



Magyar nyelvű kiadás

Jogszabályok

60. évfolyam

2017. december 30.

Tartalom

II Nem jogalkotási aktusok

RENDELETEK

- ★ A Tanács (EU) 2017/2466 rendelete (2017. december 18.) az Uniónak az egyes mezőgazdasági és ipari termékekre vonatkozó autonóm vámkontingensei megnyitásáról és kezeléséről szóló 1388/2013/EU rendelet módosításáról 1
- ★ A Tanács (EU) 2017/2467 rendelete (2017. december 21.) az egyes mezőgazdasági és ipari termékek tekintetében a közös vámtarifában rögzített autonóm vámtételek felfüggesztéséről szóló 1387/2013/EU rendelet módosításáról 7
- ★ A Bizottság (EU) 2017/2468 végrehajtási rendelete (2017. december 20.) a harmadik országokból származó hagyományos élelmiszerekre vonatkozó adminisztratív és szakmai követelményeknek az új élelmiszerekről szóló (EU) 2015/2283 európai parlamenti és tanácsi rendelettel összhangban történő meghatározásáról ⁽¹⁾ 55
- ★ A Bizottság (EU) 2017/2469 végrehajtási rendelete (2017. december 20.) az új élelmiszerekről szóló (EU) 2015/2283 európai parlamenti és tanácsi rendelet 10. cikkében említett kérelmekre vonatkozó adminisztratív és szakmai követelmények meghatározásáról ⁽¹⁾ 64
- ★ A Bizottság (EU) 2017/2470 végrehajtási rendelete (2017. december 20.) az új élelmiszerek uniós jegyzékének az új élelmiszerekről szóló (EU) 2015/2283 európai parlamenti és tanácsi rendelet alapján történő megállapításáról ⁽¹⁾ 72

Helyesbítések

- ★ Helyesbítés a vas(II)-karbonátnak, a vas(III)-klorid-hexahidrát-nak, a vas(II)-szulfát-monohidrát-nak, a vas(II)-szulfát-heptahidrát-nak, a vas(II)-fumarát-nak, az aminosavak vas(II)-kelát-hidrát-jának, a fehérjehidrolizátumok vas(II)-kelát-jának és a glicin-hidrát vas(II)-kelát-jának valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként, valamint a vas-dextrán malacok takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről, valamint az 1334/2003/EK és a 479/2006/EK rendelet módosításáról szóló, 2017. december 14-i (EU) 2017/2330 bizottsági végrehajtási rendelethez (HL L 333., 2017.12.15.) 202

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

Azok a jogi aktusok, amelyek címe normál szedéssel jelenik meg, a mezőgazdasági ügyek napi intézésére vonatkoznak, és rendszerint csak korlátozott ideig maradnak hatályban.

Valamennyi más jogszabály címét vastagon szedik, és előtte csillag szerepel.

Ez a lapszám zárja a 2017. évi L sorozatot.

II

(Nem jogalkotási aktusok)

RENDELETEK

A TANÁCS (EU) 2017/2466 RENDELETE

(2017. december 18.)

az Uniónak az egyes mezőgazdasági és ipari termékekre vonatkozó autonóm vámkontingensei megnyitásáról és kezeléséről szóló 1388/2013/EU rendelet módosításáról

AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre és különösen annak 31. cikkére,

tekintettel az Európai Bizottság javaslatára,

mivel:

- (1) Annak érdekében, hogy egyes, az Unióban elégtelen mennyiségben előállított áruk tekintetében kielégítő és folyamatos ellátást lehessen biztosítani, és egyes mezőgazdasági és ipari termékek tekintetében elkerülhetőek legyenek a piaci zavarok, az 1388/2013/EU tanácsi rendelet ⁽¹⁾ autonóm vámkontingenseket nyitott meg. Ezekben a vámkontingenseken belül a termékek csökkentett vagy nulla vámtétellel hozhatók be az Unióba.
- (2) Ezen okok miatt 2018. január 1-jétől kezdődő hatállyal tizenkettő új termék esetében megfelelő mennyiségre vonatkozóan nulla vámtételű vámkontingenst szükséges megnyitni. Öt további termék esetében emelni kell a kontingensmennyiségeket, mivel ez az uniós gazdasági szereplők érdeke.
- (3) Egy további termék esetében csökkenteni kell a kontingensmennyiséget, mivel időközben nőtt az uniós termelők termelési kapacitása.
- (4) Öt termék esetében a kontingensidőszakot és a kontingensmennyiséget ki kell igazítani, mivel azok csak egy hat hónapos időszakra kerültek megnyitásra.
- (5) Egy másik termék esetében az árumegnevezést módosítani kell.
- (6) Tizenkettő másik termék esetében az autonóm uniós vámkontingenst 2018. január 1-jei hatállyal meg kell szüntetni, mivel nem áll az Unió érdekében, hogy ezen az időpontra túl fenntartsa az említett kontingenseket.
- (7) Az 1388/2013/EU rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell.
- (8) A kontingensrendszer fennakadások nélküli alkalmazása és az autonóm vámtételek felfüggesztéséről és az autonóm vámkontingensekről szóló bizottsági közleményben ⁽²⁾ foglalt iránymutatások betartása érdekében az érintett termékekhez kapcsolódó kontingensek e rendeletben előírt változtatásainak 2018. január 1-jétől kell alkalmazandónak lenniük. E rendeletnek ezért sürgősen hatályba kell lépnie,

⁽¹⁾ A Tanács 1388/2013/EU rendelete (2013. december 17.) az Uniónak az egyes mezőgazdasági és ipari termékekre vonatkozó autonóm vámkontingensei megnyitásáról és kezeléséről, valamint a 7/2010/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 354., 2013.12.28., 319. o.).

⁽²⁾ HL C 363., 2011.12.13., 6. o.

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az 1388/2013/EU rendelet melléklete a következőképpen módosul:

1. az 1388/2013/EU rendelet mellékletében szereplő táblázat az annak második oszlopában feltüntetett, Kombinált Nomenklátúra szerinti kódok (KN-kódok) sorrendjét követve kiegészül az e rendelet I. mellékletében foglalt, 09.2872, 09.2874, 09.2878, 09.2880, 09.2886, 09.2876, 09.2888, 09.2866, 09.2906, 09.2909, 09.2910 és 09.2932 rendelészámú vámkontingensekre vonatkozó sorokkal;
2. a táblázatban a 09.2828, 09.2929, 09.2704, 09.2842, 09.2844, 09.2671, 09.2846, 09.2723, 09.2848, 09.2870, 09.2662, 09.2850 és 09.2868 rendelészámú vámkontingensekre vonatkozó sorok helyébe az e rendelet II. mellékletében szereplő sorok lépnek;
3. a táblázatban a 09.2703, 09.2691, 09.2692, 09.2680, 09.2977, 09.2693, 09.2712, 09.2714, 09.2666, 09.2687, 09.2689 és 09.2669 rendelészámú vámkontingensekre vonatkozó sorokat el kell hagyni;
4. az „* Újonnan bevezetett intézkedés vagy olyan intézkedés, amelynek módosultak a feltételei” szöveget tartalmazó lábjegyzetet el kell hagyni.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő napon lép hatályba.

Ezt a rendeletet 2018. január 1-jétől kell alkalmazni.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2017. december 18-án.

a Tanács részéről
az elnök
K. SIMSON

I. MELLÉKLET

Az 1388/2013/EU rendelet mellékletében szereplő táblázat az annak második oszlopában feltüntetett, Kombinált Nomenklátúra szerinti kódok (KN-kódok) sorrendjét követve a következő sorokkal egészül ki:

Rendelési szám	KN-kód	TARIC	Árumegevezés	Kontingensidőszak	Kontingens mennyiség	Kontingens vámtétele (%)
„09.2872	ex 2833 29 80	40	Cézium-szulfát (CAS RN 10294-54-9) szilárd formában vagy olyan vizes oldatként, amely 48 tömegszázaléknál több, de legfeljebb 52 tömegszázaléknyi cézium-szulfátot tartalmaz	1.1.-12.31.	160 tonna	0
09.2874	ex 2924 29 70	87	Paracetamol (INN) (CAS RN 103-90-2)	1.1.-12.31.	20 000 tonna	0
09.2878	ex 2933 29 90	85	Enzalutamid INN (CAS RN 915087-33-1)	1.1.-12.31.	1 000 kg	0
09.2880	ex 2933 59 95	39	Ibrutinib (INN) (CAS RN 936563-96-1)	1.1.-12.31.	5 tonna	0
09.2886	ex 2934 99 90	51	Kanagliflozin (INN) (CAS RN 928672-86-0)	1.1.-12.31.	10 tonna	0
09.2876	ex 3811 29 00	55	Adalékanyagok, amelyek difenil-aminnak és elágazó láncú nonéneknek a következőkkel képzett reakciótermékeiből állnak: — több mint 28 tömegszázalék, de legfeljebb 35 tömegszázalék 4-monononil-difenilamin, és — több mint 50 tömegszázalék, de legfeljebb 65 tömegszázalék 4,4'-dinonil-difenilamin, — összesen legfeljebb 5 tömegszázalék 2, 4-dinonil-difenilamin és 2, 4'-dinonil-difenilamin kenőolajok gyártásához ⁽²⁾	1.1.-12.31.	900 tonna	0
09.2888	ex 3824 99 92	89	Alkildimetil tercier aminok keveréke, amely tömegszázalékban kifejezve a következőket tartalmazza: — legalább 60 %, de legfeljebb 80 % dodecildimetilamin (CAS RN 112-18-5) és — legalább 20 %, de legfeljebb 30 % dime-til(tetradecil)amin (CAS RN 112-75-4)	1.1.-12.31.	16 000 tonna	0
09.2866	ex 7019 12 00 ex 7019 12 00	06 26	Nagy szilárdságú üvegszálköteg (előfonat): — 9 µm (± 0,5 µm) átmérőjű folytonos végtelen üvegszálakból, — finomsági száma legalább 200 tex, de legfeljebb 680 tex, — nem tartalmaz kalcium-oxidot, és — szakítószilárdsága több mint 3 550 Mpa az ASTM D2343-09 előírása szerint, repüléstechnikai termékek gyártásához ⁽²⁾	1.1.-12.31.	1 000 tonna	0

Rendelési szám	KN-kód	TARIC	Árumegnevezés	Kontingensidőszak	Kontingens mennyiség	Kontingens vámtétele (%)
09.2906	ex 7609 00 00	20	Motorkerékpárok hűtőjéhez rögzíthető alumínium csőszerelvény ⁽²⁾	1.1.-12.31.	3 000 000 darab	0
09.2909	ex 8481 80 85	40	Kipufogószelep motorkerékpárok kipufogórendszerének gyártásához ⁽²⁾	1.1.-12.31	1 000 000 darab	0
09.2910	ex 8708 99 97	75	Alumíniumötvözetből készült tartókonzol rögzítőlyukakkal, rögzítő anyákkal is, a sebességváltónak a karosszériával való közvetett összekapcsolására, a 87. árucsoportba tartozó áruk gyártásához ⁽²⁾	1.1.-12.31	200 000 darab	0
09.2932	ex 9027 10 90	20	Oxigénérzékelő motorkerékpárok kipufogórendszerébe történő állandó beépítésre ⁽²⁾	1.1.-12.31	1 000 000 darab	0"

⁽²⁾ A vámok felfüggesztése a meghatározott célú felhasználás vámfelügyeletétől függ az Uniós Vámkódex létrehozásáról szóló, 2013. október 9-i 952/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL L 269., 2013.10.10., 1. o.) 254. cikkének megfelelően.

II. MELLÉKLET

Az 1388/2013/EU rendelet mellékletében szereplő táblázatban a 09.2828, 09.2929, 09.2704, 09.2842, 09.2844, 09.2671, 09.2846, 09.2723, 09.2848, 09.2870, 09.2662, 09.2850 és 09.2868 rendelésszámú vámkontingensekre vonatkozó sorok helyébe a következő sorok lépnek:

Rendelési szám	KN-kód	TARIC	Árumegnevezés	Kontingensidőszak	Kontingens mennyiség	Kontingens vámtétele (%)
„09.2828	2712 20 90		Paraffinviasz 0,75 tömegszázaléknál kevesebb olajtartalommal	1.1.-12.31.	120 000 tonna	0
09.2929	2903 22 00		Triklór-etilén (CAS RN 79-01-6)	1.1.-12.31.	15 000 tonna	0
09.2704	ex 2909 49 80	20	2,2,2',2'-Tetrakis(hidroximetil)-3,3'-oxidipropán-1-ol (CAS RN 126-58-9)	1.1.-12.31.	500 tonna	0
09.2842	2932 12 00		2-Furaldehid (furfuraldehid)	1.1.-12.31.	10 000 tonna	0
09.2844	ex 3824 99 92	71	Keverékek, amelyek: — legalább 60 tömegszázalék, de legfeljebb 90 tömegszázalék 2-klór-propént (CAS RN 557-98-2), — legalább 8 tömegszázalék, de legfeljebb 14 tömegszázalék (Z)-1-klór-propént (CAS RN 16136-84-8), — legalább 5 tömegszázalék, de legfeljebb 23 tömegszázalék 2-klór-propánt (CAS RN 75-29-6), — legfeljebb 6 tömegszázalék 3-klór-propánt (CAS RN 107-05-1), és — legfeljebb 1 tömegszázalék etil-kloridot (CAS RN 75-00-3) tartalmaznak	1.1.-12.31.	6 000 tonna	0
09.2671	ex 3905 99 90	81	Poli(vinil-butirál) (CAS RN 63148-65-2): — legalább 17,5 tömegszázalék, de legfeljebb 20 tömegszázalék hidroxilcsoportokkal, és — 0,6 mm-nél nagyobb átlagos részecskemérettel (D50)	1.1.-12.31.	12 500 tonna	0
09.2846	ex 3907 40 00	25	Polimerelegy polikarbonátból és poli(metil-metakrilátból) legalább 98,5 tömegszázalék polikarbonát-tartalommal, labdacskok (pellet) vagy granulátum formájában, legalább 88,5 % fényáteresztéssel, egy 4,0 mm vastagságú vizsgálati mintán, $\lambda = 400$ nm hullámhossznál végzett mérés alapján (az ISO 13468-2 szabvány szerint)	1.1.-12.31.	2 000 tonna	0
09.2723	ex 3911 90 19	10	Poli(oxi-1,4-fenilénszulfonil-1,4-fenilénoxi-4,4'-difenilén)	1.1.-12.31.	3 500 tonna	0

Rendelési szám	KN-kód	TARIC	Árumegnevezés	Kontingensidőszak	Kontingens mennyiség	Kontingens vámtétele (%)
09.2848	ex 5505 10 10	10	Szintetikus szálak hulladékai (beleértve a kóchulladékot [fésűskóc], a fonalhulladékot és a foszlatott anyagot is) nejlonból vagy más poliamidokból (PA6 és PA66)	1.1.-12.31.	10 000 tonna	0
09.2870	ex 7019 40 00 ex 7019 52 00	70 30	E-rost üvegszövet: — legalább 20 g/m ² , de legfeljebb 214 g/m ² tömegű, — szilánnal impregnált, — tekercsben, — legfeljebb 0,13 tömegszázalék nedveségtartalmú, és — 100 000 szálból legfeljebb 3 üreges szál tartalmaz, prepreg lapok és rézzel bevont laminátumok gyártásánál történő kizárólagos használatra ⁽²⁾	1.1.- 2018.12.31.	6 000 000 m	0
09.2662	ex 7410 21 00	55	Lemezek: — amelyek legalább egy réteg, epoxigyantával impregnált üvegszál szövetből állnak, — amelyek egyik vagy mindkét oldalukon legfeljebb 0,15 mm vastagságú rézfóliával bevontak, — amelyeknek az IPC-TM-650 2.5.5.2. szerint mérve 1 MHz-nél dielektromos állandójuk (DK) 5,4-nél kisebb, — amelyeknek az IPC-TM-650 2.5.5.2. szerint mérve 1 MHz-nél veszteségi tényezőjük 0,035-nél kisebb, — amelyek kúszóáram-szilárdsági indexe (CTI) legalább 600	1.1.-12.31.	80 000 m ²	0
09.2850	ex 8414 90 00	70	Kompresszorkerék alumíniumötvözetből, amely: — legalább 20 mm, de legfeljebb 130 mm átmérőjű, és — legalább 5 g, de legfeljebb 800 g tömegű, belső égésű motorok gyártásához ⁽²⁾	1.1.-12.31.	5 900 000 darab	0
09.2868	ex 8714 10 90	60	Dugattyúk felfüggesztési rendszerekhez, legfeljebb 55 mm átmérőjű, zsugorított (szinterezett) acélból	1.1.-12.31.	2 000 000 darab	0"

⁽²⁾ A vámok felfüggesztése a meghatározott célú felhasználás vámfelügyeletétől függ az Unió Vámkodeks létrehozásáról szóló, 2013. október 9-i 952/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL L 269., 2013.10.10., 1. o.) 254. cikkének megfelelően.

A TANÁCS (EU) 2017/2467 RENDELETE**(2017. december 21.)****az egyes mezőgazdasági és ipari termékek tekintetében a közös vámtarifában rögzített autonóm vámtételek felfüggesztéséről szóló 1387/2013/EU rendelet módosításáról**

AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre és különösen annak 31. cikkére,

tekintettel az Európai Bizottság javaslatára,

mivel:

- (1) Az Unióban 67 terméket – amelyek nem szerepelnek az 1387/2013/EU tanácsi rendelet ⁽¹⁾ mellékletében – olyan mennyiségben állítanak elő, amely nem elegendő az uniós gazdasági ágazat szükségleteinek fedezésére. Ezért az Uniónak érdekében áll a Közös Vámtarifa e termékekre vonatkozó autonóm vámtételeinek felfüggesztése.
- (2) A termékekkel kapcsolatos technikai fejlődésre és a piacokon zajló gazdasági folyamatokra tekintettel módosítani kell az 1387/2013/EU rendelet mellékletében szereplő, a Közös Vámtarifa 49 termékre vonatkozó autonóm vámtételeinek felfüggesztésére vonatkozó feltételeket. Egyes termékbesorolások úgy módosultak, hogy az ágazat teljes mértékben kihasználhassa a hatályos felfüggesztéseket. Továbbá, a szövegek – egyes esetekben szükséges – összehangolása, illetve egyértelművé tétele iránti igény figyelembevétele érdekében az 1387/2013/EU rendelet mellékletét naprakésszé kell tenni. A módosított feltételek az árumegnevezést, a besorolást, a vámtételeket, illetve a meghatározott célra történő felhasználásra vonatkozó követelményt érintő változásokhoz kapcsolódnak.
- (3) A kötelező felülvizsgálatnak az 1387/2013/EU rendelet mellékletében meghatározott végső időpontjait 188 felfüggesztés esetében módosítani kell.
- (4) Az Uniónak már nem áll érdekében fenntartani az 1387/2013/EU rendelet mellékletében szereplő, a Közös Vámtarifa 92 termékre vonatkozó autonóm vámtételeinek felfüggesztését. Ezért az e termékekre vonatkozó felfüggesztéseket törölni kell e mellékletből.
- (5) Az egyértelműség érdekében az e rendelettel módosított vagy újonnan bevezetett felfüggesztésekre vonatkozó bejegyzéseket célszerű csillaggal megjelölni, az e rendelettel nem módosított felfüggesztésekre vonatkozó bejegyzéseknél pedig el kell távolítani a csillagot.
- (6) Az 1387/2013/EU rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell.
- (7) A felfüggesztések rendszerének fennakadások nélküli alkalmazása és a Bizottságnak az autonóm vámtételek felfüggesztéséről és az autonóm vámkontingensekről szóló közleményében ⁽²⁾ meghatározott iránymutatás betartása érdekében az érintett termékekre vonatkozó felfüggesztések e rendeletben előírt változtatásainak 2018. január 1-jétől kezdve alkalmazandónak kell lenniük. E rendeletnek ezért sürgősen hatályba kell lépnie,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az 1387/2013/EU rendelet melléklete a következőképpen módosul:

1. el kell hagyni a táblázatból az e rendelet I. mellékletében szereplő KN- és TARIC-kódoknak megfelelő termékekre vonatkozó sorokat;
2. el kell hagyni a táblázatban szereplő valamennyi csillagot és a következő szöveget tartalmazó (*) lábjegyzetet:
„* Újonnan bevezetett intézkedés vagy olyan intézkedés, amelynek módosultak a feltételei.”;
3. be kell illeszteni a táblázatba az annak első oszlopában feltüntetett KN-kódok sorrendjét követve az e rendelet II. mellékletében felsorolt termékekre vonatkozó sorokat.

