοκράμβης είναι ένα πλούσιο σε πρωτεΐνη υδατικό εκχύλισμα από συμπιεσμένη πίτα ελαιοκράμβης που προέρχεται από μη γενετικά τροποποιημένα <i>Brassica napus</i> L. και <i>Brassica rapa</i> L. Περιγραφή: Λευκή έως υπόλευκη σκόνη που έχει ξηρανθεί διά ψεκασμού Ολική πρωτεΐνη: ≥ 90 % Διαλυτή πρωτεΐνη: ≥ 85 % Υγρασία: ≤ 7,0 % Υδατάνθρακες: ≤ 7,0 % Λίπη: ≤ 2,0 % Τέφρα: ≤ 4,0 % Ίνες: ≤ 0,5 % Ολικά γλυκοσυνολικά: ≤ 1 mmol/kg Καθαρότητα: Ολικά άλατα φωσφικού οξέος: ≤ 1,5 % Μόλυβδος: ≤ 0,5 mg/kg Μικροβιολογικά κριτήρια: Αριθμός ζυμομυκήτων και ευρωτομυκήτων: ≤ 100 CFU/g Αριθμός αερόβιων βακτηρίων: ≤ 10 000 CFU/g Συνολικός αριθμός κολοβακτηριειδών: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: απουσία σε 10 g <i>Salmonella</i>: απουσία σε 25 g

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
Trans-ρεσβερατρόλη	Περιγραφή/Όρισμός: Η συνθετική trans-ρεσβερατρόλη είναι άχρωμη έως ανοικτή καφέ κρυσταλλική ουσία. Χημική ονομασία: 5-[(E)-2-(4-υδροξυφαινυλο)αιθενυλο]βενζολο-1,3-διόλη Χημικός τύπος: C₁₄H₁₂O₃ Μοριακό βάρος: 228,25 Da Αριθ. CAS: 501-36-0 Καθαρότητα: Trans-ρεσβερατρόλη: ≥ 98 %-99 % Ολικά υποπροϊόντα (συναφείς ουσίες): ≤ 0,5 % Κάθε μεμονωμένη συναφής ουσία: ≤ 0,1 % Θετική τέφρα: ≤ 0,1 % Απώλειες κατά την ξήρανση: ≤ 0,5 % Βαρέα μέταλλα: Μόλυβδος: ≤ 1,0 ppm Υδράργυρος: ≤ 0,1 ppm Αρσενικό: ≤ 1,0 ppm Προσμίξεις: Δισοπροτυλαμίνη: ≤ 50 mg/kg Μικροβιακή πηγή: Γενετικά τροποποιημένο στέλεχος <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Εμφάνιση: υπόλευκη έως κιτρινωπή σκόνη Μέγεθος σωματιδίων: 100 % κάτω από 62,23 μm Περιεκτικότητα σε Trans-ρεσβερατρόλη: τουλάχιστον 98 % κ.β. (επί ξηρού βάρους) Τέφρα: έως 0,5 % κ.β. Υγρασία: έως 3 % κ.β.
Εκχύλισμα από λειρί πετεινού	Περιγραφή/Όρισμός: Το εκχύλισμα από λειρί πετεινού λαμβάνεται από το είδος <i>Gallus gallus</i> με ενζυμική υδρόλυση λειριού πετεινού ακολουθούμενη από διήθηση, συμπύκνωση και κατακρήμνιση. Τα κύρια συστατικά του εκχυλίσματος από λειρί πετεινού είναι οι γλυκοζαμινογλυκάνες υαλουρονικό οξύ, θειική χονδροϊτίνη Α και θειική δερματάνη (θειική χονδροϊτίνη Β). Λευκή ή σχεδόν λευκή υγροσκοπική σκόνη. Υαλουρονικό οξύ: 60-80 % Θειική χονδροϊτίνη Α: ≤ 5,0 %

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Θεική δερματάνη (θεική χονδροϊτίνη B): $\leq 25 \%$ pH: 5,0-8,5 Καθαρότητα: Χλωριούχα: $\leq 1,0 \%$ Άζωτο: $\leq 8,0 \%$ Απώλειες κατά την ξήρανση: (105 °C επί 6 ώρες): $\leq 10 \%$ Βαρέα μέταλλα: Υδράργυρος: $\leq 0,1 \text{ mg/kg}$ Αρσενικό: $\leq 1,0 \text{ mg/kg}$ Κάδμιο: $\leq 1,0 \text{ mg/kg}$ Χρώμιο: $\leq 10 \text{ mg/kg}$ Μόλυβδος: $\leq 0,5 \text{ mg/kg}$ Μικροβιολογικά κριτήρια: Συνολικός αριθμός βιώσιμων αερόβιων μικροοργανισμών: $\leq 10^2 \text{ CFU/g}$ <i>Escherichia coli</i>: απουσία σε 1 g <i>Salmonella</i>: απουσία σε 1 g <i>Staphylococcus aureus</i>: απουσία σε 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: απουσία σε 1 g
Έλαιο Sacha Inchi από <i>Plukenetia volubilis</i>	Περιγραφή/Όρισμός: Το έλαιο Sacha inchi είναι ένα φυτικό έλαιο, το οποίο λαμβάνεται με 100 % σύνθλιψη εν ψυχρώ από σπόρους <i>Plukenetia volubilis</i> L. Είναι ένα διάφανο, ρευστό (υγρό) και λαμπερό έλαιο σε θερμοκρασία δωματίου. Έχει φρουτώδη, ελαφριά γεύση πράσινων λαχανικών χωρίς ανεπιθύμητες οσμές. Όψη, διαύγεια, λάμψη, χρώμα: Ρευστό σε θερμοκρασία δωματίου διαυγές, λαμπερό κίτρινο χρυσαφί χρώμα Οσμή και γεύση: Φρουτώδης γεύση λαχανικών χωρίς μη αποδεκτή γεύση ή οσμή Καθαρότητα: Νερό και πιητικά συστατικά: $< 0,2 \text{ g/100 g}$ Προσμίξεις αδιάλυτες στο εξάνιο: $< 0,05 \text{ g/100 g}$ Οξύτητα ελαίου: $< 2,0 \text{ g/100 g}$ Αριθμός υπεροξειδίων: $< 15 \text{ meq O}_2/\text{kg}$ Trans-Λιπαρά οξέα: $< 1,0 \text{ g/100 g}$ Ολικά ακόρεστα λιπαρά οξέα: $> 90 \%$