⁽¹⁾ A Tanács 1387/2013/EU rendelete (2013. december 17.) egyes mezőgazdasági és ipari termékek tekintetében a közös vámtarifában rögzített autonóm vámtételek felfüggesztéséről és az 1344/2011/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 354., 2013.12.28., 201. o.).

⁽²⁾ HL C 363., 2011.12.13., 6. o.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő napon lép hatályba.

Ezt a rendeletet 2018. január 1-jétől kell alkalmazni.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2017. december 21-én.

a Tanács részéről

az elnök

M. MAASIKAS

I. MELLÉKLET

A következő KN- és TARIC-kódokkal azonosított termékeket érintő felfüggesztésekre vonatkozó sorokat el kell hagyni az 1387/2013/EU rendelet mellékletében foglalt táblázatból:

KN-kód	TARIC
ex 1511 90 19	20
ex 1511 90 91	20
ex 1513 11 10	20
ex 1513 19 30	20
ex 1513 21 10	20
ex 1513 29 30	20
ex 2007 99 50	81
ex 2007 99 50	82
ex 2007 99 50	83
ex 2007 99 50	84
ex 2007 99 50	85
ex 2007 99 50	91
ex 2007 99 50	92
ex 2007 99 50	93
ex 2007 99 50	94
ex 2007 99 50	95
ex 2007 99 93	10
ex 2008 93 91	20
ex 2008 99 49	70
ex 2008 99 99	11
ex 2804 50 90	10
ex 2805 19 90	20
ex 2811 19 80	30
ex 2811 22 00	70
ex 2816 40 00	10
ex 2823 00 00	10
ex 2823 00 00	20
ex 2825 10 00	10
ex 2825 60 00	10
ex 2835 10 00	10
ex 2837 20 00	20
ex 2839 19 00	10
ex 2841 80 00	10
ex 2841 90 85	10
ex 2850 00 20	30
ex 2850 00 20	50
2903 39 31	
ex 2903 39 35	10
ex 2903 89 80	50

KN-kód	TARIC
ex 2904 99 00	40
ex 2905 19 00	70
ex 2905 19 00	80
ex 2905 39 95	20
ex 2905 39 95	40
ex 2906 29 00	30
ex 2907 29 00	55
ex 2908 99 00	40
ex 2909 60 00	40
ex 2912 29 00	50
ex 2912 49 00	20
ex 2914 19 90	20
ex 2914 19 90	30
ex 2914 19 90	40
ex 2914 39 00	30
ex 2914 39 00	70
ex 2914 39 00	80
ex 2914 50 00	45
ex 2914 50 00	60
ex 2914 50 00	70
ex 2914 79 00	20
ex 2915 60 19	10
ex 2915 90 70	30
ex 2915 90 70	75
ex 2916 12 00	70
ex 2916 13 00	10
ex 2916 39 90	55
ex 2916 39 90	75
ex 2916 39 90	85
ex 2917 19 10	20
ex 2917 39 95	70
ex 2918 29 00	35
ex 2918 30 00	50
ex 2918 99 90	15
ex 2920 29 00	50
ex 2920 29 00	60
ex 2920 90 10	60
ex 2920 90 70	40
ex 2920 90 70	50
2921 13 00	
ex 2921 19 99	70
ex 2921 30 99	40
ex 2921 42 00	86
ex 2921 42 00	87
ex 2921 42 00	88

KN-kód	TARIC
ex 2921 43 00	80
ex 2921 49 00	85
ex 2921 59 90	30
ex 2921 59 90	60
ex 2922 19 00	20
ex 2922 19 00	25
ex 2922 49 85	20
ex 2922 49 85	60
ex 2924 19 00	80
ex 2924 29 70	51
ex 2924 29 70	53
ex 2924 29 70	86
ex 2924 29 70	87
ex 2925 19 95	20
ex 2925 19 95	30
ex 2927 00 00	80
ex 2928 00 90	60
ex 2929 10 00	20
ex 2929 10 00	55
ex 2929 10 00	80
ex 2930 20 00	10
ex 2930 90 98	65
ex 2930 90 98	66
ex 2930 90 98	68
ex 2930 90 98	83
ex 2931 39 90	08
ex 2931 39 90	25
ex 2932 14 00	10
ex 2932 20 90	20
ex 2932 20 90	40
ex 2932 99 00	25
ex 2932 99 00	80
ex 2933 19 90	80
ex 2933 19 90	85
ex 2933 29 90	80
ex 2933 39 99	12
ex 2933 39 99	18
ex 2933 39 99	50
ex 2933 39 99	57
ex 2933 49 10	30
ex 2933 49 90	25
ex 2933 59 95	77
ex 2933 59 95	88
ex 2933 79 00	30
ex 2933 99 80	18

KN-kód	TARIC
ex 2933 99 80	24
ex 2933 99 80	28
ex 2933 99 80	43
ex 2933 99 80	47
ex 2933 99 80	51
ex 2934 10 00	15
ex 2934 10 00	25
ex 2934 10 00	35
ex 2934 20 80	40
ex 2934 30 90	10
ex 2934 99 90	14
ex 2934 99 90	18
ex 2934 99 90	22
ex 2934 99 90	35
ex 2934 99 90	37
ex 2934 99 90	38
ex 2934 99 90	74
ex 2935 90 90	73
ex 2940 00 00	40
ex 3204 11 00	30
ex 3204 11 00	70
ex 3204 11 00	80
ex 3204 12 00	20
ex 3204 12 00	30
ex 3204 13 00	20
ex 3204 13 00	30
ex 3204 13 00	40
ex 3204 17 00	12
ex 3204 17 00	60
ex 3204 17 00	75
ex 3204 17 00	80
ex 3204 17 00	85
ex 3204 17 00	88
ex 3204 19 00	52
ex 3204 19 00	84
ex 3204 19 00	85
ex 3205 00 00	20
ex 3207 40 85	40
ex 3208 90 19	25
ex 3208 90 19	35
ex 3208 90 19	75
ex 3208 90 91	20
ex 3215 11 90	10
ex 3215 19 90	10
ex 3215 19 90	20

KN-kód	TARIC
ex 3402 13 00	20
ex 3707 90 29	50
ex 3802 90 00	11
ex 3808 91 90	60
ex 3808 93 15	10
ex 3811 21 00	30
ex 3811 21 00	50
ex 3811 21 00	60
ex 3811 21 00	70
ex 3811 21 00	85
ex 3811 29 00	20
ex 3811 29 00	30
ex 3811 29 00	40
ex 3811 29 00	50
ex 3811 29 00	55
ex 3811 90 00	40
ex 3812 39 90	80
ex 3815 19 90	87
ex 3815 90 90	16
ex 3815 90 90	18
ex 3815 90 90	71
ex 3815 90 90	85
ex 3824 99 92	22
ex 3824 99 92	35
ex 3824 99 92	39
ex 3824 99 92	44
ex 3824 99 92	47
ex 3824 99 92	48
ex 3824 99 92	49
ex 3824 99 92	50
ex 3824 99 92	80
ex 3824 99 92	83
ex 3824 99 92	86
ex 3824 99 93	57
ex 3824 99 93	63
ex 3824 99 93	77
ex 3824 99 93	83
ex 3824 99 93	88
ex 3824 99 96	50
ex 3824 99 96	79
ex 3824 99 96	85
ex 3824 99 96	87
ex 3902 10 00	10
ex 3902 10 00	50
ex 3903 90 90	15

KN-kód	TARIC
ex 3904 69 80	85
ex 3905 30 00	10
ex 3905 91 00	30
ex 3906 90 90	27
ex 3907 20 20	20
ex 3907 30 00	60
ex 3907 69 00	50
ex 3907 99 80	25
ex 3907 99 80	60
ex 3907 99 80	70
ex 3908 90 00	60
ex 3909 40 00	30
ex 3910 00 00	50
ex 3911 90 19	30
ex 3911 90 99	53
ex 3911 90 99	57
ex 3919 10 80	40
ex 3919 10 80	45
ex 3919 10 80	47
ex 3919 10 80	53
ex 3919 10 80	55
ex 3919 90 80	25
ex 3919 90 80	32
ex 3919 90 80	34
ex 3919 90 80	36
ex 3919 90 80	38
ex 3919 90 80	40
ex 3919 90 80	42
ex 3919 90 80	43
ex 3919 90 80	44
ex 3919 90 80	45
ex 3919 90 80	47
ex 3919 90 80	53
ex 3919 90 80	60
ex 3920 10 28	93
ex 3920 10 40	30
ex 3920 10 89	50
ex 3920 20 29	55
ex 3920 20 29	94
ex 3920 20 80	93
ex 3920 20 80	95
ex 3920 49 10	95
ex 3920 62 19	60
ex 3920 99 28	55
ex 3921 13 10	20

KN-kód	TARIC
ex 3921 90 60	95
ex 3926 90 92	40
ex 3926 90 97	20
ex 3926 90 97	77
ex 4104 41 19	10
ex 5407 10 00	10
ex 5603 11 10	20
ex 5603 11 90	20
ex 5603 12 90	50
ex 6909 19 00	15
ex 7005 10 30	10
ex 7009 10 00	50
ex 7019 12 00	05
ex 7019 12 00	25
ex 7019 19 10	15
ex 7019 19 10	50
ex 7409 19 00	10
ex 7410 21 00	70
ex 7601 20 20	10
ex 7607 20 90	10
ex 7616 99 90	75
ex 8102 10 00	10
ex 8105 90 00	10
ex 8108 20 00	50
ex 8108 90 30	20
ex 8108 90 50	10
ex 8108 90 50	15
ex 8108 90 50	30
ex 8108 90 50	35
ex 8108 90 50	50
ex 8108 90 50	60
ex 8108 90 50	75
ex 8113 00 90	10
ex 8207 30 10	10
ex 8407 33 20	10
ex 8407 33 80	10
ex 8407 90 80	10
ex 8407 90 90	10
ex 8408 90 43	40
ex 8408 90 45	30
ex 8408 90 47	50
ex 8409 91 00	20
ex 8409 91 00	30
ex 8409 99 00	50
ex 8411 99 00	60

KN-kód	TARIC
ex 8411 99 00	65
ex 8414 59 25	30
ex 8415 90 00	50
ex 8431 20 00	30
ex 8481 80 69	60
ex 8482 10 10	30
ex 8482 10 90	20
ex 8483 30 38	40
ex 8501 10 99	60
ex 8501 31 00	25
ex 8501 31 00	33
ex 8501 31 00	35
ex 8501 32 00	70
ex 8501 62 00	30
ex 8503 00 99	40
ex 8504 31 80	20
ex 8504 31 80	40
ex 8504 40 82	40
ex 8504 50 95	50
ex 8505 11 00	35
ex 8505 11 00	50
ex 8505 11 00	60
ex 8506 90 00	10
ex 8507 60 00	25
ex 8507 60 00	50
ex 8507 60 00	53
ex 8507 60 00	55
ex 8507 60 00	57
ex 8511 30 00	50
ex 8512 90 90	10
ex 8516 90 00	70
ex 8518 29 95	30
ex 8522 90 80	15
ex 8522 90 80	96
ex 8525 80 19	45
ex 8529 90 65	75
ex 8529 90 92	70
ex 8536 69 90	51
ex 8536 69 90	81
ex 8536 69 90	88
ex 8536 90 95	30
ex 8537 10 91	30
ex 8537 10 98	92
ex 8544 20 00	20
ex 8544 30 00	35

KN-kód	TARIC
ex 8544 30 00	80
ex 8544 42 90	30
ex 8544 42 90	60
ex 8548 10 29	10
ex 8548 90 90	50
ex 8704 23 91	20
ex 8708 40 20	10
ex 8708 40 50	20
ex 8708 50 20	30
ex 8708 50 99	20
ex 8708 93 10	20
ex 8708 93 90	20
ex 8708 99 10	20
ex 8708 99 97	70
ex 9001 20 00	10
ex 9001 20 00	40
ex 9001 50 41	30
ex 9001 50 49	30
ex 9001 90 00	25
ex 9001 90 00	60
ex 9001 90 00	75
ex 9002 11 00	20
ex 9002 11 00	30
ex 9002 11 00	40
ex 9002 11 00	70
ex 9002 11 00	80
ex 9002 90 00	40
ex 9032 89 00	40

II. MELLÉKLET

Az 1387/2013/EU rendelet mellékletében szereplő táblázat az annak első oszlopában feltüntetett KN-kódok sorrendjét követve kiegészül a következő sorokkal:

KN-kód	TARIC	Árumegnevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előirányzott határidő
*ex 1511 90 19	20	Pálmaolaj, kókuszdió-(kopra-)olaj, pálmamagbél-olaj az alábbiak gyártásához:	0 %	—	2018.12.31
*ex 1511 90 91	20	— a 3823 19 10 alszám alá tartozó ipari monokarboxil-zsírsavak,			
*ex 1513 11 10	20	— a 2915 vagy 2916 vtsz. alá tartozó zsírsav-metilészterek,			
*ex 1513 19 30	20	— a 2905 17, 2905 19 és 3823 70 alszámok alá tartozó zsíralkoholok kozmetikumok, mosótermékek vagy gyógyszeripari termékek gyártásához,			
*ex 1513 21 10	20	— a 2905 16 alszám alá tartozó zsíralkoholok, tisztán vagy keverve kozmetikumok, mosótermékek vagy gyógyszeripari termékek gyártásához,			
*ex 1513 29 30	20	— a 3823 11 00 alszám alá tartozó sztearinsav, — a 3401 vtsz. alá tartozó áruk, vagy — a 2915 vtsz. alá tartozó, nagy tisztaságú zsírsava ⁽²⁾			
*ex 2007 99 50	83	Mangópüré-koncentrátum, főzéssel készítve:	6 % ⁽³⁾	—	2022.12.31
*ex 2007 99 50	93	— a <i>Mangifera</i> spp. nemből,			
*ex 2007 99 93	10	— legfeljebb 30 tömegszázalék cukortartalommal az élelmiszer- vagy italipar termékeinek gyártásához ⁽²⁾			
*ex 2007 99 50	84	Papayapüré-koncentrátum, főzéssel készítve:	7,8 % ⁽³⁾	—	2022.12.31
*ex 2007 99 50	94	— a <i>Carica</i> spp. nemből, — több mint 13 tömegszázalék, de legfeljebb 30 tömegszázalék cukortartalommal az élelmiszer- vagy italipar termékeinek gyártásához ⁽²⁾			
*ex 2007 99 50	85	Guajavapüré-koncentrátum, főzéssel készítve:	6 % ⁽³⁾	—	2022.12.31
*ex 2007 99 50	95	— a <i>Psidium</i> spp. nemből, — több mint 13 tömegszázalék, de legfeljebb 30 tömegszázalék cukortartalommal, az élelmiszer- vagy italipar termékeinek gyártásához ⁽²⁾			

KN-kód	TARIC	Árumegnevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előírt határidő
ex 2008 93 91	20	Édesített, szárított tőzegáfonya, az önmagában feldolgozásnak nem minősülő átcsomagolás kivételével, az élelmiszeripar termékeinek gyártásához ()	0 %	—	2022.12.31
*ex 2008 99 49 *ex 2008 99 99	70 11	Szőlőlevelek a <i>Karakishmish</i> nemből, előfőzve, sós lében, amelyek: — több mint 6 tömegszázalék sókoncentrációt, — legalább 0,1 tömegszázalék, de legfeljebb 1,4 tömegszázalék savat citromsav-monohidrátban kifejezve, és — a CODEX STAN 192-1995 szerint akár legfeljebb 2 000 mg/kg nátrium-benzoátot is tartalmaznak rizzsel töltött szőlőlevelek gyártásához (*)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2106 90 92	50	Kazein-hidrolizátum, amely a következőkből áll: — legalább 20, de legfeljebb 70 tömegszázalékban szabad aminosavak, és — peptonok, amelyek több mint 90 tömegszázalékának molekulásúlya legfeljebb 2 000 Da	0 %	kg	2022.12.31
*ex 2804 50 90	40	Legalább 99,99, de legfeljebb 99,999 tömegszázalék tisztaságú tellúr (CAS RN 13494-80-9), az ICP-vizsgálattal mért fémszennyeződések alapján	0 %	—	2018.12.31
*ex 2805 19 90	20	Lítiumfém (CAS RN 7439-93-2), legalább 98,8 tömegszázalék tisztaságú	0 %	—	2022.12.31
*ex 2811 22 00	15	Amorf szilícium-dioxid (CAS RN 60676-86-0) — por formában, — legalább 99,0 tömegszázalék tisztaságú, — legalább 0,7, de legfeljebb 2,1 µm közepes szemcsemérettel, — ahol a részecskék 70 %-ának átmérője legfeljebb 3 µm	0 %	—	2020.12.31
*ex 2811 29 90	10	Tellúr-dioxid (CAS RN 7446-07-3)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2816 40 00	10	Bárium-hidroxid (CAS RN 17194-00-2)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2823 00 00	10	Titán-dioxid (CAS RN 13463-67-7): — legalább 99,9 tömegszázalék tisztaságú, — átlagos szemcsemérete legalább 0,7 µm, de legfeljebb 2,1 µm	0 %	—	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegnevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előirányzott határidő
*ex 2825 10 00	10	Hidroxilammónium-klorid (CAS RN 5470-11-1)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2825 60 00	10	Cirkónium-dioxid (CAS RN 1314-23-4)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2835 10 00	10	Nátriumhipofoszfát-monohidrát (CAS RN 10039-56-2)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2837 20 00	20	Vas(III)-ammónium-hexacianoferrát(II) (CAS RN 25869-00-5)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2839 19 00	10	Dinátrium-diszilikát (CAS RN 13870-28-5)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2841 50 00	10	Kálium-dikromát (CAS RN 7778-50-9)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2841 80 00	10	Diammónium-volframát (ammónium-paravolframát) (CAS RN 11120-25-5)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2841 90 30	10	Kálium-metavanadát (CAS RN 13769-43-2)	0 %	kg	2022.12.31
*ex 2841 90 85	10	Lítium-kobalt(III)-oxid (CAS RN 12190-79-3), legalább 59 % kobalttartalommal	0 %	—	2022.12.31
*ex 2850 00 20	30	Titán-nitrid (CAS RN 25583-20-4), legfeljebb 250 nm részecskemérettel	0 %	—	2022.12.31
*ex 2850 00 20	60	Diszilán (CAS RN 1590-87-0)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2903 39 19	20	5-Brómpent-1-én (CAS RN 1119-51-3)	0 %	—	2022.12.31
*2903 39 31		2,3,3,3-Tetrafluor-prop-1-én (2,3,3,3-tetrafluor-propén) (CAS RN 754-12-1)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2903 39 35	20	Transz-1,3,3,3-tetrafluor-prop-1-én (Transz-1,3,3,3-tetrafluor-propén) (CAS RN 29118-24-9)	0 %	—	2018.12.31
*ex 2903 39 39	40	1,1,2,3,4,4-hexafluor-buta-1,3-dién (CAS RN 685-63-2)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2903 89 80	50	Klór-ciklopentán (CAS RN 930-28-9)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2903 89 80	60	Oktafluor-ciklobután (CAS RN 115-25-3)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2904 99 00	40	4-Klór-benzol-szulfonil-klorid (CAS RN 98-60-2)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2905 19 00	70	Titán-tetrabutanolát (CAS RN 5593-70-4)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2905 19 00	80	Titán-tetra-izopropoxid (CAS RN 546-68-9)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2905 39 95	20	Bután-1,2-diol (CAS RN 584-03-2)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2905 39 95	40	Dekán-1,10-diol (CAS RN 112-47-0)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2906 29 00	30	2-Feniletanol (CAS RN 60-12-8)	0 %	—	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegnevezés	Autonóm vám-tétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra elői- rányzott határidő
*ex 2908 99 00	40	4,5-Dihidroxi-naftalin-2,7-diszulfonsav (CAS RN 148-25-4)	0 %	—	2018.12.31
*ex 2912 29 00	35	Fahéjaldehid (CAS RN 104-55-2)	0 %	kg	2022.12.31
*ex 2912 29 00	50	4-Izobutil-benzaldehid (CAS RN 40150-98-9)	0 %	—	2018.12.31
*ex 2912 49 00	20	4-Hidroxi-benzaldehid (CAS RN 123-08-0)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2914 19 90	20	Heptán-2-on (CAS RN 110-43-0)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2914 19 90	30	3-Metilbutanon (CAS RN 563-80-4)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2914 19 90	40	Pentán-2-on (CAS RN 107-87-9)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2914 39 00	30	Benzofenon (CAS RN 119-61-9)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2914 39 00	70	Benzil (CAS RN 134-81-6)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2914 39 00	80	4'-Metil-acetofenon (CAS RN 122-00-9)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2914 50 00	45	3,4-Dihidroxi-benzofenon (CAS RN 10425-11-3)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2914 50 00	60	2,2-Dimetoxi-2-fenilacetofenon (CAS RN 24650-42-8)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2914 79 00	20	2,4'-Difluor-benzofenon (CAS RN 342-25-6)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2915 60 19	10	Etil-butirát (CAS RN 105-54-4)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2915 90 70	30	3,3-Dimetil-butiril-klorid (CAS RN 7065-46-5)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2916 12 00	70	2-(2-Vinil-oxi-etoxi)etil-akrilát (CAS RN 86273-46-3)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2916 13 00	30	Cink-monometakrilát por (CAS RN 63451-47-8), amely gyártási szennyeződések egyáltalán nem, vagy legfeljebb 17 tömegszázalékban tartalmaz	0 %	—	2020.12.31
*ex 2916 39 90	55	4-terc-Butilbenzoesav (CAS RN 98-73-7)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2916 39 90	75	m-Toluilsav (CAS RN 99-04-7)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2916 39 90	85	(2,4,5-Trifluor-fenil)ecetsav (CAS RN 209995-38-0)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2917 19 10	20	Dietil-malonát (CAS RN 105-53-3)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2918 29 00	35	Propil-3,4,5-trihidroxi-benzoát (CAS RN 121-79-9)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2918 30 00	50	Etil-acetoacetát (CAS RN 141-97-9)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2918 99 90	15	Etil 2,3-epoxi-3-fenil-butirát (CAS RN 77-83-8)	0 %	—	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegevezés	Autonóm vám-tétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra elői- rányzott határidő
*ex 2918 99 90	27	Etil-3-etoxi-propionát (CAS RN 763-69-9)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2920 29 00	15	Foszforsav 3,3',5,5'-tetrakis(1,1-dimetil-etil)-6,6'-dimetil[1,1'-bifenil]-2,2'-diil-tetra-1-naftalenil-észter (CAS RN 198979-98-5)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2920 29 00	50	Foszetil-alumínium (CAS RN 39148-24-8)	0 %	—	2018.12.31
*ex 2920 29 00	60	Foszetil-nátrium (CAS RN 39148-16-8) leg- alább 35 tömegszázalék, de legfeljebb 45 tö- megszázalék foszetil-nátriumot tartalmazó vizes oldat formájában, növényvédő szerek gyártásához (?)	0 %	—	2021.12.31
*ex 2920 90 10	60	2,4-Di- <i>tert</i> -butil-5-nitro-fenil-metil-karbonát (CAS RN 873055-55-1)	0 %	—	2022.12.31
*2921 13 00		2-(N,N-Dietil-amino)etil-klorid-hidroklorid (CAS RN 869-24-9)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2921 19 99	70	N,N-Dimetil-oktil-amin – bór-triklorid (1:1) (CAS RN 34762-90-8)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2921 30 99	40	Ciklopropilamin (CAS RN 765-30-0)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2921 42 00	86	2,5-Diklór-anilin (CAS RN 95-82-9)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2921 42 00	87	N-Metil-anilin (CAS RN 100-61-8)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2921 42 00	88	3,4-Diklór-anilin-6-szulfonsav (CAS RN 6331-96-0)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2921 43 00	80	6-Klór- α,α,α -trifluor-m-toluidin (CAS RN 121- 50-6)	0 %	—	2018.12.31
*ex 2921 45 00	60	1-Naftilamin (CAS RN 134-32-7)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2921 45 00	70	8-Amino-naftalin-2-szulfonsav (CAS RN 119- 28-8)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2921 59 90	30	3,3'-Diklórbenzidin-dihidroklorid (CAS RN 612-83-9)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2921 59 90	60	(2R,5R)-1,6-Difenil-hexán-2,5-diamin-dihid- roklorid (CAS RN 1247119-31-8)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2922 19 00	20	2-(2-Metoxi-fenoxi)etil-amin-hidroklorid (CAS RN 64464-07-9)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2922 49 85	20	3-Amino-4-klór-benzoészter (CAS RN 2840- 28-0)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2922 49 85	60	Etil-4-dimetilamino-benzoát (CAS RN 10287- 53-3)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2922 49 85	75	L-alanin-izopropil-észter-hidroklorid (CAS RN 62062-65-1)	0 %	—	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előirányzott határidő
*ex 2922 50 00	15	3,5-Dijód-tironin (CAS RN 1041-01-6)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2924 19 00	25	Izobutilidén-dikarbamid (CAS RN 6104-30-9)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2924 19 00	80	Tetrabutil-karbamid (CAS RN 4559-86-8)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2924 29 70	53	4-Amino-N-[4-(amino-karbonil)fenil]benzamid (CAS RN 74441-06-8)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2924 29 70	86	Antranilamid (CAS RN 88-68-6), legalább 99,5 tömegszázalék tisztaságú	0 %	—	2022.12.31
*ex 2925 19 95	20	4,5,6,7-Tetrahidroizoindol-1,3-dion (CAS RN 4720-86-9)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2925 19 95	30	N,N'-(m-Fenilén)dimaleimid (CAS RN 3006-93-7)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2927 00 00	80	4-[(2,5-Diklór-fenil)azo]-3-hidroxi-2-naftoesav (CAS RN 51867-77-7)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2929 10 00	20	Butil-izocianát (CAS RN 111-36-4)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2929 10 00	55	2,5 (és 2,6)-bisz(Izocianátmetil)-biciklo[2.2.1]heptán (CAS RN 74091-64-8)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2929 10 00	80	1,3-Bisz(izocianát-metil)benzol (CAS RN 3634-83-1)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2930 20 00	10	Proszulfokarb (ISO) (CAS RN 52888-80-9)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2930 90 98	65	Pentaeritritol-tetrakis(3-merkaptopropionát) (CAS RN 7575-23-7)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2930 90 98	68	Kletodim (ISO) (CAS RN 99129-21-2)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2931 39 90	08	Nátrium-diizobutil-ditiofoszfinát (CAS RN 13360-78-6) vizes oldatban	0 %	—	2022.12.31
*ex 2931 39 90	25	(Z)-Prop-1-én-1-il-foszonsav (CAS RN 25383-06-6)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2931 90 00	20	Ferrocén (CAS RN 102-54-5)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2932 14 00	10	1,6-Diklór-1,6-dideoxi-β-D-fruktofuranozil-4-klór-4-deoxi-α-D-galaktopiranozid (CAS RN 56038-13-2)	0 %	—	2019.12.31
*ex 2932 20 90	40	(S)-(-)-α-Amino-γ-butirolakton-hidrobromid (CAS RN 15295-77-9)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2932 20 90	50	L-laktid (CAS RN 4511-42-6) vagy D-laktid (CAS RN 13076-17-0) vagy dilaktid (CAS RN 95-96-5)	0 %	t	2022.12.31
*ex 2932 99 00	25	1-(2,2-Difluor-benzo[d][1,3]dioxol-5-il)ciklopropánkarboxilsav (CAS RN 862574-88-7)	0 %	—	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegevezés	Autonóm vám-tétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra elő- rányzott határidő
*ex 2932 99 00	80	1,3:2,4-bisz-O-(4-Metilbenzilidén)-D-glucitol (CAS RN 81541-12-0)	0 %	—	2018.12.31
*ex 2933 19 90	80	3-(4,5-Dihidro-3-metil-5-oxo-1H-pirazol-1-il) benzol-szulfonsav (CAS RN 119-17-5)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2933 29 90	80	Imazalil (ISO) (CAS RN 35554-44-0)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2933 39 99	12	2,3-Diklór-piridin (CAS RN 2402-77-9)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2933 39 99	36	1-[2-[5-Metil-3-(trifluor-metil)-1H-pirazol-1-il] acetil]piperidin-4-karbotioamid (CAS RN 1003319-95-6)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2933 39 99	57	Terc-butyl-3-(6-amino-3-metil-piridin-2-il)ben- zoát (CAS RN 1083057-14-0)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2933 49 10	30	Etil-4-oxo-1,4-dihidrokinolin-3-karboxilát (CAS RN 52980-28-6)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2933 49 90	25	Klokvintocet-mexil (ISO) (CAS RN 99607-70-2)	0 %	—	2021.12.31
*ex 2933 59 95	77	3-(Trifluor-metil)-5,6,7,8-tetrahidro[1,2,4]tria- zolo[4,3-a]pirazin-hidroklorid (1:1) (CAS RN 762240-92-6)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2933 79 00	30	5-Vinil-2-pirrolidon (CAS RN 7529-16-0)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2933 99 80	24	1,3-Dihidro-5,6-diamino-2H-benzimidazol-2- on (CAS RN 55621-49-3)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2933 99 80	41	5-[4'-(Bróm-metil)bifenil-2-il]-1-tritil-1H-tetra- zol (CAS RN 124750-51-2)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2933 99 80	46	(S)-indolin-2-karboxilsav (CAS RN 79815-20-6)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2933 99 80	47	Paklobutrazol (ISO) (CAS RN 76738-62-0)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2933 99 80	51	Dikvat-dibromid (ISO) (CAS RN 85-00-7) vizes oldatban, gyomirtók gyártásához ⁽²⁾	0 %	—	2021.12.31
*ex 2934 10 00	15	4-Nitrofenil-tiazol-5-il-metil-karbonát (CAS RN 144163-97-3)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2934 10 00	25	(S)-Etil-2-(3-((2-izopropil-tiazol-4-il)metil)-3- metil-ureido)-4-morfolino-butanoát-oxalát (CAS RN 1247119-36-3)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2934 10 00	35	(2-Izopropil-tiazol-4-il)-N-metil-metánamin- dihidroklorid (CAS RN 1185167-55-8)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2934 20 80	15	Bentiavalikarb-izopropil (ISO) (CAS RN 177406-68-7)	0 %	kg	2022.12.31
*ex 2934 20 80	40	1,2-Benzizotiazol-3(2H)-on (Benzizotiazoli- non (BIT)) (CAS RN 2634-33-5)	0 %	—	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegnevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előírt határidő
*ex 2934 30 90	10	2-Metiltio-fenotiazin (CAS RN 7643-08-5)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2934 99 90	37	4-Propán-2-íl-morfolin (CAS RN 1004-14-4)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2934 99 90	52	Epoxikonazol (ISO) (CAS RN 133855-98-8)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2934 99 90	54	2-benzil-2-dimetilamino-4'-morfolinobutirofenon (CAS RN 119313-12-1)	0 %	kg	2022.12.31
*ex 2934 99 90	56	1-[5-(2,6-difluorfenil)-4,5-dihidro-1,2-oxazol-3-il]etanon (CAS RN 1173693-36-1)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2934 99 90	57	(6R,7R)-7-Amino-8-oxo-3-(1-propenil)-5-tia-1-azabicyclo[4.2.0]okt-2-én-2-karboxilsav (CAS RN 120709-09-3)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2934 99 90	58	Dimetén-amid-P (ISO) (CAS RN 163515-14-8)	0 %	—	2018.12.31
*ex 2934 99 90	74	2-Izopropiltioxanton (CAS RN 5495-84-1)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2935 90 90	73	(2S)-2-Benzil-N,N-dimetil-aziridin-1-szulfonamid (CAS RN 902146-43-4)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2938 90 90	30	Rebaudiozid A (CAS RN 58543-16-1)	0 %	—	2022.12.31
*ex 2938 90 90	40	Tisztított szteviol-glikozid, amely legalább 80, de legfeljebb 90 tömegszázalék rebaudiozid M-et (CAS RN 1220616-44-3) tartalmaz, alkoholmentes italok gyártásához ⁽²⁾	0 %	—	2022.12.31
*ex 3204 11 00	35	C.I. Disperse Yellow 232 színezék (CAS RN 35773-43-4) és azon alapuló készítmények legalább 50 tömegszázalék C.I. Disperse Yellow 232 színezéktartalommal	0 %	—	2022.12.31
*ex 3204 11 00	45	Diszperziós színezékek készítménye, amely az alábbiakat tartalmazza: — C.I. Disperse Orange 61 vagy Disperse Orange 288, — C.I. Disperse Blue 291:1, — C.I. Disperse Violet 93:1, — C.I. Disperse Red 54 hozzáadásával is	0 %	—	2020.12.31
*ex 3204 13 00	30	C.I. Basic Blue 7 színezék (CAS RN 2390-60-5) és azon alapuló készítmények legalább 50 tömegszázalék C.I. Basic Blue 7 színezéktartalommal	0 %	—	2018.12.31
*ex 3204 13 00	40	C.I. Basic Violet 1 színezék (CAS RN 603-47-4 vagy CAS RN 8004-87-3) és azon alapuló készítmények legalább 90 tömegszázalék C.I. Basic Violet 1 színezéktartalommal	0 %	—	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegnevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előírt határidő
*ex 3204 15 00	80	C.I. Vat Blue 1 színezék (CAS RN 482-89-3) és azon alapuló készítmények legalább 94 tömegszázalék C.I. Vat Blue 1 színezéktartalommal	0 %	—	2022.12.31
*ex 3204 17 00	26	C.I. Pigment Orange 13 színezék (CAS RN 3520-72-7) és azon alapuló készítmények legalább 80 tömegszázalék C.I. Pigment Orange 13 színezéktartalommal	0 %	—	2022.12.31
*ex 3204 17 00	75	C.I. Pigment Orange 5 színezék (CAS RN 3468-63-1) és azon alapuló készítmények legalább 80 tömegszázalék C.I. Pigment Orange 5 színezéktartalommal	0 %	—	2022.12.31
*ex 3204 17 00	80	C.I. Pigment Red 207 színezék (CAS RN 71819-77-7) és azon alapuló készítmények legalább 50 tömegszázalék C.I. Pigment Red 207 színezéktartalommal	0 %	—	2022.12.31
*ex 3204 17 00	85	C.I. Pigment Blue 61 színezék (CAS RN 1324-76-1) és azon alapuló készítmények legalább 35 tömegszázalék C.I. Pigment Blue 61 színezéktartalommal	0 %	—	2022.12.31
*ex 3204 17 00	88	C.I. Pigment Violet 3 színezék (CAS RN 1325-82-2 vagy CAS RN 101357-19-1) és azon alapuló készítmények legalább 90 tömegszázalék C.I. Pigment Violet 3 színezéktartalommal	0 %	—	2022.12.31
*ex 3204 19 00	16	C.I. Solvent Yellow 133 színezék (CAS RN 51202-86-9) és azon alapuló készítmények legalább 97 tömegszázalék C.I. Solvent Yellow 133 színezéktartalommal	0 %	—	2022.12.31
*ex 3204 19 00	84	C.I. Solvent Blue 67 színezék (CAS RN 12226-78-7) és azon alapuló készítmények legalább 98 tömegszázalék C.I. Solvent Blue 67 színezéktartalommal	0 %	—	2022.12.31
*ex 3204 90 00	20	A C.I. Solvent Red 175 színezék (CAS RN 68411-78-6) készítményei hidrogénezett könnyű nafténes kőolajdesztillátumokban (CAS RN 64742-53-6), legalább 40 tömegszázalék, de legfeljebb 60 tömegszázalék C.I. Solvent Red 175 színezéktartalommal	0 %	—	2022.12.31
*ex 3206 49 70	30	C.I. Pigment Black 12 színezék (CAS RN 68187-02-0) és azon alapuló készítmények legalább 50 tömegszázalék C.I. Pigment Black 12 színezéktartalommal	0 %	—	2022.12.31
*ex 3207 40 85	40	Üvegplyhek (CAS RN 65997-17-3): — legalább 0,3 µm, de legfeljebb 10 µm vastagságú és — titán-dioxiddal (CAS RN 13463-67-7) vagy vas-oxiddal bevonva (CAS RN 18282-10-5)	0 %	—	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előírt határidő
*ex 3208 90 19 *ex 3208 90 91	25 20	Tetrafluor-etilén-kopolimer butil-acetát oldatban, 50 tömegszázalék (± 2 %) oldószer-tartalommal	0 %	—	2022.12.31
*ex 3208 90 19	65	Szilikonok legalább 50 tömegszázalék xilotalommal és legfeljebb 25 tömegszázalék szilícium-dioxid-tartalommal, tartós sebészeti implantátumok gyártásához	0 %	—	2018.12.31
*ex 3208 90 19	75	Acenaftalin-kopolimer etil-laktát oldatban	0 %	—	2022.12.31
*ex 3215 11 00 *ex 3215 19 00	10 10	Nyomdafesték, folyadék formájában, amely vinil-akrilát-kopolimer és színezőpigmentek izoparaffinokban lévő diszperziója, legfeljebb 13 tömegszázalék vinil-akrilát-kopolimer- és színezőpigment-tartalommal	0 %	—	2018.12.31
*ex 3215 19 00	20	Tinta: — poliészter polimer, valamint ezüst (CAS RN 7440-22-4) és ezüst-klorid (CAS RN 7783-90-6) diszperziójából áll metil-propil-ke-tonban (CAS RN 107-87-9), — teljes szilárdanyag-tartalma legalább 55, de legfeljebb 57 tömegszázalék, és — fajlagos tömege legalább 1,40 g/cm ³ , de legfeljebb 1,60 g/cm ³ , elektrodák nyomtatásához (?)	0 %	1	2022.12.31
*ex 3402 13 00	20	Felületaktív anyag, amely 1,4-dimetil-1,4-bisz(2-metilpropil)-2-butin-1,4-diil-étert tartalmaz, oxiránnal polimerizálva, metil-lezárással	0 %	—	2022.12.31
*ex 3506 91 90	60	Ideiglenes lemezkötést kialakító ragasztóanyag D-limonén (CAS RN 5989-27-5) és szilárd polimer szuszpenziójának formájában, legalább 65, de legfeljebb 75 tömegszázalék polimertartalommal	0 %	1	2022.12.31
*ex 3506 91 90	70	Ideiglenes lemezkötést oldó anyag ciklopentanon (CAS RN 120-92-3) és szilárd polimer szuszpenziójának formájában, legfeljebb 10 tömegszázalék polimertartalommal	0 %	1	2022.12.31
*ex 3603 00 60	10	Gázgenerátorok gyújtószerkezetei, amelyek maximális teljes hossza legalább 20,34 mm, de legfeljebb 25,25 mm, és amelyekben a tű hossza legalább 6,68 mm ($\pm 0,3$ mm), de legfeljebb 6,9 mm ($\pm 0,3$ mm)	0 %	—	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előírt határidő
*ex 3707 90 29	50	Száraz tintapor vagy festékanyag-keverék, amely az alábbi összetevőkből áll: — sztirolakrilát/butadién-kopolimer — korom vagy egy szerves pigment — poliolefin- vagy amorf szilikatartalommal is, telefaxok, számítógép-nyomtatók és másológépek tinta-/festékpátrónjai vagy-kazettái előhívóinak gyártásához ⁽²⁾	0 %	—	2022.12.31
*ex 3801 90 00	20	Szurokbevonattal ellátott grafitalapú por, amelynek: — átlagos szemcsemérete legalább 10,8 µm, de legfeljebb 13,0 µm, — vastartalma kisebb, mint 40 ppm, — réztartalma kisebb, mint 5 ppm, — nikkeltartalma kisebb, mint 5 ppm, — átlagos fajlagos felülete (N ₂ -atmoszférában) legalább 3,0 m ² /g, de legfeljebb 4,36 m ² /g, és — mágnesezhető fémszennyeződése kisebb, mint 0,3 ppm	0 %	—	2022.12.31
*ex 3808 91 90	60	Spinetoram (ISO) (CAS RN 935545-74-7), két spinozin komponensből álló készítmény (3'-etoxi-5,6-dihidro-spinozin J) és (3'-etoxi-spinozin L)	0 %	—	2022.12.31
*ex 3811 21 00	30	Kenőolaj-adalékok ásványolaj-tartalommal, amelyek poliizobutilénnel szubsztituált fenol szalicilsavval és formaldehiddel kapott reakciótermékeinek kalcium-sóiból állnak, koncentrált adalékként való felhasználásra motorolajok keverési eljárással történő gyártásához	0 %	—	2022.12.31
*ex 3811 21 00	50	Kenőolaj-adalékok, — amelyek kalcium C16–24 alkil-benzol-szulfonátokon (CAS RN 70024-69-0) alapulnak, — ásványolaj-tartalommal, koncentrált adalékként való felhasználásra motorolajok keverési eljárással történő gyártásához	0 %	—	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előírt határidő
*ex 3811 21 00	60	Kenőolaj-adalékok ásványolaj-tartalommal, — amelyek alapja kalcium-polipropilenillel szubsztituált benzol-szulfonát (CAS RN 75975-85-8), legalább 25, de legfeljebb 35 tömegszázalékban, — legalább 280, de legfeljebb 320 teljes bázisszámmal (TBN), koncentrált adalékként való felhasználásra motorolajok keverési eljárással történő gyártásához	0 %	—	2022.12.31
*ex 3811 21 00	70	Kenőolaj-adalékok, — amelyek polietilén-poliaminok poliizobuténil-borostyánkősav-anhidriddel (CAS RN 84605-20-9) képzett reakciótermékeiből nyert poliizobutilén-szukcinimidet tartalmaznak, — ásványolaj-tartalommal, — legalább 0,05, de legfeljebb 0,25 tömegszázalék klór-tartalommal, — több mint 20 teljes bázisszámmal (TBN), koncentrált adalékként való felhasználásra motorolajok keverési eljárással történő gyártásához	0 %	—	2022.12.31
*ex 3811 21 00	85	Adalékanyagok: — több mint 20 tömegszázalék, de legfeljebb 45 tömegszázalék ásványolaj-tartalommal, — elágazó dodecifenol-szulfid kalcium-sók keverékén alapulnak, karbonátzott is, kenőolaj-adalékanyagok keverékeinek gyártásához	0 %	—	2022.12.31
*ex 3811 29 00	20	Kenőolaj-adalékok, amelyek bisz(2-metil-pentán-2-il)ditiofoszforsav propilén-oxiddal, foszfor-oxiddal, és C12-14 alkilancú aminokkal képzett reakciótermékeiből állnak, koncentrált adalékként kenőolajok gyártásához	0 %	—	2022.12.31
*ex 3811 29 00	30	Kenőolaj-adalékok, amelyek butil-ciklohex-3-én-karboxilát, kén és trifenil-foszfát (CAS RN 93925-37-2) reakciótermékeiből állnak, koncentrált adalékként való felhasználásra motorolajok keverési eljárással történő gyártásához	0 %	—	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegevezés	Autonóm vám-tétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra elői- rányzott határidő
*ex 3811 29 00	40	Kenőolaj-adalékok, amelyek 2-metil-prop-1-én kén-monokloriddal és nátrium-szulfiddal (CAS RN 68511-50-2) képzett reakciótermékeiből állnak, legalább 0,01 tömegszázalék, de legfeljebb 0,5 tömegszázalék klórtartalommal, koncentrált adalékként kenőolajok gyártásához	0 %	—	2022.12.31
*ex 3811 29 00	50	Kenőolaj-adalékok, amelyek 12–18 szénatom alkilánc-hosszúságú N,N-dialkil-2-hidroxiacetamidok (CAS RN 866259-61-2) keverékéből állnak, koncentrált adalékként való felhasználásra motorolajok keverési eljárással történő gyártásához	0 %	—	2022.12.31
*ex 3811 90 00	40	Poliizobutenil-szukcinimiden alapuló kvaterner ammónium só oldata legalább 20, de legfeljebb 29,9 tömegszázalék 2-etilhexanol-tartalommal	0 %	—	2022.12.31
*ex 3812 39 90	80	UV-stabilizátor, összetétele: — gátolt amin: N,N'-bisz(1,2,2,6,6-pentametil-4-piperidinil)-1,6-hexándiamin, polimer 2,4-diklór-6-(4-morfolinil)-1,3,5-triazin (CAS RN 193098-40-7), valamint — vagy o-hidroxifenil-triazin UV-fényelnyelő vagy — egy kémiaiilag módosított fenolos vegyület	0 %	—	2022.12.31
*ex 3815 19 90 *ex 8506 90 00	87 10	Katód, tekercsben, levegő-cink gomelemhez (hallásjavító készülékhez való elem) ⁽²⁾	0 %	—	2018.12.31
*ex 3815 90 90	16	Dimetilamino-propil-karbamid alapú reakció-indító-anyag	0 %	—	2022.12.31
*ex 3815 90 90	18	Oxidációs katalizátor di[mangán (1+)], 1,2-bisz(oktahidro-4,7-dimetil-1H-1,4,7-triazonin-1-yl-kN ¹ , kN ⁴ , kN ⁷)etán-di-μ-oxo-μ-(etanoát-kO, kO')-, di[klorid(1-)] (CAS RN 1217890-37-3) hatóanyaggal, kémiai oxidáció vagy fehérités gyorsításához történő felhasználásra	0 %	—	2022.12.31
*ex 3815 90 90	22	Katalizátor porított formában, amely 95 tömegszázalékban (± 1 %) titán-dioxidból és 5 tömegszázalékban (± 1 %) szilícium-dioxidból áll	0 %	—	2022.12.31
*ex 3815 90 90	85	Katalizátor, alumínium-szilikát (zeolit) alapú, aromás szénhidrogének alkilezéséhez, alkilaromás-szénhidrogének átkilezéséhez vagy olefinek oligomerizálásához ⁽²⁾	0 %	—	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előírt határidő
*ex 3824 99 92	26	Készítmény, amely: — legalább 60 tömegszázalék, de legfeljebb 75 tömegszázalék nehéz aromás lakkbenzint (kőolaj) (CAS RN 64742-94-5), — legalább 15 tömegszázalék, de legfeljebb 25 tömegszázalék 4-(4-nitrofenilazo)-2,6-di-szek-butilfenolt (CAS RN 111850-24-9) és — legalább 10 tömegszázalék, de legfeljebb 15 tömegszázalék 2-szek-butilfenolt (CAS RN 89-72-5) tartalmaz	0 %	—	2022.12.31
*ex 3824 99 92	28	Vizes oldat, amely: — legalább 10 tömegszázalék, de legfeljebb 42 tömegszázalék 2-(3-klór-5-(trifluor-metil)piridin-2-il)etán-amint (CAS RN 658066-44-5), — legalább 10 tömegszázalék, de legfeljebb 25 tömegszázalék kénsavat (CAS RN 7664-93-9), és — legalább 0,5 tömegszázalék, de legfeljebb 2,9 tömegszázalék metanolt (CAS RN 67-56-1) tartalmaz	0 %	—	2020.12.31
*ex 3824 99 92	29	Készítmény, amely: — legalább 85 tömegszázalék, de legfeljebb 99 tömegszázalék butil-2-cián-3-(4-hid-roxi-3-metoxi-fenil)-akrilát polietilén-glikol-étert és — legalább 1 tömegszázalék, de legfeljebb 15 tömegszázalék polioxi-etilén (20) szorbítán-trioleátot tartalmaz	0 %	—	2020.12.31
*ex 3824 99 92	35	Készítmények, amelyek legalább 92 tömegszázalék, de legfeljebb 96,5 tömegszázalék 1,3:2,4-bisz-O-(4-metilbenzilidén)-D-glucitolt, valamint karbonsav származékokat és egy alkil-szulfátot is tartalmaznak	0 %	—	2018.12.31
*ex 3824 99 92	39	Készítmények, amelyek legalább 47 tömegszázalék 1,3:2,4-bisz-O-benzilidén-D-glucitolt tartalmaznak	0 %	—	2018.12.31
*ex 3824 99 92	47	Készítmény, amely: — trioktil-foszfin-oxidot (CAS RN 78-50-2), — dioktil-hexil-foszfin-oxidot (CAS RN 31160-66-4), — oktil-dihexil-foszfin-oxidot (CAS RN 31160-64-2), és — trihexil-foszfin-oxidot (CAS RN 3084-48-8) tartalmaz	0 %	—	2022.12.31
*ex 3824 99 92	49	Készítmény, 2,5,8,11-tetrametil-6-dodecin-5,8-diol-etoxilát alapú (CAS RN 169117-72-0)	0 %	—	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegevezés	Autonóm vám-tétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra elői- rányzott határidő
*ex 3824 99 92	50	Készítmény, alkil-karbonát alapú, amely ultraibolya-sugárzást elnyelő anyagot is tartalmaz, szemüveglencsék gyártásához ⁽²⁾	0 %	—	2022.12.31
*ex 3824 99 92	80	Dietilénlglikol-propilénlglikol-trietanol-amin-titanát komplexek (CAS RN 68784-48-5) dietilénlglikolban (CAS RN 111-46-6) oldva	0 %	—	2022.12.31
*ex 3824 99 93	30	Porkeverék, amely tartalmaz: — legalább 85 tömegszázalék cink-diakrilátot (CAS RN 14643-87-9), — legfeljebb 5 tömegszázalék 2,6-di-terc-butil-alfa-dimetilamino-p-krezolt (CAS RN 88-27-7) és — legfeljebb 10 tömegszázalék cink-sztearátot (CAS RN 557-05-1)	0 %	—	2018.12.31
*ex 3824 99 93	63	Fitoszterinek keveréke, nem por formában, amely: — legalább 75 tömegszázalékban szterineket, — legfeljebb 25 tömegszázalékban sztanolokat, tartalmaz, sztanolok/szterinek vagy sztanol-/szterinészterek gyártásához ⁽²⁾	0 %	—	2022.12.31
*ex 3824 99 93 *ex 3824 99 96	83 85	Készítmény, amely tartalmaz: — C,C'-azodi(formamid)-ot (CAS RN 123-77-3), — magnézium-oxidot (CAS RN 1309-48-4) és — cink-bisz(p-toluol-szulfinát)-ot (CAS RN 24345-02-6), amelyben a gázképződés a C,C'-azodi(formamid)-ból 135 °C-on következik be	0 %	—	2018.12.31
*ex 3824 99 93	88	Fitoszterinek keveréke, fából és faalapú olajokból (tallolaj) kinyert, por formában, amely: — legalább 60 tömegszázalék, de legfeljebb 80 tömegszázalék szitoszterineket, — legfeljebb 15 tömegszázalék kampeszterineket, — legfeljebb 5 tömegszázalék sztigmaszterineket, — legfeljebb 15 tömegszázalék betaszitosztanolokat tartalmaz	0 %	—	2022.12.31
*ex 3824 99 96	45	Lítium-nikkel-kobalt-alumínium-oxid por alakban (CAS RN 177997-13-6): — kevesebb mint 10µm szemcsemérettel, — tisztasága több, mint 98 tömegszázalék	0 %	kg	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előírt határidő
*ex 3824 99 96	50	Nikkel-hidroxid legalább 12 tömegszázalék, de legfeljebb 18 tömegszázalék cink-hidroxiddal és kobalt-hidroxiddal adalékolva, akkumulátorok pozitív elektródáinak gyártása során használatos	0 %	—	2022.12.31
*ex 3824 99 96	87	Platina-oxid (CAS RN 12035-82-4) porózus alumínium-oxid alapon (CAS RN 1344-28-1) rögzítve, amely: — legalább 0,1 tömegszázalék, de legfeljebb 1 tömegszázalék platinát, és — legalább 0,5 tömegszázalék, de legfeljebb 5 tömegszázalék etil-alumínium-dikloridot (CAS RN 563-43-9) tartalmaz	0 %	—	2022.12.31
*ex 3903 90 90	15	Kopolimer granulátum formájában, amely: — 78 ± 4 tömegszázalék sztirolt, — 9 ± 2 tömegszázalék n-butil-akrilátot, — 11 ± 3 tömegszázalék n-butil-metakrilátot, — $1,5 \pm 0,7$ tömegszázalék metakrilsavat, és — legalább 0,01 tömegszázalék, de legfeljebb 2,5 tömegszázalék poliolefin viaszt tartalmaz	0 %	—	2018.12.31
*ex 3904 69 80	85	Etilén és klórt trifluor-etilén kopolimere, hexafluor-izobutilénnel módosítva is, por formában, töltőanyagokkal is	0 %	—	2022.12.31
*ex 3905 30 00	10	Viszkózus készítmény, amely alapvetően poli(vinil-alkoholt)-t (CAS RN 9002-89-5), egy szerves oldószert és vizet tartalmaz, felfűtők gyártása során a szeletek védőbevonataként való felhasználásra ⁽²⁾	0 %	—	2022.12.31
*ex 3905 91 00	40	Etilén és vinil-alkohol vízzoldható kopolimere (CAS RN 26221-27-2), amely legfeljebb 38 tömegszázaléknyi etilén monomert egységet tartalmaz	0 %	—	2022.12.31
*ex 3906 90 90	27	Sztearil-metakrilát, izooktil-akrilát és akrilsav kopolimere, izopropil-palmitátban oldva	0 %	—	2022.12.31
*ex 3907 20 20	20	Politetrametilén-éter-glikol legalább 2 700, de legfeljebb 3 100 tömegátlag molekulatömeggel (M_w) (CAS RN 25190-06-1)	0 %	—	2022.12.31
*ex 3907 20 20	60	Polipropilén-glikol-monobutil-éter (CAS RN 9003-13-8), amelynek savassága legfeljebb 1 ppm nátrium	0 %	—	2022.12.31
*ex 3907 20 99	80	Izoamil-alkohol-polioxietilén-éter (CAS RN 62601-60-9)	0 %	kg	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegnevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előirányzott határidő
*ex 3907 30 00	60	Poliglicerin-poliglicidil-éter gyanta (CAS RN 118549-88-5)	0 %	—	2022.12.31
*ex 3907 99 80	25	Kopolimer, amely legalább 72 tömegszázalékban tereftálsavat és/vagy izomerjeit, valamint ciklohexán-dimetanol tartalmaz	0 %	—	2022.12.31
*ex 3907 99 80	70	Poli(etilén-tereftalát) és ciklohexán-dimetanol kopolimere, több mint 10 tömegszázalék ciklohexán-dimetanolal	3,5 %	—	2019.12.31
*ex 3910 00 00	50	Szilikon alapú, nyomásérzékeny ragasztó dimetil-sziloxán/difenil-sziloxán-kopolimer gumit tartalmazó oldószerben	0 %	—	2022.12.31
*ex 3911 90 19	30	Etilénimin és etilénimin-ditiokarbamat kopolimere, nátrium-hidroxid vizes oldatában	0 %	—	2022.12.31
*ex 3911 90 99	53	1,2,3,4,4a,5,8,8a-Oktahidro-1,4:5,8-dimetán-naftalén 3a,4,7,7a-tetrahidro-4,7-metán-1H-indénnel és 4,4a,9,9a-tetrahidro-1,4-metán-1H-fluorénnel képzett hidrogénezett polimere (CAS RN 503442-46-4)	0 %	—	2022.12.31
*ex 3911 90 99	57	1,2,3,4,4a,5,8,8a-Oktahidro-1,4:5,8-dimetán-naftalén 4,4a,9,9a-tetrahidro-1,4-metán-1H-fluorénnel képzett hidrogénezett polimere (CAS RN 503298-02-0)	0 %	—	2022.12.31
*ex 3919 10 80 *ex 3919 90 80	40 43	Fekete poli(vinil-klorid) fólia, amelynek: — fényessége az ASTM D2457 módszer szerint több mint 30°, — egyik oldalát poli(etilén-tereftalát) védőfólia, a másik oldalát pedig nyomásérzékeny, sávos, lehúzható fóliával ellátott ragasztóréteg boríthatja	0 %	—	2022.12.31
*ex 3919 10 80 *ex 3919 90 80	45 45	Megerősített polietilénhab-szalag, mindkét oldalán mikrobordázott, nyomásérzékeny akrilragasztóval bevonva és egyik oldalán fedőréteggel, felhasználási vastagsága legalább 0,38 mm, de legfeljebb 1,53 mm	0 %	—	2022.12.31
*ex 3919 10 80 *ex 3919 90 80	55 53	Szalag akrilhabból, egyik oldalán hőre aktiválódó ragasztóréteggel vagy nyomásérzékeny akrilragasztóval, a másik oldalán nyomásérzékeny akrilragasztóval és egy elválasztóréteggel bevonva, amelynek tépési szilárdsága 90°-os szögben (az ASTM D 3330 módszer szerint meghatározva) több, mint 25 N/cm	0 %	—	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegnevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előírt határidő
*ex 3919 90 80	82	Fényvisszaverő fólia: — egy poliuretán réteggel, — egy mikrométerű üveggömbökből álló réteggel, — egy galvanizált alumíniumból álló réteggel és — egy egyik vagy mindkét oldalán lehúzzható védőfóliával fedett ragasztóréteggel, — egy poli(vinil-klorid) réteggel vagy anélkül, — egy adatok hamisítása, módosítása vagy cseréje, illetve sokszorosítás elleni lézernyomatokat vagy meghatározott célra szolgáló hivatalos jelzéseket tartalmazó vagy azok nélküli réteggel	0 %	—	2020.12.31
*ex 3919 90 80 *ex 9001 90 00	83 33	Fényvisszaverő vagy diffúzorlapok tekercsben, — ablaküvegre történő ragasztásra ultraibolya vagy infravörös hőszugárzás elleni védelem céljából, vagy — egyenletes fényáteresztéshez és -szóráshoz, LCD-modulokhoz	0 %	—	2022.12.31
*ex 3920 20 29	94	Háromrétegű koextrudált film: — minden rétege polipropilénből és polietilénből álló keveréket tartalmaz, — legfeljebb 3 tömegszázalék más polimereket tartalmaz, — magrétegében titán-dioxid-tartalommal is, — legfeljebb 70 µm teljes vastagságú	0 %	—	2022.12.31
*ex 3920 62 19	60	Poli(etilén-tereftalát) film: — legfeljebb 20 µm vastagságú, — legalább egyik oldalán gázzáró-réteggel bevonva, amely polimermátrixban diszpergált szilícium-dioxidból vagy alumínium-oxidból áll és legfeljebb 2 µm vastagságú	0 %	—	2022.12.31
*ex 3920 99 28	55	Extrudált termoplasztikus poliuretán film: — nem öntapadó, — sárgasági indexe 10 mm-es kötegelt film esetén több mint 1,0, de legfeljebb 2,5 (az ASTM E 313-10 teszt módszer szerint megállapítva), — fényáteresztő képessége 10 mm-es kötegelt film esetén 87 %-ot meghaladó (az ASTM D 1003-11 teszt módszer szerint megállapítva),	0 %	—	2018.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegnevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előírt határidő
		— legalább 0,38 mm, de legfeljebb 7,6 mm teljes vastagságú, — legalább 99 cm, de legfeljebb 305 cm szélességű, rétegelt biztonsági üveg gyártásában való felhasználásra			
*ex 3921 13 10	20	Nyitott cellás poliuretánhab-tekercs: — 2,29 mm ($\pm$ 0,25 mm) vastagságú; — lyukacsos szerkezetű tapadóképesesség-javító anyaggal felületkezelve, és — poliészter filmre és egy réteg textilanyagra rétegelve	0 %	—	2022.12.31
*ex 3921 19 00	60	Multi-porózus rétegelt elválasztófólia: — két mikroporózus polipropilén réteg között egy mikroporózus polietilén réteggel, mindkét oldalán alumínium-oxid bevonattal is, — szélessége legalább 65 mm, de legfeljebb 170 mm, — teljes vastagsága legalább 0,01 mm, de legfeljebb 0,03 mm, — porózussága legalább 0,25, de legfeljebb 0,65	0 %	m ²	2022.12.31
*ex 3921 19 00	70	Mikroporózus expandált politetrafluoretilén (ePTFE) membrántekercs, amelynek: — szélessége legalább 1 600 mm, de legfeljebb 1 730 mm, — membránvastagsága legalább 15 μ m, de legfeljebb 50 μ m, és amelyet kétkomponensű ePTFE-membránok gyártásához használnak ⁽²⁾	0 %	—	2022.12.31
*ex 3921 19 00	80	Mikroporózus egyrétegű polipropilén fólia vagy mikroporózus háromrétegű fólia (polipropilén, polietilén és polipropilén), amelyek mindegyikét a következők jellemzik: — a gyártásirányra keresztben mért zsugorodása zéró, — teljes vastagsága legalább 10 μ m, de legfeljebb 50 μ m, — szélessége legalább 15 mm, de legfeljebb 900 mm, — hosszúsága több mint 200 m, de legfeljebb 3 000 m, és — átlagos pórusmérete 0,02–0,1 μ m	0 %	—	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegnevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előírt határidő
*ex 3926 30 00 *ex 3926 90 97	30 34	Külső vagy belső galvanizált díszítőelemek, amelyek a következőkből állnak: — akrilnitril-butadién-sztirol (ABS) kopolimere polikarbonáttal keverve is, — réz-, nikkel- és krómrétegek a 8701–8705 vtsz. alá tartozó gépjárművek alkatrészeinek gyártásához ⁽²⁾	0 %	p/st	2022.12.31
*ex 3926 90 97	33	Távvezérlők gyártásánál használt házak, házrészecskék, hengerek, beállító-kerekek, keretek, borítók és más, akrilnitril-butadién-sztirolból vagy polikarbonáttól előállított (alkat)részecskék	0 %	p/st	2019.12.31
*ex 3926 90 97	77	Szilikon kioldógyűrű 15,4 mm (+ 0,0 mm/– 0,1 mm) belső átmérővel, gépjárművek parkolássegítő érzékelő rendszereiben használatos	0 %	p/st	2021.12.31
*ex 4104 41 19	10	Bőlénybőr, hasított, krómmal cserzett, szintetikus újracszerzett („crust bőr”), száraz	0 %	—	2022.12.31
*ex 5407 10 00	10	Textilszövet, amely poliamid-6,6 végtelen szálú láncfonalakból, valamint poliamid-6,6-ból, poliuretánból, és tereftálsav, p-fenilén-diamin és 3,4'-oxibisz(fenilénamin) kopolimerjéből álló végtelen szálú vetülékfonalakból készült	0 %	—	2022.12.31
*ex 5603 12 90	50	Nem szőtt textília: — legalább 30 g/m ² , de legfeljebb 60 g/m ² tömeggel, — polipropilén vagy polipropilén és polietilén szálakkal, — nyomott is, amelynek: — egyik oldalán a teljes felület 65 %-át lehorogonyzott, a felületből kiemelkedő, eldolgazatlan végű, hullámosított szálakból álló olyan 4 mm átmérőjű, gömbölyű bojtok alkotják, amelyek alkalmasak extrudált horoganyagok fogadására, a teljes felület fennmaradó 35 %-a pedig ragasztott, — másik oldala sima, nem texturált felületű, csecsemőpelenka és -pelenkabetét, valamint hasonló egészségügyi árucikkek gyártásához ⁽²⁾	0 %	m ²	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előírt határidő
*ex 7009 10 00	50	Félkész, elektrokróm, automatikusan sötétedő tükrök gépjárművek visszapillantó tükreihez: — műanyag tartólappal felszerelve is, — fűtőelemmel felszerelve is, — holtter modul (Blind Spot Module - BSM) kijelzővel felszerelve is	0 %	—	2022.12.31
*ex 7019 12 00 *ex 7019 12 00	05 25	Előfonat, finomsági száma 1 980 – 2 033 tex, 9 µm (±0,5 µm) átmérőjű folytonos végtelen üvegszálakból	0 %	—	2022.12.31
*ex 7019 19 10	15	S' üvegfonal, finomsági száma 33 tex vagy annak többszöröse (± 13 %), végtelen fonott üvegszálakból, 9 µm átmérővel (– 1 µm / + 1,5 µm)	0 %	—	2022.12.31
*ex 7019 19 10	50	Fonal, finomsági száma 11 tex vagy annak többszöröse (± 7,5 %), végtelen fonott üvegszálakból, legalább 93 tömegszázalék szilícium-dioxid tartalommal, 6 µm vagy 9 µm névleges átmérővel, kivéve a kezelt szálakat	0 %	—	2022.12.31
*ex 7020 00 10	20	Olvasztott szilícium-dioxidból készülő optikai elemek nyersanyaga: — vastagsága legalább 10 cm, de legfeljebb 40 cm és — tömege legalább 100 kg	0 %	—	2022.12.31
*ex 7315 11 90	10	Vezérműláncként használt görgős lánc acélból, amelynek kifáradási határa legalább 2 kN 7 000 ford./perc fordulatszámon, gépjárművek motorjának gyártásához ⁽²⁾	0 %	—	2022.12.31
*ex 7601 20 20	10	Lemeztuskó és hengertuskó lítiumot tartalmazó alumíniumötvözetből	0 %	—	2022.12.31
*ex 7608 20 20 *ex 8708 91 99	30 40	Sűrítettlevegő-ellátáshoz való szerelvény – rezonátorral vagy anélkül –, amely legalább a következőkből áll: — egy szilárd alumíniumcső szerelőkerettel vagy anélkül — egy hajlékony gumitömlő és — egy fémkapocs a 87. árucsoportba tartozó áruk gyártásához ⁽²⁾	0 %	—	2022.12.31
*ex 8101 96 00	20	Volfrámhuzal, amelynek: — volfrámtartalma legalább 99,95 tömegszázalék, és — maximális keresztmetszete legfeljebb 1,02 mm	0 %	—	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegnevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előirányzott határidő
*ex 8102 10 00	10	Molibdén por, amelynek: — tisztasága legalább 99 tömegszázalék és — szemcsemérete legalább 1,0 µm, de legfeljebb 5,0 µm	0 %	—	2022.12.31
*ex 8105 90 00	10	Kobaltötvözetből készült rúd vagy huzal, amely: — 35 (± 2) tömegszázalék kobaltot, — 25 (± 1) tömegszázalék nikkelt, — 19 (± 1) tömegszázalék krómot és — 7 (± 2) tömegszázalék vasat tartalmaz, és megfelel a repülőgép- és űrrepülőgép-iparban használatos AMS 5842 anyag-specifikációnak	0 %	—	2018.12.31
*ex 8108 20 00	55	Titánötvözet ingot: — legalább 17,8 cm magasságú, legalább 180 cm hosszúságú és legalább 48,3 cm szélességű, — legalább 680 kg tömegű, amely a következő ötvözőelemeket tartalmazza: — legalább 3 tömegszázalék, de legfeljebb 7 tömegszázalék alumínium, — legalább 1 tömegszázalék, de legfeljebb 5 tömegszázalék ón, — legalább 3 tömegszázalék, de legfeljebb 5 tömegszázalék cirkónium, — legalább 4 tömegszázalék, de legfeljebb 8 tömegszázalék molibdén	0 %	—	2020.12.31
*ex 8108 20 00	70	Titánötvözet lemez, amelynek: — magassága legalább 20,3 cm, de legfeljebb 23,3 cm, — hossza legalább 246,1 cm, de legfeljebb 289,6 cm, — szélessége legalább 40,6 cm, de legfeljebb 46,7 cm, — tömege legalább 820 kg, de legfeljebb 965 kg, és amely a következő ötvözőelemeket tartalmazza: — legalább 5,2 tömegszázalék, de legfeljebb 6,2 tömegszázalék alumínium, — legalább 2,5 tömegszázalék, de legfeljebb 4,8 tömegszázalék vanádium	0 %	—	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegnevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előírt határidő
*ex 8108 90 30	15	Titánötvözetből készült rúd és huzal: — teljes hosszában egyenletes, kör alakú keresztmetszetű, — legalább 0,8 mm, de legfeljebb 5 mm átmérőjű, — legalább 0,3 tömegszázalék, de legfeljebb 0,7 tömegszázalék alumíniumtartalommal, — legalább 0,3 tömegszázalék, de legfeljebb 0,6 tömegszázalék szilíciumtartalommal, — legalább 0,1 tömegszázalék, de legfeljebb 0,3 tömegszázalék nióbiumtartalommal, és — legfeljebb 0,2 tömegszázalék vastartalommal	0 %	kg	2022.12.31
*ex 8108 90 50	45	Hidegen vagy melegen hengerelt ötvözetlen titánlap, -lemez és -szalag: — vastagsága legalább 0,4 mm, de legfeljebb 100 mm, — hossza legfeljebb 14 m és — szélessége legfeljebb 4 m	0 %	kg	2022.12.31
*ex 8108 90 50	55	Lap, lemez, szalag és fólia titánötvözetből	0 %	—	2021.12.31
*ex 8108 90 60	30	Varratmentes cső titániumból vagy titánötvözetből — átmérője legalább 19 mm, de legfeljebb 159 mm, — falvastagsága legalább 0,4 mm, de legfeljebb 8 mm és — hossza legfeljebb 18 m	0 %	kg	2022.12.31
*ex 8113 00 90	10	Alumínium-szilícium-karbid (AlSiC-9) hordozólap elektronikus áramkörökhöz	0 %	—	2022.12.31
*ex 8207 30 10	10	Transzfer és/vagy tandem sajtóoláshoz készlet fémlapok hidegsajtolásához, préseléséhez, húzásához, vágásához, lyukasztásához, hajlításához, kalibrálásához, szélezéséhez és hornyolásához, gépjárművek vázrészeinek gyártásához (?)	0 %	p/st	2022.12.31
*ex 8407 33 20	10	Szikragyújtású, belső égésű, dugattyús vagy forgódugattyús motor, legalább 300 cm³ hengerűrtartalommal és legalább 6 kW, de legfeljebb 20,0 kW teljesítménnyel, a következők gyártásához: — a 8433 11 51 alszám alá tartozó önjáró fűkaszáló gép, üléssel és a 8433 11 90 alszám alá tartozó kézi fűkaszáló gép, — a 8701 91 90 alszám alá tartozó vontató, amelynek fő funkciója megegyezik a fűkaszáló gépével vagy	0 %	—	2022.12.31
*ex 8407 33 80	10				
*ex 8407 90 80	10				
*ex 8407 90 90	10				