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	ω-3 α-Λινολεϊκό οξύ (ALA): > 45 % Κορεσμένα λιπαρά οξέα: < 10 % Χωρίς trans-λιπαρά οξέα ≤ 0,5 % Χωρίς ερουκικό οξύ (< 0,2 %) Πάνω από 50 % τριγλυκερίδια τριλινολεινικής και διλινολεινικής Σύσταση και επίπεδα φυτοστερολών Χωρίς χοληστερόλη (< 5,0 mg/100 g)
Salatrim	Περιγραφή/Όριμος: Salatrim είναι το διεθνώς αναγνωρισμένο ακρωνύμιο των λέξεων «short and long chain acyl triglyceride molecules» (μόρια ακυλοτριγλυκεριδίων βραχείας και μακράς αλυσίδας). Το Salatrim παρασκευάζεται με τη μη ενζυμική διεστεροποίηση τριακετίνης, τριπροπιονίνης, τριβουτυρίνης ή μεγιμάτων τους με υδρογονωμένο κρამβέλαιο, σονιέλαιο, βαμβάκελαιο ή ηλιέλαιο. Περιγραφή: Διαυγές, ελαφρώς φαιοκίτρινο υγρό έως ανοιχτόχρωμο κηρώδες στερεό σε θερμοκρασία δωματίου. Ελεύθερο από σωματιδιακή ύλη και από ξένη ή ταγκή οσμή. Κατανομή των εστέρων της γλυκερόλης: Τριακυλογλυκερόλες: > 87 % Διακυλογλυκερόλες: ≤ 10 % Μονοακυλογλυκερόλες: ≤ 2,0 % Σύσταση σε λιπαρά οξέα: MOLE % LCFA (λιπαρά οξέα μακράς αλυσίδας): 33-70 % MOLE % LCFA (λιπαρά οξέα βραχείας αλυσίδας): 30-67 % Κορεσμένα λιπαρά οξέα μακράς αλυσίδας: < 70 % κατά βάρος Trans-λιπαρά οξέα: ≤ 1,0 % Ελεύθερα λιπαρά οξέα ως ελαϊκό οξύ: ≤ 0,5 % Χαρακτηριστικά της τριακυλογλυκερόλης: Τριεστέρες (βραχείας/μακράς 0,5 έως 2,0): ≥ 90 % Τριεστέρες (βραχείας/μακράς = 0): ≤ 10 % Μη σαπωνοποιημένες ύλες: ≤ 1,0 % Υγρασία: ≤ 0,3 % Τέφρα: ≤ 0,1 % Χρώμα: ≤ 3,5 κόκκινο (Lovibond) Αριθμός υπεροξειδίων: ≤ 2,0 meq/kg

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
Έλαιο <i>Schizochytrium</i> sp. πλούσιο σε DHA και EPA	Βαθμός οξύτητας: $\leq 0,5$ mg KOH/g Αριθμός υπεροξειδίων: $\leq 5,0$ meq/kg ελαίου Οξειδωτική σταθερότητα: Όλα τα προϊόντα τροφίμων που περιέχουν έλαιο από <i>Schizochytrium</i> sp. πλούσιο σε DHA και EPA θα πρέπει να παρουσιάζουν οξειδωτική σταθερότητα με κατάλληλη και αναγνωρισμένη σε εθνικό/διεθνή επίπεδο μεθοδολογία δοκιμής (π.χ. AOAC). Υγρασία και πτητικά συστατικά: $\leq 0,05$ % Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες: $\leq 4,5$ % Trans-Λιπαρά οξέα: ≤ 1 % Περιεκτικότητα σε DHA: $\geq 22,5$ % Περιεκτικότητα σε EPA: ≥ 10 %
Έλαιο <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)	Αριθμός υπεροξειδίων: $\leq 5,0$ meq/kg ελαίου Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες: $\leq 3,5$ % Trans-Λιπαρά οξέα: $\leq 2,0$ % Ελευθέρα λιπαρά οξέα: $\leq 0,4$ % Εικοσιδυοπεντανικό οξύ (DPA) n-6: $\leq 7,5$ % Περιεκτικότητα σε DHA: ≥ 35 %
Έλαιο <i>Schizochytrium</i> sp.	Βαθμός οξύτητας: $\leq 0,5$ mg KOH/g Αριθμός υπεροξειδίων: $\leq 5,0$ meq/kg ελαίου Υγρασία και πτητικά συστατικά: $\leq 0,05$ % Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες: $\leq 4,5$ % Trans-Λιπαρά οξέα: $\leq 1,0$ % Περιεκτικότητα σε DHA: $\geq 32,0$ %
Έλαιο <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)	Βαθμός οξύτητας: $\leq 0,5$ mg KOH/g Αριθμός υπεροξειδίων: $\leq 5,0$ meq/kg ελαίου Υγρασία και πτητικά συστατικά: $\leq 0,05$ % Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες: $\leq 3,5$ % Trans-Λιπαρά οξέα: $\leq 2,0$ % Ελευθέρα λιπαρά οξέα: $\leq 0,4$ % Περιεκτικότητα σε DHA: ≥ 35 %