KN-kód	TARIC	Árumegnevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előírt határidő
		— a 8433 20 10 alszám alá tartozó, négyütemű motoros fűnyíró, legalább 300 cm ³ hengerűrtartalommal vagy — vagy a 8430 20 alszám alá tartozó hóéke és hókotró ⁽²⁾			
*ex 8408 90 43 *ex 8408 90 45 *ex 8408 90 47	40 30 50	Négyütemű, négyhengeres, folyadékűtéses, kompresszió-gyújtású motor, amelynek: — hengerűrtartalma legfeljebb 3 850 cm ³ , és — névleges teljesítménye legalább 15 kW, de legfeljebb 85 kW, a 8427 vtsz. alá tartozó járművek gyártásához ⁽²⁾	0 %	—	2022.12.31
*ex 8409 91 00	40	Üzemanyag-befecskendező fúvóka (injektor) mágnesszeleppel a motor égésterében történő optimális porlasztáshoz, gépjárművek szikragyújtású, dugattyús, belső égésű motorjainak gyártásához ⁽²⁾	0 %	—	2021.12.31
*ex 8409 91 00 *ex 8409 99 00	50 55	Turbófeltöltőkben használt kipufogó-gyűjtőcső turbinaházzal, amely: — legfeljebb 1 050 °C-ig hőálló, és — egy turbinakerék beillesztésére szolgáló furattal rendelkezik, amelynek átmérője legalább 28 mm, de legfeljebb 130 mm	0 %	p/st	2018.12.31
*ex 8409 99 00	60	Szívócsonk a motor hengereinek levegővel való ellátásához, amely legalább a következőkből áll: — egy fojtószelep — egy töltőnyomás-érzékelő gépjárművek kompressziós gyújtású motorjának gyártásához ⁽²⁾	0 %	—	2022.12.31
*ex 8409 99 00	70	Fémötvözetből készült szívó- és kipufogószelep, amelynek Rockwell-keménysége legalább HRC 20, de nem több, mint HRC 50, gépjárművek kompressziós gyújtású motorjának gyártásához ⁽²⁾	0 %	—	2021.12.31
*ex 8409 99 00	80	Motor dugattyújának hűtésére és kenésére használt nagynyomású olajbefecskendező: — legalább 1 bar, de legfeljebb 3 bar nyitási nyomással, — 0,7 barnál nagyobb zárónyomással, — egyirányú szeleppel, gépjárművek kompressziós gyújtású motorjának gyártásához ⁽²⁾	0 %	—	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegnevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előirányzott határidő
*ex 8411 99 00	20	Turbófeltöltőkben használt, lapátokkal rendelkező kerék alakú gázturbina-alkatrész: — precíziósan öntött nikkelalapú ötvözetből, amely megfelel a DIN G-NiCr13Al6MoNb, a DIN G-NiCr13Al16MoNb, a DIN G-Ni-Co10W10Cr9AlTi, a DIN G- NiCr12Al6-MoNb vagy az AMS AISI:686 szabvány-nak, — legfeljebb 1 100 °C-ig hőálló; — átmérője legalább 28 mm, de legfeljebb 180 mm, — magassága legalább 20 mm, de legfeljebb 150 mm	0 %	p/st	2022.12.31
*ex 8411 99 00	30	Turbófeltöltők turbinaháza, amely: — legfeljebb 1 050 °C-ig hőálló, és — egy turbinakerék beillesztésére szolgáló furattal rendelkezik, amelynek átmérője legalább 28 mm, de legfeljebb 130 mm	0 %	p/st	2021.12.31
*ex 8414 80 22 *ex 8414 80 80	20 20	Membrános légkompresszor: — legalább 4,5 l/min, de legfeljebb 7 l/min átlátlással, — legfeljebb 8,1 W felvett teljesítménnyel, és — legfeljebb 400 hPa (0,4 bar) manometri- kus nyomásteljesítménnyel, gépjárműülések gyártásában való felhasználásra	0 %	—	2022.12.31
*ex 8415 90 00	55	Alumínium, ívhegesztett kivehető szűrő poliamid és kerámia betétekkel: — legalább 143 mm, de legfeljebb 292 mm hosszúságú, — legalább 31 mm, de legfeljebb 99 mm átmérőjű, — legfeljebb 0,2 mm szemcsehosszúságú, legfeljebb 0,06 mm szemcse szélességű, és — legfeljebb 0,06 mm átmérőjű szilárd részecskékkel, autók légkondicionáló rendszereiben használatos	0 %	p/st	2020.12.31
*ex 8431 20 00	30	Differenciálművet, fordulatszám-csökkentő váltóművet, tányérkereket, meghajtó tengelyt, kerékagyakat, fékeket és szerelvénytartó karokat tartalmazó hajtótengely szerkezet a 8427 vtsz. alá tartozó járművek gyártásához (2)	0 %	p/st	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegnevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előirányzott határidő
*ex 8481 80 69	60	Négyutas irányváltó szelep hűtőközegekhez, amely: — szolenoid vezérszelepből és — szelepgyűrűt és réz csatlakozókat tartalmazó sárgaréz szeleptestből áll, legfeljebb 4,5 Mpa munkanyomással	0 %	p/st	2022.12.31
*ex 8482 10 10 *ex 8482 10 90	40 30	Golyóscsapágyak: — legalább 3 mm belső átmérővel, — legfeljebb 100 mm külső átmérővel, — legfeljebb 40 mm vastagsággal, — portalanítóval szerelve is, szíjhajtásos kormányrendszerek, elektromos szervokormányrendszerek vagy kormányművek vagy kormányművekhez való golyóbetétes mozgó csavarszerkezet gyártásához ⁽²⁾	0 %	p/st	2019.12.31
*ex 8483 30 32 *ex 8483 30 38	20 50	Turbófeltöltőkben használt csapágyház: — precíziósan öntött szürke öntöttvasból, mely megfelel a DIN EN 1561 szabványnak, — olajkamrákkal, — csapágy nélkül, — átmérője legalább 50 mm, de legfeljebb 250 mm, — magassága legalább 40 mm, de legfeljebb 150 mm, — vízkamrákkal és csatlakozókkal is	0 %	p/st	2022.12.31
*ex 8483 40 90	20	Hidrosztatikus sebességváltó: — (tengelyek nélkül) legfeljebb 154 mm × 115 mm × 108 mm méretű, — legfeljebb 3,3 kg tömegű, — a bemenőtengely legnagyobb fordulatszáma legalább 2 700 ford./perc, de legfeljebb 3 200 ford./perc, — a kimenőtengely forgatónyomatéka legfeljebb 10,4 Nm, — a kimenőtengely fordulatszáma legfeljebb 930 ford./perc, ha a hajtótengely-sebesség 2 800 ford./perc, — az üzemi hőmérséklet-tartomány – 5 °C és + 40 °C között van a 8433 11 90 alszám alá tartozó kézi működtetésű fűkaszáló gépek gyártásához ⁽²⁾	0 %	—	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegnevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előirányzott határidő
*ex 8483 40 90	30	Hidrosztatikus sebességváltó: — legalább 20,63:1, de nem több, mint 22,68:1 fordulatszám-csökkentéssel, — a hajtótengely sebessége legalább 1 800 ford./perc terhelés mellett, és legfeljebb 3 000 ford./perc terhelés nélkül, — legalább 142 Nm, de legfeljebb 156 Nm folyamatos kimeneti nyomatékkal, — legalább 264 Nm, de legfeljebb 291 Nm szakaszos kimeneti nyomatékkal, és — legalább 19,02 mm, de legfeljebb 19,06 mm tengelyátmérővel, — járókerekes ventilátorral felszerelve is, illetve integrált járókerekes ventilátorral ellátott ékszíjtárcsával felszerelve is a 8433 11 51 alszám alá tartozó, üléssel felszerelt önjáró fűkaszáló gépek gyártásához, valamint a 8701 91 90 alszám alá tartozó olyan vontatók gyártásához, amelyek fő funkciója megegyezik a fűkaszáló gépével ⁽²⁾	0 %	—	2022.12.31
*ex 8501 10 99	60	Egyenáramú (DC) motor — fordulatszáma legalább 3 500 rpm, de legfeljebb 5 000 rpm, terhelés alatt és legfeljebb 6 500 rpm üresjáratban, — legalább 100 V, de legfeljebb 240 V tápfeszültséggel elektromos olajsütők gyártásához ⁽²⁾	0 %	—	2022.12.31
*ex 8501 20 00	30	Univerzális váltó- vagy egyenáramú (AC/DC) motor: — 1,2 kW névleges teljesítménnyel, — 230 V tápfeszültséggel és — motorfékkel, — műanyag házban található, kimenőtengellyel felszerelt fordulatszám-csökkentő áttétellel összeszerelve fűkaszáló gép késeinek elektromos meghajtására ⁽²⁾	0 %	—	2022.12.31
*ex 8501 31 00	25	Kommutátor nélküli egyenáramú (DC) motor: — legalább 80 mm, de legfeljebb 100 mm külső átmérővel,	0 %	—	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előirányzott határidő
		— 12 V tápfeszültséggel, — 20 °C-on legalább 300 W, de legfeljebb 750 W kimenő teljesítménnyel, — 20 °C-on legalább 2,00 Nm, de legfeljebb 7,00 Nm forgatónyomatékkal, — 20 °C-on legalább 600 rpm, de legfeljebb 3 100 rpm névleges fordulatszámmal, — rezolver- vagy Hall-effektus típusú, a rotor irányában elhelyezett érzékelővel is, autók szervokormány-rendszerében használatos			
*ex 8501 31 00	75	Kommutátor nélküli, motorból és átvitelből álló egyenáramú (DC) motorszerelvénnyel: — Hall-effektus helyzetérzékelőkkel üzemeltetett elektronikus vezérléssel, — legalább 9 V, de legfeljebb 16 V bemeneti feszültséggel, — legalább 70 mm, de legfeljebb 80 mm külső motorátmérővel, — legalább 350 W, de legfeljebb 550 W kimeneti motorteljesítménnyel, — legalább 50 Nm, de legfeljebb 52 Nm maximális kimeneti nyomatékkal, — legalább 280 ford./perc, de legfeljebb 300 ford./perc maximális kimeneti fordulatszámmal, — 20 mm (+/- 1 mm) külső átmérőjű koaxiális külső bordás-kimenetekkel, 17 darab fogazattal, egymástól legalább 25 mm (+/- 1 mm) távolságra lévő fogazatokkal, és — a bordák alja között 119 mm (+/- 1 mm) távolsággal, terepjárók vagy haszonjárművek gyártásához ⁽²⁾	0 %	—	2021.12.31
*ex 8501 31 00	78	Autóipari felhasználásra alkalmas, kommutátor nélküli állandó gerjesztésű egyenáramú motor:	0 %	—	2020.12.31
*ex 8501 32 00	75	— legfeljebb 4 100 ford./perc megadott fordulatszámmal, — legalább 400 W, de legfeljebb 1,3 kW teljesítménnyel (12 V feszültség mellett), — legalább 90 mm, de legfeljebb 150 mm peremátmérővel, — legfeljebb 200 mm hosszal, a tengely elejétől a külső végződésig mérve,			

KN-kód	TARIC	Árumegnevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előirányzott határidő
		— legfeljebb 160 mm hosszúságú házzal, a peremtől a külső végződésig mérve, — legfeljebb két részből álló (alap ház, amely az elektromos alkatrészeket tartalmazza, és perem legalább 2, legfeljebb 6 furattal) nyomásos öntéssel készített alumínium házzal, tömítéssel is (horony egy O-tömítőgyűrűvel és zsírral), — egyszerű T-fog megoldással, egyszerű tekercseléssel, 12/8 topológiával készült sztátorral, és — felületi mágnesekkel			
*ex 8501 62 00	30	Üzemanyagcella-rendszer, amely: — legalább foszforsavas üzemanyagcellákból áll, — integrált vízirányítással és gázkezeléssel rendelkező házban, — állandó, helyhez kötött energiaellátással	0 %	—	2022.12.31
*ex 8503 00 99	40	Üzemanyagcella-membrán tekercsekben vagy lemezekben, legfeljebb 150 cm szélességű, a 8501 vámtarifaszám alá tartozó üzemanyagcellák gyártásához	0 %	p/st	2022.12.31
*ex 8504 31 80	40	Elektromos transzformátorok: — legfeljebb 1 kVA kapacitással, — dugaszok vagy kábelek nélkül, belső felhasználásra set-top-boxok és televíziók gyártásához (?)	0 %	—	2022.12.31
*ex 8504 40 82	40	Nyomtatott áramköri kártya hídkapcsolású egyenirányító áramkörrel és más, aktív és passzív komponensekkel felszerelve: — két kimeneti csatlakozóval — két bemeneti csatlakozóval, amelyek egyidejűleg rendelkezésre állnak és használhatók — erős fényű és tompított üzemmód közötti váltás funkcióval — erős fényű üzemmódban 40 V (+ 25 % – 15 %) vagy 42 V (+ 25 % – 15 %) bemeneti feszültséggel, tompított üzemmódban 30 V (± 4 V) bemeneti feszültséggel, vagy — erős fényű üzemmódban 230 V (+ 20 % – 15 %) bemeneti feszültséggel, tompított üzemmódban 160 V (± 15 %) bemeneti feszültséggel, vagy	0 %	p/st	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előirányzott határidő
		— erős fényű üzemmódban 120 V (+ 15 % – 35 %) bemeneti feszültséggel, tompított üzemmódban 60 V ($\pm$ 15 %) bemeneti feszültséggel — névleges értékének 80 %-át 20 milliszekundumon belül elérő bemeneti áramerősséggel — a 42 V-os és 230 V-os változatnál legalább 45 Hz, de legfeljebb 65 Hz, a 120 V-os változatnál 45–70 Hz bemeneti frekvenciával — a bemeneti áramerősség 250 %-át meg nem haladó maximális bekapcsolási túlárammal — legfeljebb 100 milliszekundum tartamú bekapcsolási túlárammal — a bemeneti áramerősség 50 %-ánál nem kisebb bemeneti áramerősség-hiánnyal — legfeljebb 20 milliszekundum tartamú bekapcsolási áramerősség-hiánnyal — előre beállítható kimeneti áramerősséggel — névleges előre beállított értékének 90 % - át 50 milliszekundumon belül elérő kimeneti áramerősséggel — a bemeneti feszültség megszüntetését követően a nulla értéket 30 milliszekundumon belül elérő kimeneti áramerősséggel — a terhelés hiánya vagy túlterhelés esetén fellépő, meghatározott hibaállapottal (elhasználódást jelző funkció)			
*ex 8504 40 82	50	Elektromos egyenirányító — 50–60 Hz frekvencián 100–240 V váltóáramú bemeneti feszültséggel, — kétféle, legalább 9 V, de legfeljebb 12 V, illetve legalább 396 V, de legfeljebb 420 V egyenáramú kimenő feszültséggel, — csatlakozó nélküli kimenő kábelekkel és — 110 mm ($\pm$ 0,5 mm) $\times$ 60 mm ($\pm$ 0,5 mm) $\times$ 38 mm ($\pm$ 1 mm) méretű műanyag dobozban intenzív villanófényes technológiát használó termékek gyártásához ⁽²⁾	0 %	p/st	2022.12.31
*ex 8504 50 95	50	Szolenoid tekercs — legfeljebb 6W energiafogyasztással,	0 %	p/st	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegnevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előírt határidő
		— legalább 100 M ohm szigetelési ellenállással, és — legalább 11,4 mm, de legfeljebb 11,8 mm bemeneti nyílással			
*ex 8505 11 00	50	Rúd, speciálisan alakítva, neodímium-, vas- és bórtartalommal, amelyet arra szántak, hogy mágnesezés után állandó mágnessé váljon,,a következő méretekkel: — legalább 15 mm, de legfeljebb 52 mm hosszúságú, — legalább 5 mm, de legfeljebb 42 mm szélességű, ipari automatizálási elektromos szervomotorok gyártásához	0 %	p/st	2022.12.31
*ex 8505 11 00	60	Neodímium, vas, és bór ötvözetéből készült gyűrűk, csövek, hüvelyek vagy karimák, amelyek: — átmérője legfeljebb 45 mm, — magassága legfeljebb 45 mm, állandó mágnesek mágnesezés utáni gyártásához	0 %	—	2022.12.31
*ex 8505 19 90	50	Tömörített ferritből készült, téglalap alaplapú hasáb alakú árucikk, amely mágnesezés után állandó mágnessé válik — metszett széllal is — legalább 27 mm, de legfeljebb 32 mm hosszúságú ($\pm 0,15$ mm), — legalább 8,5 mm, de legfeljebb 9,5 mm szélességű (+ 0,05 mm / – 0,09 mm), — legalább 5,5 mm, de legfeljebb 5,8 mm vastagságú (+ 0/– 0,2 mm), — legalább 6,1 g, de legfeljebb 8,3 g tömegű	0 %	—	2022.12.31
*ex 8507 60 00	25	Négyszögletes modulok lítium-ion újratölthető akkumulátorba való beillesztésre: — 352,5 mm (± 1 mm) vagy 367,1 mm (± 1 mm) szélességű — 300 mm (± 2 mm) vagy 272,6 mm (± 1 mm) mélységű — 268,9 mm ($\pm 1,4$ mm) vagy 229,5 mm (± 1 mm) magasságú	0 %	—	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegnevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előírt határidő
		— 45,9 kg vagy 46,3 kg tömegű — 75 Ah névleges teljesítményű és — 60 V névleges feszültségű			
*ex 8507 60 00	50	Lítium-ion elektromos akkumulátor telepeinek összeállításához való modulok — legalább 298 mm, de legfeljebb 408 mm hosszúsággal, — legalább 33,5 mm, de legfeljebb 209 mm szélességgel, — legalább 138 mm, de legfeljebb 228 mm magassággal, — legalább 3,6 kg, de legfeljebb 17 kg tömeggel és, — legalább 458 Wh, de legfeljebb 2 158 Wh teljesítménnyel	0 %	—	2022.12.31
*ex 8507 60 00	53	Lítium-ion elektromos akkumulátorok telepei vagy újratölthető modul: — legalább 1 203 mm, de legfeljebb 1 297 mm hosszúsággal, — legalább 282 mm, de legfeljebb 772 mm szélességgel, — legalább 792 mm, de legfeljebb 839 mm magassággal, — legalább 253 kg, de legfeljebb 293 kg tömeggel, — 22 kWh vagy 26 kWh teljesítménnyel, és — 24 vagy 48 modulból összeállítva	0 %	—	2022.12.31
*ex 8511 30 00	55	Gyújtótekerecs: — legalább 50 mm, de legfeljebb 200 mm hosszúságú, — legalább – 40 °C, de legfeljebb 140 °C üzemi hőmérsékletű, és — legalább 9 V, de legfeljebb 16 V feszültségű, — csatlakozókábelrel is, gépjárművek motorjának gyártásához ⁽²⁾	0 %	—	2021.12.31
*ex 8516 90 00	70	Belső edény: — oldalsó és középső nyílásokkal, — hőkezelt alumíniumból, — kerámia bevonattal, 200 °C- felett is hőálló, elektromos olajsütők gyártásához ⁽²⁾	0 %	p/st	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegnevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előirányzott határidő
*ex 8518 29 95	30	Hangszórók: — legalább 4 Ohm, de legfeljebb 16 Ohm ellenállással, — legalább 2 W, de legfeljebb 20 W névleges teljesítménnyel, — műanyag konzollal is, és — csatlakozókkal felszerelt elektromos vezetékkel is, televízőkészülékek és videomonitorok, valamint házi szórakoztatóelektronikai rendszerek gyártása során használatos	0 %	—	2022.12.31
*ex 8526 91 20	30	Segélyhívó rendszerek GPS- és GSM-modult tartalmazó vezérlőegysége a 87. árucsoportba tartozó áruk gyártásához ⁽²⁾	0 %	—	2019.12.31
*ex 8529 90 65	75	Legalább félvezető chipet tartalmazó modul: — pixelcímzést vezérlő jelek generálásához, vagy — címzőpixelek meghajtásához	0 %	p/st	2022.12.31
*ex 8529 90 92	70	Téglaalakú rögzítő- és borító keret: — szilíciumot és magnéziumot tartalmazó alumínium-ötvözetből, — legalább 500 mm, de legfeljebb 2 200 mm hosszúságú, — legalább 300 mm, de legfeljebb 1 500 mm szélességű, televízió-készülékek gyártása során használatos	0 %	p/st	2022.12.31
*ex 8536 69 90	51	Műanyag vagy fém burkolatba épített SCART típusú csatlakozók 2 sorban összesen 21 tűvel, a 8521 és a 8528 vtsz. alá tartozó termékek gyártásához ⁽²⁾	0 %	p/st	2022.12.31
*ex 8536 69 90	88	SD („Secure Digital”), „CompactFlash”, „Smart Card” és „Common interface modulok (kártyák)” típusú kártyákhoz való csatlakozóhüvelyek és interfészek, nyomtatott áramkört kártyákra történő forrasztáshoz használatos, elektromos berendezések és áramkörök csatlakoztatásához, valamint legfeljebb 1 000 V feszültségű elektromos áramkörök kapcsolásához és védelméhez	0 %	p/st	2022.12.31
*ex 8536 90 95	40	Érintkezőszegecsek: — rézből — ezüst-nikkel ötvözetrel (AgNi10) vagy összesen 11,2 (± 1,0) tömegszázalék ón-oxidot és indium-oxidot tartalmazó ezüsttel lemezelve,	0 %	p/st	2020.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előírt határidő
		— 0,3 mm (– 0/+ 0,015 mm) lemezvastagsággal — aranyozva is			
*ex 8537 10 91	70	Tárolt programú vezérlőegység legfeljebb 1 000 V feszültséghez, belső égésű motorok és/vagy belső égésű motorral összekapcsolt különböző aktuátorok működtetéséhez, amely legalább a következőkkel fel van szerelve: — aktív és passzív alkotóelemekkel ellátott nyomtatott áramkör, — alumínium ház és — többpontos csatlakozás	0 %	—	2022.12.31
*ex 8544 20 00	30	Antennacsatlakozó-kábel rádiójelek (AM/FM) és adott esetben GPS-jelek továbbítására, amely a következőkkel van felszerelve: — egy koaxiális kábel, — legalább két csatlakozó és — legalább 3 műanyag kapocs a műszerfalhoz való rögzítésre, a 87. árucsoportba tartozó áruk gyártásához használatos	0 %	—	2021.12.31
*ex 8544 30 00	35	Huzalköteg: — 12 V üzemi feszültségű, — szigetelőszalaggal betekerve vagy műanyag harmonikatömlővel beborítva, — legalább 16 huzallal, mindegyik huzal vége ónnal bevonva vagy csatlakozóval felszerelve, terepjárók vagy haszonjárművek gyártásához ⁽²⁾	0 %	—	2021.12.31
*ex 8544 30 00 *ex 8544 42 90	85 65	Két csatlakozóval ellátott kéthuzalos hosszabító kábel, amely legalább a következőket tartalmazza: — egy gumi kábelgyűrű, — egy fém rögzítőbilincs, a 87. árucsoportba tartozó járművek sebességérzékelő-csatlakoztatása gyártásához használatos	0 %	p/st	2020.12.31
*ex 8548 10 29	10	Kimerült lítium-ion vagy nikkel-fém-hidrid elektromos akkumulátorok	0 %	—	2018.12.31
*ex 8708 40 20	30	Automata sebességváltó hidraulikus forgatónyomaték-átalakítóval: — legalább nyolc sebességfokozattal,	0 %	—	2022.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegnevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előirányzott határidő
		— legalább 300 Nm motornyomatékkal, — keresztben történő vagy hosszanti beszereléshez a 8703. vtsz. alá tartozó gépjárművek gyártásához ⁽²⁾			
*ex 8708 40 20 *ex 8708 40 50	40 30	Sebességváltó-szerelvény egy vagy kettő bemenettel és legalább három kimenettel, öntött alumínium foglalatban, legfeljebb 455 mm (szélesség) × 462 mm (magasság), illetve 680 mm (hosszúság) méretben (tengelyek nélkül), legalább az alábbiakkal felszerelve: — egy külső bordás kimenőtengely, — egy forgókapcsoló a sebességváltó helyzetének jelzésére, — differenciálmű beépíthetőségének a lehetősége terepjárók vagy haszonjárművek gyártásához ⁽²⁾	0 %	—	2021.12.31
*ex 8708 50 20 *ex 8708 50 99 *ex 8708 99 10 *ex 8708 99 97	40 30 70 80	Egybemenetes, kétkimenetes (erőátviteli) sebességváltó-szekrény öntött alumínium foglalatban, legfeljebb 148 mm (± 1 mm) × 213 mm (± 1 mm) × 273 mm (± 1 mm) méretben, amely legalább az alábbiakat foglalja magában: — két elektromágneses egyirányú tengelykapcsoló egy házban, amelyek mindkét irányban működnek, — egy 24 mm (± 1 mm) külső átmérőjű, a végén 22-fogú bordás bemenőtengely — egy legalább 22 mm, de legfeljebb 30 mm belső átmérőjű koaxális kimeneti csapágypersely, a végén legalább 22-fogú, de legfeljebb 28-fogú bordás bemenőtengely terepjárók és haszongépjárművek gyártásához ⁽²⁾	0 %	—	2021.12.31
*ex 8708 93 10 *ex 8708 93 90	30 30	Mechanikusan működtethető centrifugális tengelykapcsoló száraz környezetben fokozatmentes sebességváltó (CVT) rendszerben elasztomer szíjjal való felhasználásra, a következőkkel felszerelve: — a tengelykapcsolót adott forgássebesség mellett működésbe hozó és (ezáltal) centrifugális erőt indukáló elemek, — legalább öt-, de legfeljebb hatfokos kúpban végződő tengely,	0 %	—	2021.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegnevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előírt határidő
		— három súly és — egy nyomórugó terepjárók vagy haszonjárművek gyártásához ⁽²⁾			
*ex 8708 99 97	85	Külső vagy belső galvanizált alkatrészek, amelyek a következőkből állnak: — akrilnitril-butadién-sztirol (ABS) kopolimere polikarbonáttal keverve is, — réz-, nikkel- és krómrétegek a 8701–8705 vtsz. alá tartozó gépjárművek alkatrészeinek gyártásához ⁽²⁾	0 %	p/st	2022.12.31
*ex 9001 20 00	10	Polarizáló fóliából álló anyag, tekercsben is, egyik vagy mindkét oldalán átlátszó anyaggal megerősítve, ragasztóréteggel is, egyik vagy mindkét oldalán lehúzzható fóliával bevonva	0 %	—	2022.12.31
*ex 9001 50 41 *ex 9001 50 49	40 40	Organikus, vágatlan, látásjavító szemüveglencse, mindkét oldalán megmunkálva, bevonat készítéséhez, színezéshez, szélmegmunkáláshoz, behelyezéshez vagy más egyéb lényeges eljáráshoz történő felhasználáshoz korrekciós szemüvegek gyártásánál ⁽²⁾	0 %	—	2022.12.31
*ex 9001 90 00	25	Optikai elemek nem szerelve, öntött, infravörös-továbbító kalkogenid üvegből, vagy infravörös-továbbító kalkogenid üveg és egy másik lencseanyag kombinációjából előállítva	0 %	—	2018.12.31
*ex 9002 11 00	20	Lencsék (objektívek), amelyek: — mérete legfeljebb 80 mm × 55 mm × 50 mm, — felbontása legalább 160 vonal/mm, és — 18-szoros zoommal rendelkeznek, kivetítők vagy élőképes digitális fényképezőgépek gyártásához	0 %	—	2022.12.31
*ex 9002 11 00	40	Lencsék (objektívek), amelyek: — mérete legfeljebb 125 mm × 65 mm × 65 mm, — felbontása legalább 125 vonal/mm, és — 16-szoros zoommal rendelkeznek, kivetítők vagy élőképes digitális fényképezőgépek gyártásához	0 %	—	2018.12.31