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
Εκχύλισμα σόγιας που έχει υποστεί ζύμωση	Περιγραφή/Όρισμός: Το εκχύλισμα σόγιας που έχει υποστεί ζύμωση είναι μια άοσμη σκόνη χρώματος λευκού του γάλακτος. Αποτελείται από 30 % σκόνη εκχυλίσματος σόγιας που έχει υποστεί ζύμωση και 70 % ανθεκτική δεξτρίνη (ως φορέα) από άμυλο αραβοσίτου, η οποία προστίθεται κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας. Η βιταμίνη K₂ αφαιρείται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας παρασκευής. Το εκχύλισμα σόγιας που έχει υποστεί ζύμωση περιέχει νατοκινάση απομονωμένη από το νατό, ένα προϊόν διατροφής που παράγεται από τη ζύμωση μη γενετικώς τροποποιημένης σόγιας (<i>Glycine max</i> L.) με επλεγμένο στέλεχος του <i>Bacillus subtilis</i> var. natto. Δραστικότητα νατοκινάσης: 20 000-28 000 μονάδες αποδόμησης ινικής/g⁽¹⁾ Ταυτότητα: Μπορεί να επιβεβαιωθεί Κατάσταση: Χωρίς ενοχλητική γεύση ή οσμή Απώλειες κατά την ξήρανση: ≤ 10 % Βιταμίνη K₂: ≤ 0,1 mg/kg Βαρέα μέταλλα: Μόλυβδος: ≤ 5,0 mg/kg Αρσενικό: ≤ 3,0 mg/kg Μικροβιολογικά κριτήρια: Συνολικός αριθμός βιώσιμων αερόβιων μικροοργανισμών: ≤ 10³ CFU⁽³⁾/g Ζυμομύκητες και ευρωτομύκητες: ≤ 10² CFU/g Κολοβακτηριοειδή: ≤ 30 CFU/g Σπορογόνα βακτήρια: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: απουσία από δείγμα 25g <i>Salmonella</i>: απουσία από δείγμα 25g <i>Listeria</i>: απουσία από δείγμα 25g (¹) Μέθοδος δοκιμίας όπως περιγράφεται από τους Takaoaka κ.α. (2010).
Εκχύλισμα φύτρου σίτου (<i>Triticum aestivum</i>) πλούσιο σε σπερμιδίνη	Περιγραφή/Όρισμός: Το πλούσιο σε σπερμιδίνη εκχύλισμα φύτρου σίτου λαμβάνεται από φύτρα σίτου (<i>Triticum aestivum</i>) που δεν έχουν υποστεί ζύμωση και δεν έχουν βλαστήσει, μέσω εκχύλισης στερεού/υγρού που απομονώνει ειδικά, αλλά όχι αποκλειστικά, τις πολυμίνες. Σπερμιδίνη: 0,8-2,4 mg/g Σπερμίνη: 0,4-1,2 mg/g Τριγλωριούχος σπερμιδίνη < 0,1 μg/g

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Πουτρεσκίνη: < 0,3 mg/g Καδαβερίνη: < 0,1 µg/g Μυκοτοξίνες: Αφλατοξίνες (ολικές): < 0,4 µg/kg Μικροβιολογικά κριτήρια: Ολικά αερόβια βακτήρια: < 10 000 CFU/g Ζυμομύκητες και ευρωτομύκητες: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g Σαλμονέλα: απουσία από δείγμα 25g <i>Listeria monocytogenes</i>: απουσία από δείγμα 25g
Sucromalt	Περιγραφή/Όρισμός: Το Sucromalt είναι ένα σύνθετο μείγμα σακχαριτών το οποίο παράγεται από σακχαρόζη και προϊόντα υδρόλυσης αμύλου μέσω ενζυμικής αντίδρασης. Στην εν λόγω διαδικασία, οι μονάδες γλυκόζης προσκολλώνται σε σακχαρίτες από το προϊόν υδρόλυσης του αμύλου μέσω ενός ενζύμου που παράγεται από το βακτήριο <i>Leucostenos citreum</i> ή μέσω ανασυνδυασμένου στελέχους του οργανισμού παραγωγής <i>Bacillus licheniformis</i>. Οι ολιγοσακχαρίτες που προκύπτουν χαρακτηρίζονται από την παρουσία γλυκοζυτικών ενώσεων α-(1 → 6) και α-(1 → 3). Το τελικό προϊόν είναι σιρόπι το οποίο, εκτός από τους εν λόγω ολιγοσακχαρίτες, περιέχει κυρίως φρουκτόζη αλλά και τον διασαχαρίτη λευκρόζη και άλλους διασακχαρίτες. Ολικά στερεά: 75-80 % Υγρασία: 20-25 % Σουλφατάση: έως 0,05 % pH: 3,5-6,0 Αγωγιμότητα < 200 (30 %) Άζωτο < 10 ppm Φρουκτόζη: 35-45 % d.w. Λευκρόζη: 7-15 % d.w. Άλλοι διασακχαρίτες: έως 3 % Πολυσακχαρίτες υψηλότερου μοριακού βάρους: 40-60 % επί ξηρού βάρους
Ίνες από σακχαροκάλυμο	Περιγραφή/Όρισμός: Οι ίνες από σακχαροκάλυμο προέρχονται από το ξηρό κυτταρικό τοίχωμα ή το ινώδες υπόλειμμα της έκθλιψης ή εκχύλισης του σακχαρούχου χυμού από το σακχαροκάλυμο γένους <i>Saccharum</i>. Συνίσταται κυρίως σε κυτταρίνη και ημικυτταρίνη. Η διαδικασία παραγωγής περιλαμβάνει αρκετά στάδια, μεταξύ των οποίων: τεμαχισμός, αλκαλική πέψη, απομάκρυνση λιγνίνων και άλλων μη κυτταρινικών συστατικών, λεύκανση καθαρισμένων ινών, έκπλυση με οξέα και αδρανοποίηση.