KN-kód	TARIC	Árumegnevezés	Autonóm vámtétel	Kieg. Mértékegység	A kötelező felülvizsgálatra előírt határidő
*ex 9002 11 00	85	Lencseszerelvény: — legalább 50 fok, de legfeljebb 200 fok horizontális látószögű, — legalább 1,16 mm, de legfeljebb 5,45 mm fókusztávolságú, — legalább F/2,0, de legfeljebb F/2,6 rekesznyílású, — legalább 5 mm, de legfeljebb 18,5 mm átmérőjű, CMOS gépjárműkamerák gyártásához ⁽²⁾	0 %	—	2019.12.31
*ex 9002 90 00	40	Lencsék szerelve, infravörös-továbbító kalkogenid üvegből, vagy infravörös-továbbító kalkogenid üveg és egy másik lencseanyag kombinációjából előállítva	0 %	p/st	2022.12.31
*ex 9032 89 00	40	Digitális szelepvezérlő folyadékok és gázok szabályozásához	0 %	p/st	2022.12.31

⁽²⁾ A vámok felfüggesztése a meghatározott célú felhasználás vámfelügyeletétől függ az Unió Vámkódex létrehozásáról szóló, 2013. október 9-i 952/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL L 269., 2013.10.10., 1. o.) 254. cikkének megfelelően.

⁽³⁾ Kizárólag az értékvám kerül felfüggesztésre. A mértékvám továbbra is alkalmazandó.

⁽⁴⁾ Ezen vámfelfüggesztéssel érintett termékek behozatalának felügyeletét az Unió Vámkódex létrehozásáról szóló 952/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet egyes rendelkezéseinek végrehajtására vonatkozó részletes szabályok megállapításáról szóló, 2015. november 24-i (EU) 2015/2447 bizottsági végrehajtási rendelete (HL L 343., 2015.12.29., 558. o.) 55. és 56. cikkében meghatározott eljárással összhangban kell megvalósítani.

* Újonnan bevezetett intézkedés vagy olyan intézkedés, amelynek módosultak a feltételei.

A BIZOTTSÁG (EU) 2017/2468 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE**(2017. december 20.)**

a harmadik országokból származó hagyományos élelmiszerekre vonatkozó adminisztratív és szakmai követelményeknek az új élelmiszerekről szóló (EU) 2015/2283 európai parlamenti és tanácsi rendelettel összhangban történő meghatározásáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az új élelmiszerekről, az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról, valamint a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet és az 1852/2001/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2015. november 25-i (EU) 2015/2283 európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 20. cikkére és 35. cikkének (3) bekezdésére,

mivel:

- (1) Az (EU) 2015/2283 rendelet meghatározza az új élelmiszerek Unión belüli forgalomba hozatalára és felhasználására vonatkozó szabályokat.
- (2) A Bizottságnak az (EU) 2015/2283 rendelet 20. cikke értelmében végrehajtási jogi aktusokat kell elfogadnia a harmadik országokból származó hagyományos élelmiszerekre vonatkozó adminisztratív és szakmai követelmények meghatározása céljából.
- (3) Az (EU) 2015/2283 rendelet 5., 15. és 16. cikkének sérelme nélkül a Bizottságnak ellenőriznie kell a bejelentések vagy kérelmek érvényességét, és hogy a bejelentések az említett rendelet hatálya alá tartoznak-e.
- (4) Az (EU) 2015/2283 rendelet 14. cikkében említett bejelentéseknek elegendő információt és tudományos adatot kell tartalmazniuk annak érdekében, hogy a Bizottság ellenőrizhesse azok érvényességét, lehetővé téve a tagállamok és az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság számára, hogy értékeljék a harmadik országokból származó hagyományos élelmiszer biztonságos felhasználásának hagyományát.
- (5) Az (EU) 2015/2283 rendelet 16. cikkében említett kérelmeknek elegendő információt és tudományos adatot kell tartalmazniuk annak érdekében, hogy a Bizottság ellenőrizhesse azok érvényességét, lehetővé téve az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság számára, hogy átfogó kockázatértékeléseket végezzen.
- (6) Amikor a kérelmező bejelentést vagy kérelmet nyújt be harmadik országokból származó, engedélyezett hagyományos élelmiszer felhasználási feltételeinek, specifikációinak, további különös jelölési feltételeinek vagy a forgalomba hozatal utáni nyomonkövetési követelményeinek hozzáadása, törlése vagy módosítása tekintetében, nem feltétlenül szükséges megadnia a biztonsági értékeléshez szükséges összes adatot, amennyiben megfelelő, ellenőrizhető indokolást nyújt be.
- (7) A Bizottság, a tagállamok és a Hatóság közötti információcserének lehetővé kell tennie, hogy szükség esetén megfelelően indokolt biztonsági kifogásokat nyújtsanak be a Bizottsághoz.
- (8) A Hatóság véleményének elegendő információval kell szolgálnia annak megállapításához, hogy a harmadik országokból származó hagyományos élelmiszer javasolt felhasználása biztonságos-e a fogyasztók számára.
- (9) A Bizottságnak az (EU) 2015/2283 rendelet 35. cikkének (3) bekezdése alapján végrehajtási jogi aktusokat kell elfogadnia az említett rendelet 20. cikkében említett követelmények meghatározása céljából.
- (10) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottságának véleményével,

⁽¹⁾ HL L 327., 2015.12.11., 1. o.

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Hatály és tárgy

Ez a rendelet megállapítja az (EU) 2015/2283 rendelet 20. cikkének végrehajtására vonatkozó szabályokat a harmadik országokból származó hagyományos élelmiszerekre vonatkozó adminisztratív és szakmai követelmények, valamint az említett rendelet 35. cikkének (3) bekezdésében említett átmeneti intézkedések tekintetében.

A rendelet az (EU) 2015/2283 rendelet 14. és 16. cikkében említett bejelentésekre és kérelmekre vonatkozik.

2. cikk

Fogalommeghatározások

A 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 2. és 3. cikkében, valamint az (EU) 2015/2283 rendeletben megállapított fogalommeghatározásokon kívül a következő fogalommeghatározásokat kell alkalmazni:

- a) „bejelentés”: az (EU) 2015/2283 rendelet 14. cikke alapján benyújtott információkat és tudományos adatokat tartalmazó önálló dosszié;
- b) „kérelem”: az (EU) 2015/2283 rendelet 16. cikke alapján benyújtott információkat és tudományos adatokat tartalmazó önálló dosszié.

3. cikk

A bejelentés felépítése, tartalma és benyújtásának módja

(1) A bejelentést elektronikus úton kell benyújtani a Bizottsághoz, és annak a következőket kell tartalmaznia:

- a) kísérőlevél;
- b) technikai dokumentáció;
- c) a dosszié összefoglalója.

(2) Az (1) bekezdés a) pontjában említett kísérőlevelet az I. mellékletben szereplő mintának megfelelően kell megfogalmazni.

(3) Az (1) bekezdés b) pontjában említett technikai dokumentációnak az alábbiakat kell tartalmaznia:

- a) a 5. cikkben előírt adminisztratív adatok;
- b) a 6. cikkben előírt tudományos adatok.

(4) Amikor a kérelmező bejelentést nyújt be egy harmadik országokból származó, engedélyezett hagyományos élelmiszer felhasználási feltételeinek, specifikációinak, különös jelölési feltételeinek vagy a forgalomba hozatal utáni nyomkövetési követelményeinek módosítása tekintetében, nem feltétlenül szükséges megadnia az e rendelet 6. cikkében előírt valamennyi adatot, amennyiben ellenőrizhetően megindokolja, hogy a javasolt változtatások nem érintik a meglévő biztonsági értékelés eredményeit.

(5) Az e cikk (1) bekezdésének c) pontjában említett dosszié összefoglalója bizonyító adatokat tartalmaz arra vonatkozóan, hogy a harmadik országokból származó hagyományos élelmiszer felhasználása megfelel az (EU) 2015/2283 rendelet 7. cikkében meghatározott feltételeknek.

4. cikk

A kérelem felépítése, tartalma és benyújtásának módja

(1) A kérelmet elektronikus úton kell benyújtani a Bizottsághoz, és annak a következőket kell tartalmaznia:

- a) kísérőlevél;
- b) technikai dokumentáció;
- c) a dosszié összefoglalója;
- d) az (EU) 2015/2283 rendelet 15. cikkének (2) bekezdésében említett, megfelelően indokolt biztonsági kifogások;
- e) a kérelmezőnek a megfelelően indokolt biztonsági kifogásokra adott válasza.

⁽¹⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK rendelete (2002. január 28.) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról (HL L 31., 2002.2.1., 1. o.).

- (2) Az (1) bekezdés a) pontjában említett kísérőlevelet a II. mellékletben szereplő mintának megfelelően kell megfogalmazni.
- (3) Az (1) bekezdés b) pontjában említett technikai dokumentációnak az alábbiakat kell tartalmaznia:
- a) a 5. cikkben előírt adminisztratív adatok;
 - b) a 6. cikkben előírt tudományos adatok.
- (4) Amikor a kérelmező kérelmet nyújt be harmadik országokból származó, engedélyezett hagyományos élelmiszer felhasználási feltételeinek, specifikációinak, különös jelölési feltételeinek vagy a forgalomba hozatal utáni nyomonkövetési követelményeinek módosítása tekintetében, nem feltétlenül szükséges megadnia az e rendelet 6. cikkében előírt valamennyi adatot, amennyiben ellenőrizhetően megindokolja, hogy a javasolt módosítások nem érintik a meglévő biztonsági értékelés eredményeit.
- (5) Az e cikk (1) bekezdésének c) pontjában említett dosszié összefoglalója bizonyító adatokat tartalmaz arra vonatkozóan, hogy a harmadik országból származó hagyományos élelmiszer felhasználása megfelel az (EU) 2015/2283 rendelet 7. cikkében meghatározott feltételeknek.

5. cikk

A bejelentésben vagy a kérelemben benyújtandó adminisztratív adatok

Az (EU) 2015/2283 rendelet 14. cikkében említett információkon kívül a kérelemnek a következő adminisztratív adatokat kell tartalmaznia:

- a) A dossziéért felelős, a kérelmező nevében a Bizottsággal való kapcsolattartásra felhatalmazott személy neve, címe és elérhetősége;
- b) a dosszié benyújtásának időpontja;
- c) a dosszié tartalomjegyzéke;
- d) a dossziéhoz csatolt dokumentumok részletes jegyzéke, beleértve a címekre, kötetekre és oldalakra vonatkozó hivatkozásokat;
- e) a dosszié azon részeinek jegyzéke, amelyek az (EU) 2015/2283 rendelet 23. cikkével és az e rendelet III. mellékletében meghatározott szabályokkal összhangban bizalmas kezelést igényelnek.

6. cikk

A bejelentésben vagy a kérelemben benyújtandó tudományos adatok

- (1) A valamely harmadik országból származó hagyományos élelmiszer bejelentésének vagy az ilyen élelmiszer engedélyezésére irányuló kérelemnek az alátámasztására benyújtott dosszié lehetővé teszi a valamely harmadik országból származó hagyományos élelmiszer biztonságos felhasználására vonatkozó hagyomány értékelését.
- (2) A kérelmező benyújtja az adatgyűjtés során alkalmazott eljárásra vonatkozó dokumentáció egy példányát.
- (3) A kérelmező benyújtja a biztonságossági értékelési stratégia leírását, és megindokolja a konkrét vizsgálatok vagy információk felhasználását, illetve kizárását.
- (4) A kérelmező általános következtetést fogalmaz meg a harmadik országból származó hagyományos élelmiszer javasolt felhasználásának biztonságosságával kapcsolatban. Az emberi egészségre jelentett potenciális veszély általános értékelését az ismert vagy lehetséges emberi expozícióval összefüggésben kell elvégezni.

7. cikk

A bejelentés érvényességének ellenőrzése

- (1) A harmadik országból származó hagyományos élelmiszerről szóló bejelentés beérkezésekor a Bizottság haladéktalanul ellenőrzi, hogy az érintett élelmiszer az (EU) 2015/2283 rendelet hatálya alá tartozik-e, és hogy a bejelentés megfelel-e az említett rendelet 3., 5. és 6. cikkében meghatározott követelményeknek.
- (2) A Bizottság kiegészítő információkat kérhet a kérelmezőtől a bejelentés érvényességét illetően, és tájékoztatja a kérelmezőt arról, hogy milyen határidőn belül kerüljön sor az említett információk benyújtására.
- (3) E cikk (1) bekezdésétől eltérve és az (EU) 2015/2283 rendelet 14. cikkének sérelme nélkül egy bejelentés annak ellenére érvényesnek tekinthető, hogy nem tartalmazza az e rendelet 3., 5. és 6. cikkében előírt valamennyi elemet, amennyiben a kérelmező minden egyes rész hiányát ellenőrizhető módon megindokolta.

(4) A Bizottság tájékoztatja a kérelmezőt, a tagállamokat és a Hatóságot arról, hogy a bejelentés miért nem minősül érvényesnek.

8. cikk

A kérelem érvényességének ellenőrzése

(1) Egy harmadik országból származó hagyományos élelmiszer engedélyezése iránti kérelem kézhezvételekor a Bizottság haladéktalanul ellenőrzi, hogy a kérelem megfelel-e a 4–6. cikk követelményeinek.

(2) A Bizottság kiegészítő információkat kérhet a kérelmezőtől a kérelem érvényességét illetően, és tájékoztatja a kérelmezőt arról, hogy milyen határidőn belül kerüljön sor az említett információk benyújtására.

(3) E cikk (1) bekezdésétől eltérve és az (EU) 2015/2283 rendelet 16. cikkének sérelme nélkül egy kérelem annak ellenére érvényesnek tekinthető, hogy nem tartalmazza az e rendelet 4–6. cikkében előírt valamennyi elemet, amennyiben a kérelmező minden egyes rész hiányát ellenőrizhető módon megindokolta.

(4) A Bizottság tájékoztatja a kérelmezőt, a tagállamokat és a Hatóságot arról, hogy a kérelem érvényesnek minősül-e, vagy sem. Amennyiben a kérelem nem minősül érvényesnek, a Bizottság megnevezi azokat az okokat, amelyek miatt nem érvényes.

9. cikk

Megfelelően indokolt biztonsági kifogások

(1) Az érvényes bejelentés kézhezvételét követően a Bizottság, a tagállamok és a Hatóság közötti konzultációra az (EU) 2015/2283 rendelet 15. cikkének (2) bekezdésében megállapított időszak első három hónapjában kerülhet sor.

(2) A tagállamok vagy a Hatóság által az (EU) 2015/2283 rendelet 15. cikkének (2) bekezdésével összhangban a Bizottságnak benyújtott, megfelelően indokolt biztonsági kifogások a következő információkat tartalmazzák:

- a) a harmadik országból származó hagyományos élelmiszer neve és leírása;
- b) tudományos nyilatkozat arról, hogy a harmadik országból származó hagyományos élelmiszer miért jelenthet biztonsági kockázatot az emberi egészségre.

10. cikk

A Hatóság véleményébe belefoglalandó információk

(1) A Hatóság véleményének tartalmaznia kell a következő információkat:

- a) a harmadik országból származó hagyományos élelmiszer azonosító adatai és leírása;
- b) a harmadik országból származó hagyományos élelmiszer biztonságos felhasználására vonatkozó hagyomány értékelése;
- c) átfogó kockázatértékelés, amely – amennyiben lehetséges – megállapítja a harmadik országból származó hagyományos élelmiszer biztonságosságát, és adott esetben felhívja a figyelmet a bizonytalanságokra és a korlátozó tényezőkre;
- d) következtetések.

(2) A Bizottság a Hatóság véleményére irányuló kérelmében kiegészítő információkat is kérhet.

11. cikk

Átmeneti intézkedések

Az (EU) 2015/2283 rendelet 35. cikkének (2) bekezdésében említett bejelentéseket legkésőbb 2019. január 1-jéig kell benyújtani a Bizottságnak.

12. cikk

Hatálybalépés és alkalmazás

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2017. december 20-án.

a Bizottság részéről

az elnök

Jean-Claude JUNKER

I. MELLÉKLET

Harmadik országból származó hagyományos élelmiszerre vonatkozó, az (eu) 2015/2283 rendelet 14. cikkében foglalt követelményeknek megfelelő bejelentést kísérő levél mintája

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Főigazgatóság

Igazgatóság

Egység

Dátum:

Tárgy: Harmadik országból származó hagyományos élelmiszer bejelentése az (EU) 2015/2283 rendeletnek megfelelően
(Kérjük, jelölje meg egyértelműen az alábbi négyzetek egyikét)

- ☐ Új hagyományos élelmiszer engedélyezésének bejelentése.
- ☐ Már engedélyezett hagyományos élelmiszerre vonatkozó felhasználási feltételek hozzáadásának, törlésének vagy módosításának bejelentése. Kérjük, adja meg az érintett bejelentésre való hivatkozást.
- ☐ Már engedélyezett hagyományos élelmiszerre vonatkozó specifikációk hozzáadásának, törlésének vagy módosításának bejelentése. Kérjük, adja meg az érintett bejelentésre való hivatkozást.
- ☐ Már engedélyezett hagyományos élelmiszerre vonatkozó további különös jelölési követelmények hozzáadásának, törlésének vagy módosításának bejelentése. Kérjük, adja meg az érintett bejelentésre való hivatkozást.
- ☐ Már engedélyezett hagyományos élelmiszerre vonatkozó, forgalomba hozatal utáni nyomonkövetési követelmények hozzáadásának, törlésének vagy módosításának bejelentése. Kérjük, adja meg az érintett bejelentésre való hivatkozást.

A kérelmező(k) vagy az Unión belüli képviselője (képviselei)

(név/nevek, cím(ek), ...)

.....

.....

.....

benyújtja/benyújtják ezt a bejelentést az új élelmiszerek uniós jegyzékének naprakésszé tétele céljából.

A hagyományos élelmiszer azonosító adatai:

.....

.....

Bizalmas kezelés ⁽¹⁾. Kérjük, adja meg, hogy a kérelem tartalmaz-e bizalmas adatokat az (EU) 2015/2283 rendelet 23. cikkének megfelelően:

- ☐ Igen
- ☐ Nem

Élelmiszer-kategóriák, felhasználási feltételek és jelölési követelmények

Élelmiszer-kategória	Különleges felhasználási feltételek	További különös jelölési követelmények
—		

Tisztelettel:

Aláírás

⁽¹⁾ A kérelmezőknek a III. mellékletben szereplő mintát kell használniuk annak közlésére, hogy mely információkat kívánják bizalmasan kezelni, és meg kell adniuk a bizalmas kezelésre irányuló kérelem alátámasztásához szükséges valamennyi adatot.

Mellékletek:

- ☐ Hiánytalan technikai dokumentáció
 - ☐ A dosszié összefoglalója
 - ☐ A dosszié bizalmas kezelést igénylő részeinek listája és az ezt alátámasztó ellenőrizhető indokolás
 - ☐ A kérelmező(k) adminisztratív adatainak másolata
-

II. MELLÉKLET

Harmadik országból származó hagyományos élelmiszerre vonatkozó, az (eu) 2015/2283 rendelet 16. cikkében foglalt követelményeknek megfelelő kérelmet kísérő levél mintája

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Főigazgatóság

Igazgatóság

Egység

Dátum:

Tárgy: Harmadik országból származó hagyományos élelmiszerre vonatkozó, az (EU) 2015/2283 rendelet 16. cikkében foglalt követelményeknek megfelelő engedélyezés iránti kérelem

A kérelmező(k) vagy az Európai Unión belüli képviselője (képviselői)

(név/nevek, cím(ek), ...)