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Υγρασία: $\leq 7,0 \%$ Τέφρα: $\leq 0,3 \%$ Σύνολο διατροφικών ινών (AOAC) επί ξηρού (όλες οι αδιάλυτες ουσίες): $\geq 95 \%$ εκ των οποίων: ημικυτταρίνη (20-25 %) και κυτταρίνη (70-75 %) Πυριτία (ppm): ≤ 200 Πρωτεΐνες: $0,0 \%$ Λίπος: Ήχη pH: 4-7 Βαρέα μέταλλα: Υδράργυρος (ppm): $\leq 0,1$ Μόλυβδος (ppm): $\leq 1,0$ Αρσενικό (ppm): $\leq 1,0$ Κάδμιο (ppm): $\leq 0,1$ Μικροβιολογικά κριτήρια: Ζυμομύκητες και ευρωτομύκητες (CFU/g): $\leq 1\,000$ <i>Salmonella</i>: Απουσία <i>Listeria monocytogenes</i>: Απουσία
Εκχύλισμα ηλιελαίου	Περιγραφή/Ορισμός: Το εκχύλισμα ηλιελαίου λαμβάνεται με συμπίκνωση, κατά έναν συντελεστή 10, του μη σαπωνοποιημένου κλάσματος εξευγενισμένου ηλιελαίου που εξάγεται από τους σπόρους του ηλιανθού <i>Helianthus annuus</i> L. Σύνθεση: Ελαϊκό οξύ (C18:1): 20% Λινελαϊκό οξύ (C18:2): 70% Μη σαπωνοποιησιμες ύλες: $8,0 \%$ Φυτοστερόλες: $5,5 \%$ Τοκοφερόλες: $1,1 \%$
Αποξηραμένα μικροφύκη <i>Tetraselmis chuii</i>	Περιγραφή/Ορισμός: Το αποξηραμένο προϊόν παράγεται από τα θαλάσσια μικροφύκη <i>Tetraselmis chuii</i>, της οικογένειας <i>Chlorodendraceae</i>, τα οποία καλλιεργούνται σε αποστειρωμένο θαλασσινό νερό σε φωτοβιοαντιδραστήρες κλειστούς και μονωμένους από τον εξωτερικό αέρα.

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Καθαρότητα/Σύνθεση: Ταυτοποίηση μέσω του πυρηνικού δείκτη rDNA 18 S (αναλυθείσα αλληλουχία τουλάχιστον 1 600 ζευγών βάσεων) στη βάση δεδομένων του Εθνικού Κέντρου Βιοτεχνολογικών Πληροφοριών (National Centre for Biotechnology information - NCBI): Τουλάχιστον 99,9 % Υγρασία: ≤ 7,0 % Πρωτεΐνες: 35-40 % Τέφρα: 14-16 % Υδατάνθρακες: 30-32 % Ίνες: 2-3 % Λίπη: 5-8 % Κορεσμένα λιπαρά οξέα: 29-31 % των ολικών λιπαρών οξέων Ακόρεστα λιπαρά οξέα: 21-24 % των ολικών λιπαρών οξέων Πολυακόρεστα λιπαρά οξέα: 44-49 % των ολικών λιπαρών οξέων Ιώδιο: ≤ 15 mg/kg
Therapon barcoo/Scortum	Περιγραφή/Ορισμός: Το Scortum/Therapon barcoo είναι είδος ψαριού της οικογένειας Terapontidae. Πρόκειται για ενδημικό είδος του γλυκού νερού από την Αυστραλία. Εκτρέφεται σε χθυσκαλλιεργείες. Ταξινόμηση αναγνώριση: Ομοταξία: Actinopterygii > τάξη: Perciformes > οικογένεια: Terapontidae > γένος: Therapon ή Scortum Barcoo Σύσταση της σάρκας των ψαριών: Πρωτεΐνη (%): 18-25 Υγρασία (%): 65-75 Τέφρα (%): 0,5-2,0 Ενέργεια (KJ/Kg): 6000-11500 Υδατάνθρακες (%): 0,0 Λίπος (%) 5-15 Λιπαρά οξέα (mg λιπαρών/g φιλέτου): Σ PUFA n-3: 1,2-20,0 Σ PUFA n-6: 0,3-2,0 PUFA n-3/n-6: 1,5-15,0 Ολικά οξέα ω-3: 1,6-40,0 Ολικά οξέα ω-6: 2,6-10,0

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
D-Ταγατόζη	Περιγραφή/Ορισμός: Η ταγατόζη παράγεται με ισομερισμό της γαλακτόζης μέσω χημικής ή ενζυμικής μετατροπής ή με επιμερισμό της θρουκτόζης μέσω ενζυμικής μετατροπής. Οι μετατροπές γίνονται σε ένα στάδιο. Εμφάνιση: Λευκοί ή σχεδόν λευκοί κρύσταλλοι Χημική ονομασία: D-ταγατόζη Συνώνυμο: D-lyxo-Hexulose Αριθμός CAS: 87-81-0 Χημικός τύπος: $C_6H_{12}O_6$ Μοριακό βάρος από τον χημικό τύπο: 180,16 (g/mol) Καθαρότητα: Δοκιμασία: ≥ 98 % επί ξηρού Απώλειες κατά την ξήρανση: $\leq 0,5$ % (102 °C, 2 ώρες) Ειδική στροφοική ικανότητα: $[\alpha]_D^{20}$: - 4 έως - 5,6° (1 % υδατικό διάλυμα)⁽¹⁾ Περιοχή τήξης: 133-137 °C Βαρέα μέταλλα: Μόλυβδος: $\leq 1,0$ mg/kg(*) (*) Προσδιορίζεται με τεχνική ατομικής απορρόφησης, κατάλληλη για το καθορισμένο επίπεδο. Η επιλογή του μεγέθους του δείγματος και η μέθοδος προετοιμασίας του δείγματος μπορεί να βασίζεται στις αρχές της μεθόδου που περιγράφεται στο FNP 5. «Ενόργανες μέθοδοι»⁽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 (JECEFA) 1991, σ. 307· αγγλικά – ISBN 92-5-102991-1
Εκχύλισμα πλούσιο σε ταΐεφολίνη	Περιγραφή: Το πλούσιο σε ταΐεφολίνη εκχύλισμα από τον κορμό του λάρικος <i>Larix gmelinii</i> (Rupr.) Rupr. είναι σκόνη λευκού έως ανοικτού κίτρινου χρώματος που κρυσταλλοποιείται από ζεστά υδατικά διαλύματα. Ορισμός: Χημική ονομασία: [(2R,3R)-2-(3,4-διυδροξυφαινανυλο)-3,5,7-τριυδροξυ-2,3-διυδροχρωμεν-4-όνη, επίσης ονομαζόμενη (+)-trans-(2R,3R)-διυδροκεκετίνη] Χημικός τύπος: $C_{15}H_{12}O_7$ Μοριακή μάζα: 304,25 Da Αριθ. CAS: 480-18-2 Προδιαγραφές: Φυσική παράμετρος Υγρασία: ≤ 10 %

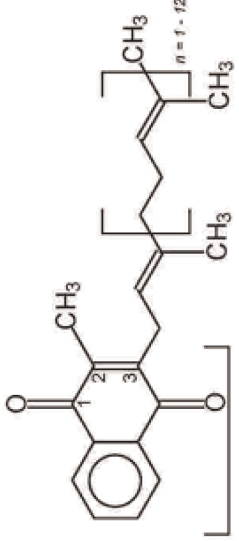
Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές																				
	Ανάλυση ένωσης Ταξιφολίνη (m/m): $\geq 90,0$ % επί ξηρού Βαρέα μέταλλα, φυτοφάρμακα Μόλυβδος: $\leq 0,5$ mg/kg Αρσενικό: $\leq 0,02$ mg/kg Κάδμιο: $\leq 0,5$ mg/kg Υδράργυρος: $\leq 0,1$ mg/kg Διχλωροφαινυλστριχτοροαϊνάνιο (DDT) $\leq 0,05$ mg/kg Υπολειμματικοί διαλύτες Αιθανόλη: $< 5\ 000$ mg/kg Μικροβιολογικά κριτήρια Συνολικός αριθμός μικροοργανισμών: $\leq 10^4$ CFU/g Εντεροβακτήρια: ≤ 100/g Ζυμομύκητες και ευρωτομύκητες : ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: απουσία από δείγμα 1 g <i>Salmonella</i>: απουσία από δείγμα 10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: απουσία από δείγμα 1 g <i>Pseudomonas</i>: απουσία από δείγμα 1 g Σύνθηες φάσμα συστατικών του πλούσιου σε ταξιφολίνη εκχυλίσματος (επί ξηράς ουσίας) <table> <tr> <td>Συστατικό εκχυλίσματος</td><td>Περιεκτικότητα, σύνθηες παρατηρούμενο φάσμα (%)</td></tr> <tr> <td>Ταξιφολίνη</td><td>90 - 93</td></tr> <tr> <td>Αρωμαδενδρίνη</td><td>2,5 - 3,5</td></tr> <tr> <td>Εριοδικτυόλη</td><td>0,1 - 0,3</td></tr> <tr> <td>Κερκετίνη</td><td>0,3 - 0,5</td></tr> <tr> <td>Ναρινγενίνη</td><td>0,2 - 0,3</td></tr> <tr> <td>Καμφορόλη</td><td>0,01 - 0,1</td></tr> <tr> <td>Πινोκεπτρίνη</td><td>0,05 - 0,12</td></tr> <tr> <td>Μη προσδιορισμένα φλαβονοειδή</td><td>1 - 3</td></tr> <tr> <td>Υδωρ(*)</td><td>1,5</td></tr> </table>	Συστατικό εκχυλίσματος	Περιεκτικότητα, σύνθηες παρατηρούμενο φάσμα (%)	Ταξιφολίνη	90 - 93	Αρωμαδενδρίνη	2,5 - 3,5	Εριοδικτυόλη	0,1 - 0,3	Κερκετίνη	0,3 - 0,5	Ναρινγενίνη	0,2 - 0,3	Καμφορόλη	0,01 - 0,1	Πινोκεπτρίνη	0,05 - 0,12	Μη προσδιορισμένα φλαβονοειδή	1 - 3	Υδωρ(*)	1,5
Συστατικό εκχυλίσματος	Περιεκτικότητα, σύνθηες παρατηρούμενο φάσμα (%)																				
Ταξιφολίνη	90 - 93																				
Αρωμαδενδρίνη	2,5 - 3,5																				
Εριοδικτυόλη	0,1 - 0,3																				
Κερκετίνη	0,3 - 0,5																				
Ναρινγενίνη	0,2 - 0,3																				
Καμφορόλη	0,01 - 0,1																				
Πινोκεπτρίνη	0,05 - 0,12																				
Μη προσδιορισμένα φλαβονοειδή	1 - 3																				
Υδωρ(*)	1,5																				

(*) Η ταξιφολίνη στην ένυδρη μορφή της και κατά τη διαδικασία ξήρανσης είναι κρύσταλλος. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα τη συμπερίληψη κρυσταλλικού ύδατος σε ποσοστό 1,5 %.

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

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	% τρεχαλόζη = $100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)$ όπου R_S = εμβадόν κορυφής τρεχαλόζης στο πρότυπο παρασκεύασμα R_S = εμβадόν κορυφής τρεχαλόζης στο παρασκεύασμα δείγματος R_S = βάρος τρεχαλόζης σε mg στο πρότυπο παρασκεύασμα W_U = βάρος ξηρού δείγματος σε mg Χαρακτηριστικά: Ταυτοποίηση: Διαλυτότητα: Ευδιάλυτη στο νερό, ελάχιστα δυσδιάλυτη σε αιθανόλη Ειδική στροφοική ικανότητα: $[\alpha]_D^{20} = +179^\circ$ (5 % υδατικό διάλυμα, δένυδρο), $+199^\circ$ (5 % υδατικό διάλυμα, άνυδρη ουσία) Σημείο τήξης: 97 °C (διένυδρη) Καθαρότητα: Απώλειες κατά την ξήρανση: $\leq 1,5 \%$ (60 °C, 5h) Ολική τέφρα: $\leq 0,05 \%$ Βαρέα μέταλλα: Μόλυβδος: $\leq 1,0 \text{ mg/kg}$
Μανιτάρια (<i>Agaricus bisporus</i>) επεξεργασμένα με υπερϊώδη ακτινοβολία	Περιγραφή/Ορισμός: Μανιτάρια <i>Agaricus bisporus</i> που προορίζονται για εμπορική εκμετάλλευση και υποβάλλονται σε επεξεργασία με υπερϊώδες φως μετά τη συγκομιδή. Ακτινοβολία UV: διεργασία ακτινοβόλησης με υπερϊώδες φως μήκους κύματος 200-800 nm. Βιταμίνη D₂: Χημική ονομασία: 3β,5Z,7E,22E)-9,10-σεκοεργόστα-5,7,10(19),22-τετραεν-3-όλη Συνώνυμο: Εργοκαλσιφερόλη Αριθ. CAS: 50-14-6 Μοριακό βάρος: 396,65 g/mol Περιεκτικότητες: Βιταμίνη D₂ στο τελικό προϊόν: 5-10 μg/100 g νωπού βάρους κατά τη λήξη της διάρκειας ζωής
Μαγιά αρτοποιίας (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) επεξεργασμένη με υπερϊώδη ακτινοβολία	Περιγραφή/Ορισμός: Η μαγιά αρτοποιίας (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) υποβάλλεται σε επεξεργασία με υπερϊώδες φως για να προκληθεί η μετατροπή της εργοστερόλης σε βιταμίνη D₂ (εργοκαλσιφερόλη). Η περιεκτικότητα του συμπυκνώματος μαγιάς σε βιταμίνη D₂ κυμαίνεται από 1 800 000 IU βιταμίνης D/100 g (450-875 μg/g). Καστανοί κόκκοι ελεύθερης ροής

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Βιταμίνη D₂: Χημική ονομασία: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-σέκοεργόστα-5,7,10(19),22-τετραεν-3-όλη Συνώνυμο: Εργοκαλσιφερόλη Αριθ. CAS: 50-14-6 Μοριακό βάρος: 396,65 g/mol Μικροβιολογικά κριτήρια του συμπυκνώματος μαγιάς: Κολοβακτηριοειδή: $\leq 10^3$/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i>: απουσία σε 25 g
Άρτος επεξεργασμένος με υπεριώδη ακτινοβολία	Περιγραφή/Όρισμός: Ο επεξεργασμένος με υπεριώδη ακτινοβολία άρτος είναι άρτος και αρτίδια (χωρίς γαρνίρισμα) διογκωμένα με μαγιά, τα οποία υποβάλλονται σε επεξεργασία με υπεριώδη ακτινοβολία μετά το ψήσιμο, προκειμένου να μετατραπεί η εργοστερόλη σε βιταμίνη D₂ (εργοκαλσιφερόλη). Ακτινοβολία UV: Διεργασία ακτινοβολήσης με υπεριώδες φως μήκους κύματος 240-315 nm επί χρόνο 5 δευτερολέπτων το μέγιστο, με προσδιδόμενη ενέργεια 10-50 mJ/cm². Βιταμίνη D₂: Χημική ονομασία: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-σέκοεργόστα-5,7,10(19),22-τετραεν-3-όλη Συνώνυμο: Εργοκαλσιφερόλη Αριθ. CAS: 50-14-6 Μοριακό βάρος: 396,65 g/mol Περικεκτικότητα: Βιταμίνη D₂ (εργοκαλσιφερόλη) στο τελικό προϊόν: 0,75-3 μg/100 g ⁽¹⁾ Μαγιά στη ζύμη: 1-5 g/100 g ⁽²⁾ ⁽¹⁾ EN 12821, 2009, ευρωπαϊκό πρότυπο. ⁽²⁾ Υπολογισμός βάσει συνταγής.
Γάλα επεξεργασμένο με υπεριώδη ακτινοβολία	Περιγραφή/Όρισμός: Γάλα επεξεργασμένο με υπεριώδη ακτινοβολία είναι το αγελαδινό γάλα (πλήρες και ημιποκορυφωμένο) το οποίο υπόκειται σε επεξεργασία με υπεριώδη ακτινοβολία (UV) μέσω τυρβώδους ροής μετά την παστερίωση. Η επεξεργασία του παστεριωμένου γάλακτος με υπεριώδη ακτινοβολία οδηγεί σε αύξηση των συγκεντρώσεων σε βιταμίνη D₃ (χοληκαλσιφερόλη) με μετατροπή της 7-δεύδροχοληστερόλης σε βιταμίνη D₃. Ακτινοβολία UV: διεργασία ακτινοβολήσης με υπεριώδες φως μήκους κύματος 200-310 nm με προσδιδόμενη ενέργεια 1 045 J/l.

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Βιταμίνη D₃: Χημική ονομασία: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-μεθυλο-1-[(2R)-6-μεθυλεπταν-2-υλ]-2,3,3a,5,6,7-εξάδρο-1H-νδεν-4-υλιδενο]-4-μεθυλ-δενοκυλοεξαν-1-όλη Συνώνυμο: Χοληκαλσιφερόλη Αριθ. CAS: 67-97-0 Μοριακό βάρος: 384,6377 g/mol Περιεκτικότητες: Βιταμίνη D₃ στο τελικό προϊόν: Πλήρες γάλα ⁽¹⁾: 0,5-3,2 µg/100 g ⁽²⁾ Ημιαποκορυφωμένο γάλα(1): 0,1-1,5 µg/100 g⁽²⁾ ⁽¹⁾ Όπως ορίζεται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου (ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671). ⁽²⁾ HPLC
Βιταμίνη K₂ (μενακινόνη)	Αυτό το νέο τρόφιμο παράγεται με συνθετική ή μικροβιακή διεργασία.Η βιταμίνη K₂ (2-μεθυλο-3-all-trans-πολυπρενυλο-1,4-ναφθοκινόνες) ή η σειρά της μενακινόνης είναι μια ομάδα πρενυλιωμένων παραγώγων της ναφθοκινόνης. Ο αριθμός καταλοίπων ισοπρενίου, όπου 1 μονάδα ισοπρενίου αποτελείται από 5 άνθρακες που αποτελούν την πλευρική αλυσίδα, χρησιμοποιείται για τον χαρακτηρισμό των ομολόγων της μενακινόνης που περιέχουν κυρίως MK-7 και, σε μικρότερο βαθμό, MK-6. Σειρά βιταμινών K₂ (μενακινόνες) όπου η μενακινόνη-7 (MK-7)(n = 6) είναι C₄₆H₆₄O₂, η μενακινόνη-6 (MK-6)(n = 5) είναι C₄₁H₅₆O₂ και η μενακινόνη-4 (MK-4)(n = 3) είναι C₃₁H₄₀O₂. Χημική ονομασία: (all-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-Heptamethyl-2,6,10,14,18,22,26-octacosahptaenyl)-3-methyl-1,4-naphthalenedione Αριθμός CAS: 2124-57-4 Μοριακός τύπος: C₄₆H₆₄O₂ Μοριακό βάρος: 649 g/mol  2-methyl-1,4-naphthoquinone (menadiene moiety)

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Προδιαγραφές της συνθετικής βιταμίνης K₂ (μενακινόνη-7) Εμφάνιση: Κίτρινη σκόνη Καθαρότητα: έως 6,0 % cis-ισομερές, έως 2,0 % άλλες προσμίξεις Περιεχόμενα: 97-102 % μενακινόνη-7 (με τουλάχιστον 92 % all-trans μενακινόνη-7) Προδιαγραφές της μικροβιακά παραγόμενης βιταμίνης K₂ (μενακινόνη-7) Πηγή: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto και <i>Bacillus licheniformis</i> Εμφάνιση: Κίτρινη σκόνη ή ελαιώδες εναιώρημα
Εκχύλισμα από πίτουρα σιταριού	Περιγραφή/Ορισμός: Λευκή κρυσταλλική σκόνη που λαμβάνεται με ενζυμική αντίδραση από πίτουρα <i>Triticum aestivum</i> L., πλούσια σε ολιγοσακχαρίτες αραβινοξυλάνης Ξηρά ουσία: κατ' ελάχιστον 94 % Ολιγοσακχαρίτες αραβινοξυλάνης κατ' ελάχιστον 70 % επί ξηράς ουσίας Μέσος βαθμός πολυμερισμού των ολιγοσακχαριτών αραβινοξυλάνης: 3-8 Φερουλικό οξύ (δεσμευμένο σε ολιγοσακχαρίτες αραβινοξυλάνης): 1-3 % επί ξηράς ουσίας Ολικοί πολυ/ολιγοσακχαρίτες: τουλάχιστον 90 % Πρωτεΐνες: έως 2 % επί ξηράς ουσίας Τέφρα: έως 2 % επί ξηράς ουσίας Μικροβιολογικές παράμετροι: Μεσόφιλα βακτήρια – συνολικός αριθμός: έως 10 000/g Ζυμομύκητες: έως 100/g Μύκητες: έως 100/g <i>Salmonella</i>: απουσία σε 25 g <i>Bacillus cereus</i>: έως 1000/g <i>Clostridium perfringens</i>: έως 1000/g
Β-γλυκάνες ζυμομύκητα	Περιγραφή/Ορισμός: Οι β-γλυκάνες είναι σύνθετοι πολυσακχαρίτες μεγάλου μοριακού βάρους (100-200 kDa) που απαντούν στο κυτταρικό τοίχωμα πολλών ζυμομυκήτων και σπηριών. Η χημική ονομασία των «β-γλυκανών ζυμομύκητα» είναι (1-3),(1-6)-β-D-γλυκάνες. Οι β-γλυκάνες αποτελούνται από έναν σκελετό ομάδων γλυκόζης, συνδεόμενων μεταξύ τους με δεσμούς β-1,3, οι οποίες διακλαδίζονται με δεσμούς β-1,6, με τον οποίο συνδέονται ομάδες χιτίνης και μαννοπρωτεϊνών με δεσμούς β-1,4.

Εγκεκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Οι β-γλυκάνες απομονώνονται από τον ζυμομύκητα <i>Saccharomyces cerevisiae</i>. Η τριτοταγής δομή του γλυκανικού κυτταρικού τοιχώματος του <i>Saccharomyces cerevisiae</i> αποτελείται από αλυσίδες ομάδων γλυκόζης, συνδεδεμένων μεταξύ τους με δεσμούς β-1,3, οι οποίες διακλαδίζονται με δεσμούς β-1,6 και σχηματίζουν έναν σκελετό στον οποίο συνδέονται ομάδες χιτίνης με δεσμούς β-1,4 και γλυκανών και μαννοπρωτεϊνών με δεσμούς β-1,6. Αυτό το νέο τρόφιμο διατίθεται σε τρεις διαφορετικές μορφές: διαλυτή, αδιάλυτη, και αδιάλυτη στο νερό αλλά διασπειρόμενη σε πολλές υγρές μήτρες: Χημικά χαρακτηριστικά β-γλυκανών ζυμομύκητα (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>): Διαλυτή μορφή: Ολικοί υδατάνθρακες: > 75 % β-γλυκάνες (1,3/1,6): > 75 % Τέφρα: < 4,0 % Υγρασία: < 8,0 % Πρωτεΐνες: < 3,5 % Λίπη: < 10 % Αδιάλυτη μορφή: Ολικοί υδατάνθρακες: > 70 % β-γλυκάνες (1,3/1,6): > 70 % Τέφρα: ≤ 12 % Υγρασία: < 8,0 % Πρωτεΐνες: < 10 % Λίπη: < 20 % Αδιάλυτη στο νερό αλλά διασπειρόμενη σε πολλές υγρές μήτρες: (1,3)-(1,6)-β-D-γλυκάνες: > 80 % Τέφρα: < 2,0 % Υγρασία: < 6,0 % Πρωτεΐνες: < 4,0 % Ολικά λιπαρά: < 3,0 % Μικροβιολογικά δεδομένα για αδιάλυτη στο νερό αλλά διασπειρόμενη σε πολλές υγρές μήτρες: Συνολικός αριθμός μικροοργανισμών: < 1 000 CFU/g Enterobacteriaceae: < 100 CFU/g Συνολικά κολοβακτηρίδια: < 10 CFU/g Ζυμομύκητες: < 25 CFU/g

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Ευρωτομύκητες: < 25 CFU/g <i>Salmonella</i>: απουσία σε 25 g <i>Escherichia coli</i>: απουσία σε 1 g <i>Bacillus cereus</i>: < 100 CFU/g <i>Staphylococcus aureus</i>: απουσία σε 1 g Βαρέα μέταλλα για αδιάλυτη στο νερό αλλά διασπειρόμενη σε πολλές υγρές μήτρες: Μόλυβδος: < 0,2 mg/g Αρσενικό: < 0,2 mg/g Υδράργυρος: < 0,1 mg/g Κάδμιο: < 0,1 mg/g
Ζεαΐανθίνη	Περιγραφή/Ορισμός: Η ζεαΐανθίνη είναι χρωστική ξανθοφύλλης που απαντά στη φύση, πρόκειται δε για οξυγονωμένο καροτενοειδές. Η συνθετική ζεαΐανθίνη διατίθεται είτε σε μορφή σκόνης που έχει ξηρανθεί με ψεκασμό, με βίωση ζελατίνη ή άμυλο («σταγονίδια») και στην οποία έχει προστεθεί α-τοκοφερόλη και παλμιτικό ασκορβύλιο, είτε σε μορφή εναωρήματος αραβοσιτελαίου με προσθήκη α-τοκοφερόλης. Η συνθετική ζεαΐανθίνη παράγεται από μικρότερα μόρια με χημική σύνθεση πολλαπλών σταδίων. Κρυσταλλική σκόνη πορτοκαλένιου χρώματος με ελάχιστη ή καθόλου οσμή Χημικός τύπος: $C_{40}H_{56}O_2$ Αριθ. CAS: 144-68-3 Μοριακό βάρος: 568,9 daltons Φυσικοχημικές ιδιότητες: Απώλειες κατά την ξήρανση: < 0,2 % All-trans Ζεαΐανθίνη: > 96 % Cis-Ζεαΐανθίνη: < 2,0 % Άλλα καροτενοειδή: < 1,5 % Τριφαιλυοφωσφονοξείδιο (CAS No 791-28-6): < 50 mg/kg
L-Πιδολικός ψευδάργυρος	Περιγραφή/Ορισμός: Ο L-πιδολικός ψευδάργυρος είναι λευκή έως υπόλευκη σκόνη με χαρακτηριστική οσμή. Διεθνής κοινή ονομασία (INN): L-πυρογλουταμικό οξύ, άλας ψευδαργύρου

Εγκριμένο νέο τρόφιμο	Προδιαγραφές
	Συνώνυμα: Ψευδαργυρική 5-οξοπρόληνη, πυρογλουταμικός ψευδάργυρος, ψευδαργυρική καρβοξυλική πυρρολιδόνη, ψευδαργυρικό PCA, πιδολικός L-ψευδάργυρος Αριθ. CAS: 15454-75-8 Μοριακός τύπος: $(C_5 H_6 NO_3)_2 Zn$ Σχετικό άνυδρο μοριακό βάρος: 321,4 Όψη: Λευκή έως υπόλευκη σκόνη Καθαρότητα: L-πιδολικός ψευδάργυρος (καθαρότητα) $\geq 98 \%$ pH (10 % υδατικό διάλυμα): 5,0-6,0 Ειδική στροφοική ικανότητα: 19,6°-22,8° Υδωρ: $\leq 10,0 \%$ Γλουταμικό οξύ: $< 2,0 \%$ Βαρέα μέταλλα: Μόλυβδος: $\leq 3,0 \text{ ppm}$ Αρσενικό: $\leq 2,0 \text{ ppm}$ Κάδμιο: $\leq 1,0 \text{ ppm}$ Υδράργυρος: $\leq 0,1 \text{ ppm}$ Μικροβιολογικά κριτήρια: Συνολικός αριθμός βιώσιμων μεσόφιων μικροοργανισμών: $\leq 1\ 000 \text{ CFU/g}$ Ζυμομύκητες και ευρωτομύκητες: $\leq 100 \text{ CFU/g}$ Παθογόνο: Απουσία

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

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