.....
.....
.....

benyújtja/benyújtják ezt a kérelmet az új élelmiszerek uniós jegyzékének naprakésszé tétele céljából.

A hagyományos élelmiszer azonosító adatai:

.....
.....

Bizalmas kezelés ⁽¹⁾. Kérjük, adja meg, hogy a kérelem tartalmaz-e bizalmas adatokat az (EU) 2015/2283 rendelet 23. cikkének megfelelően:

☐ Igen

☐ Nem

Élelmiszer-kategóriák, felhasználási feltételek és jelölési követelmények

Élelmiszer-kategória	Különleges felhasználási feltételek	További különös jelölési követelmények

Tisztelettel:

Aláírás

Mellékletek:

☐ Hiánytalan kérelem

☐ A kérelem összefoglalása

☐ A kérelem bizalmas kezelést igénylő részeinek listája és az ezt alátámasztó ellenőrizhető indokolás

☐ A megfelelően indokolt biztonsági kifogásokkal kapcsolatos dokumentált adatok

☐ A kérelmező(k) adminisztratív adatainak másolata

⁽¹⁾ A kérelmezőknek a III. mellékletben szereplő mintát kell használniuk annak közlésére, hogy mely információkat kívánják bizalmasan kezelni, és meg kell adniuk a bizalmas kezelésre irányuló kérelem alátámasztásához szükséges valamennyi adatot.

III. MELLÉKLET

Az információk bizalmas jellegét alátámasztó indokolás

Ezt a mellékletet minden olyan esetben frissíteni kell a bejelentési vagy kérelmezési eljárás során, amikor a kérelmező információk bizalmas kezelésére irányuló kérelmet nyújt be.

Amennyiben az előállítási eljárás során bizalmas adatokat alkalmaznak, az előállítási eljárás betekintheső összefoglalóját is be kell nyújtani.

Információk, amelyeknek a bizalmas kezelését kérték	Indokolás
x.y. szakasz (a benyújtás időpontja: ÉÉÉÉ/HH/NN)	
X. melléklet (a benyújtás időpontja: ÉÉÉÉ/HH/NN)	
x.y. szakasz (a benyújtás időpontja: ÉÉÉÉ/HH/NN)	
X. melléklet (a benyújtás időpontja: ÉÉÉÉ/HH/NN)	

A BIZOTTSÁG (EU) 2017/2469 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE**(2017. december 20.)****az új élelmiszerekről szóló (EU) 2015/2283 európai parlamenti és tanácsi rendelet 10. cikkében említett kérelmekre vonatkozó adminisztratív és szakmai követelmények meghatározásáról****(EGT-vonatkozású szöveg)**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az új élelmiszerekről, az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról, valamint a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet és az 1852/2001/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2015. november 25-i (EU) 2015/2283 európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 13. cikkére és 35. cikkének (3) bekezdésére,

mivel:

- (1) Az (EU) 2015/2283 rendelet meghatározza az új élelmiszerek Unión belüli forgalomba hozatalára és felhasználására vonatkozó szabályokat.
- (2) A Bizottságnak az (EU) 2015/2283 rendelet 13. cikke alapján végrehajtási jogi aktusokat kell elfogadnia az említett rendelet 10. cikkének (1) bekezdésében említett kérelmekkel kapcsolatos adminisztratív és szakmai követelmények meghatározása céljából.
- (3) Az (EU) 2015/2283 rendelet 5. és 10. cikkének sérelme nélkül a Bizottságnak ellenőriznie kell a kérelmek érvényességét, és hogy azok az említett rendelet hatálya alá tartoznak-e.
- (4) Az (EU) 2015/2283 rendelet 10. cikkének (1) bekezdésében említett kérelmeknek elegendő információt és tudományos adatot kell tartalmazniuk annak érdekében, hogy a Bizottság ellenőrizhesse azok érvényességét, lehetővé téve az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (a továbbiakban: Hatóság) számára, hogy átfogó kockázateértékeléseket végezzen az új élelmiszerekre vonatkozóan.
- (5) A kérelmeknek tartalmazniuk kell a biztonságossági értékelési stratégia részletes leírását, a nyers adatokat, információkat a toxikológiai vizsgálatokhoz használt anyagok relevanciájára vonatkozóan, valamint a mesterséges nanoanyagok észlelésére és jellemzésére irányuló vizsgálati módszereket.
- (6) A tapasztalatok alapján bizonyos esetekben észszerűen feltételezhető, hogy egy, a lakosság adott csoportja számára szánt új élelmiszert a lakosság más csoportjai is fogyasztanak, és az említett lakossági csoportokat érintő lehetséges egészségügyi kockázatok csökkentése érdekében kockázatkezelési intézkedésekre lehet szükség. Ezért a kérelmeknek elegendő információt kell tartalmaznia, hogy az említett lakossági csoportokat érintő kockázatok értékelni lehessen.
- (7) Amikor a kérelmező kérelmet nyújt be az engedélyezett új élelmiszer felhasználási feltételeinek, specifikációinak, további különös jelölési követelményeinek vagy a forgalomba hozatal utáni nyomonkövetési követelményeinek hozzáadása, törlése vagy módosítása iránt, nem feltétlenül szükséges megadnia a kockázateértékeléshez szükséges összes adatot, amennyiben ellenőrizhető indokolást nyújt be.
- (8) Annak érdekében, hogy a toxikológiai vizsgálatok elvégzésére bizonyos szabványoknak megfelelően kerüljön sor, azokat a 2004/10/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvben ⁽²⁾ meghatározott szabályokkal összhangban kell elvégezni. Amennyiben az említett vizsgálatokra az Unió területén kívül kerül sor, azoknak meg kell felelniük az OECD helyes laboratóriumi gyakorlatra (GLP) vonatkozó alapelveinek ⁽³⁾.
- (9) A Hatóság véleményének elegendő információval kell szolgálnia annak megállapításához, hogy az új élelmiszer javasolt felhasználása biztonságos-e a fogyasztók számára.

⁽¹⁾ HL L 327., 2015.12.11., 1. o.

⁽²⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 2004/10/EK irányelve (2004. február 11.) a helyes laboratóriumi gyakorlat alapelveinek alkalmazására és annak a vegyi anyagokkal végzett kísérleteknél történő alkalmazásának ellenőrzésére vonatkozó törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezések közelítéséről (HL L 50., 2004.2.20., 44. o.).

⁽³⁾ OECD Series on Principles of Good Laboratory Practice and Compliance Monitoring. 1. szám. OECD Principles on Good Laboratory Practice (1997-ben átdolgozott változat). ENV/MC/CHEM(98)17.

- (10) Annak érdekében, hogy a benyújtott adatok az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkében megállapítottak szerint adatvédelmet élvezzenek, az információk védelmére vonatkozó kérelmeket indokolni kell, és az összes érintett adatot a kérelemben elkülönítve kell elhelyezni.
- (11) Az (EU) 2015/2283 rendelet 35. cikke értelmében az említett rendelet hatálybalépése tekintetében átmeneti intézkedéseket kell megállapítani.
- (12) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottságának véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Hatály és tárgy

Ez a rendelet megállapítja az (EU) 2015/2283 rendelet 13. cikkének végrehajtására vonatkozó szabályokat a 10. cikk (1) bekezdésében említett kérelmekre vonatkozó adminisztratív és szakmai követelmények, valamint az említett rendelet 35. cikkének (3) bekezdésében említett átmeneti intézkedések tekintetében.

2. cikk

Fogalommeghatározások

A 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 2. és 3. cikkében, valamint az (EU) 2015/2283 rendeletben megállapított fogalommeghatározásokon kívül a következő fogalommeghatározást kell alkalmazni:

„kérelem”: egy új élelmiszer engedélyezése céljából az (EU) 2015/2283 rendelet 10. cikkének (1) bekezdése alapján benyújtott információkat és tudományos adatokat tartalmazó önálló dosszié.

3. cikk

A kérelem felépítése, tartalma és benyújtásának módja

(1) A kérelmet elektronikus úton kell benyújtani a Bizottsághoz, és annak a következőket kell tartalmaznia:

- a) kísérőlevél;
- b) technikai dokumentáció;
- c) a dosszié összefoglalója.

(2) Az (1) bekezdés a) pontjában említett kísérőlevelet az I. mellékletben szereplő mintának megfelelően kell megfogalmazni.

(3) Az (1) bekezdés b) pontjában említett technikai dokumentációnak az alábbiakat kell tartalmaznia:

- a) a 4. cikkben előírt adminisztratív adatok;
- b) az 5. cikkben előírt tudományos adatok.

(4) Amikor a kérelmező kérelmet nyújt be az engedélyezett új élelmiszer felhasználási feltételeinek, specifikációinak, további különös jelölési követelményeinek vagy a forgalomba hozatal utáni nyomonkövetési követelményeinek módosítása iránt, nem feltétlenül szükséges megadnia az e rendelet 5. cikkében előírt valamennyi adatot, amennyiben ellenőrizhetően megindokolja, hogy a javasolt változtatások nem érintik a meglévő kockázatértékelés eredményeit.

(5) Az e cikk (1) bekezdésének c) pontjában említett dosszié összefoglalója az (EU) 2015/2283 rendelet 10. cikke (2) bekezdésének a), b) és e) pontjában említett információk mellett megemlíti azokat az okokat, amelyek miatt az új élelmiszer felhasználása megfelel az (EU) 2015/2283 rendelet 7. cikkében meghatározott feltételeknek.

⁽¹⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK rendelete (2002. január 28.) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról (HL L 31., 2002.2.1., 1. o.).

4. cikk

Adminisztratív adatokkal kapcsolatos követelmények

Az (EU) 2015/2283 rendelet 10. cikkének (2) bekezdésében említett információkon kívül a kérelemnek a következő adminisztratív adatokat kell tartalmaznia:

- a) az új élelmiszer gyártójának/gyártóinak neve, amennyiben eltér a kérelmező nevéől, valamint címe és elérhetősége;
- b) a dossziéért felelős, a kérelmező nevében a Bizottsággal való kapcsolattartásra felhatalmazott személy neve, címe és elérhetősége;
- c) a dosszié benyújtásának időpontja;
- d) a dosszié tartalomjegyzéke;
- e) a dossziéhez csatolt dokumentumok részletes jegyzéke, beleértve a címekre, kötetekre és oldalakra vonatkozó hivatkozásokat;
- f) a dosszié azon részeinek jegyzéke, amelyek az (EU) 2015/2283 rendelet 23. cikkével és az e rendelet II. mellékletében meghatározott szabályokkal összhangban bizalmas kezelést igényelnek, valamint a hozzájuk tartozó ellenőrizhető indokolás. Amennyiben az előállítási eljárás során bizalmas adatokat alkalmaznak, az előállítási eljárás betekintheső összefoglalóját is be kell nyújtani;
- g) olyan információk és magyarázatok, amelyek alátámasztják, hogy a kérelmezőnek hivatkozási joga volt a védett tudományos bizonyítékokra vagy tudományos adatokra az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkének megfelelően. Ezt az információt külön mappába kell foglalni.

5. cikk

Tudományos adatokkal kapcsolatos követelmények

(1) Az új élelmiszer engedélyezése iránti kérelem alátámasztására benyújtott dossziének lehetővé kell tennie az új élelmiszer átfogó kockázatelemzését.

(2) Amennyiben az új élelmiszer engedélyezése iránti kérelem az (EU) 2015/2283 rendelet 3. cikke (2) bekezdése a) pontjának viii. és ix. alpontjában említett mesterséges nanoanyagok alkalmazásához kapcsolódik, a kérelmezőnek az említett rendelet 10. cikkének (4) bekezdésében foglalt követelményeknek megfelelő észlelési és jellemzési vizsgálati módszereket kell biztosítania.

(3) A kérelmező benyújtja az adatgyűjtés során alkalmazott eljárásra és stratégiára vonatkozó dokumentáció egy példányát.

(4) A kérelmező benyújtja a biztonságossági értékelési stratégia és a megfelelő toxikológiai vizsgálati stratégia leírását, és megindokolja a konkrét vizsgálatok vagy információk felhasználását, illetve kizárását.

(5) A kérelmező kérésre rendelkezésre bocsátja a kérelmező által vagy a nevében a kérelme alátámasztására végzett, közzétett vagy közzé nem tett egyedi vizsgálatok nyers adatait. Idetartoznak az egyedi vizsgálatok következtetéseire használt adatok, valamint a vizsgálatok eredményei.

(6) Amennyiben nem zárható ki, hogy egy adott lakossági csoportnak szánt új élelmiszert a lakosság más csoportjai is fogyasztanak, a benyújtott biztonsági adatoknak e csoportokra is ki kell terjedniük.

(7) A kérelmező minden egyes biológiai és toxikológiai vizsgálat esetében tisztázza, hogy a vizsgálati anyag megfelel-e a javasolt vagy meglévő specifikációknak. Amennyiben a vizsgálati anyag eltér a specifikációktól, a kérelmező igazolja ezeknek az adatoknak a relevanciáját a vizsgált új élelmiszer tekintetében.

A toxikológiai vizsgálatokat olyan létesítményekben kell elvégezni, amelyek megfelelnek a 2004/10/EK irányelvben meghatározott követelményeknek; amennyiben a vizsgálatokra az Unió területén kívül kerül sor, azoknak meg kell felelniük az OECD helyes laboratóriumi gyakorlatra vonatkozó alapelveinek. A kérelmező igazolja az említett követelményeknek való megfelelést, és a szabványos eljárásoktól való bármilyen eltérést megindokol.

(8) A kérelmező általános következtetést fogalmaz meg az új élelmiszer javasolt felhasználásának biztonságosságával kapcsolatban. Az emberi egészségre jelentett potenciális veszély általános értékelését az ismert vagy lehetséges emberi expozícióval összefüggésben kell elvégezni.

6. cikk

A kérelem érvényességének ellenőrzése

- (1) A kérelem beérkezésekor a Bizottság haladéktalanul ellenőrzi, hogy a kérelem az (EU) 2015/2283 rendelet hatálya alá tartozik-e, és megfelel-e az említett rendelet 10. cikkének (2) bekezdésében meghatározott követelményeknek.
- (2) A Bizottság konzultálhat a Hatósággal. A Hatóság 30 munkanapon belül közli a Bizottsággal álláspontját arról, hogy a kérelem teljesíti-e az (EU) 2015/2283 rendelet 10. cikkének (2) bekezdésében meghatározott megfelelő követelményeket.
- (3) A Bizottság kiegészítő információkat kérhet a kérelmezőtől a kérelem érvényességét illetően, és megállapodhat a kérelmezővel arról, hogy milyen határidőn belül kerüljön sor az említett információk benyújtására.
- (4) E cikk (1) bekezdésétől eltérve és az (EU) 2015/2283 rendelet 10. cikke (2) bekezdésének sérelme nélkül egy kérelem annak ellenére érvényesnek tekinthető, hogy nem tartalmazza az e rendelet 3–5. cikkében előírt valamennyi elemet, amennyiben a kérelmező minden egyes rész hiányát megfelelően megindokolta.
- (5) A Bizottság tájékoztatja a kérelmezőt, a tagállamokat és a Hatóságot arról, hogy a kérelem érvényesnek minősül-e, vagy sem. Amennyiben a kérelem nem minősül érvényesnek, a Bizottság megnevezi azokat az okokat, amelyek miatt nem érvényes.

7. cikk

A Hatóság véleményébe belefoglalandó információk

- (1) A Hatóság véleményének tartalmaznia kell a következő információkat:
- a) az új élelmiszer azonosító adatai;
 - b) az előállítási eljárás értékelése;
 - c) az összetételre vonatkozó adatok;
 - d) specifikációk;
 - e) az új élelmiszer és/vagy forrása felhasználásának hagyománya;
 - f) a javasolt felhasználások és felhasználási mennyiségek, valamint a várható bevitel;
 - g) a felszívódásra, eloszlásra, metabolizmusra és kiválasztásra vonatkozó adatok (ADME);
 - h) a tápanyag-összetétellel kapcsolatos tájékoztatás;
 - i) toxikológiai információk;
 - j) allergén hatás;
 - k) az új élelmiszerre vonatkozó átfogó, a javasolt felhasználásokat és felhasználási mennyiségeket figyelembe vevő kockázatértékelés, amely adott esetben felhívja a figyelmet a bizonytalanságokra és a korlátozó tényezőkre;
 - l) amennyiben az étrendi expozíció meghaladja az átfogó kockázatértékelésben meghatározott egészségszempontú útmutató értéket, az új élelmiszer étrendi expozíciós értékelésének részletesnek kell lennie, és meg kell adnia az új élelmiszer valamennyi olyan élelmiszer-kategória vagy élelmiszer expozíciós összértékén belüli hányadát, amelynek tekintetében felhasználását engedélyezték vagy kérelmezték;
 - m) következtetések.
- (2) A Bizottság a Hatóság véleményére irányuló kérelmében kiegészítő információkat is kérhet.

8. cikk

Átmeneti intézkedések

- (1) A tagállamok 2018. január 1-jéig eljuttatják a Bizottsághoz az (EU) 2015/2283 rendelet 35. cikkének (1) bekezdésében említett kérelmek jegyzékét.

(2) A tagállamok az (1) bekezdésben említett kérelmekre vonatkozóan hozzájuk beérkezett minden információt a Bizottság rendelkezésére bocsátanak.

(3) A kérelmezők naprakésszé teszik az e cikk (1) bekezdésében említett kérelmeket, hogy azok megfeleljenek az (EU) 2015/2283 rendelet 10. cikkének (2) bekezdésében és az e rendeletben foglalt követelményeknek.

(4) Ettől eltérve az (1) és a (2) bekezdés nem alkalmazandó az e cikk (1) bekezdésében említett azon kérelmekre, amelyek esetében a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikkének (4) bekezdése alapján 2018. január 1-jéig elsődleges értékelési jelentést nyújtottak be a Bizottságnak, és amelyek tekintetében ezen rendelet 6. cikkének (4) bekezdésében megállapított időszakon belül nem nyújtottak be indokolt kifogást az érintett új élelmiszer forgalomba hozatalával kapcsolatban.

(5) Az (EU) 2015/2283 rendelet 35. cikkének (2) bekezdésében említett kérelmek benyújtásának határideje 2019. január 1.

9. cikk

Hatálybalépés és alkalmazás

Ez a rendelet az Európai Unió Hivatalos Lapjában való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2017. december 20-án.

a Bizottság részéről

az elnök

Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 258/97/EK rendelete (1997. január 27.) az új élelmiszerekről és az új élelmiszer-összetevőkről (HL L 43., 1997.2.14., 1. o.).

I. MELLÉKLET

Az új élelmiszerre vonatkozó kérelmet kísérő levél mintája

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Főigazgatóság

Igazgatóság

Egység

Dátum:

Tárgy: Új élelmiszer engedélyezése iránti kérelem az (EU) 2015/2283 rendeletnek megfelelően

(Kérjük, jelölje meg egyértelműen az alábbi négyzetek egyikét)

- ☐ Kérelem új élelmiszer engedélyezése iránt
- ☐ Kérelem már engedélyezett új élelmiszerre vonatkozó felhasználási feltételek hozzáadása, törlése vagy módosítása iránt. Kérjük, adja meg az érintett engedélyre való hivatkozást.
- ☐ Kérelem már engedélyezett új élelmiszer specifikációjának hozzáadása, törlése vagy módosítása iránt. Kérjük, adja meg az érintett engedélyre való hivatkozást.
- ☐ Kérelem már engedélyezett új élelmiszerre vonatkozó további különös jelölési követelmények hozzáadása, törlése vagy módosítása iránt. Kérjük, adja meg az érintett engedélyre való hivatkozást.
- ☐ Kérelem már engedélyezett új élelmiszerre vonatkozó, forgalomba hozatal utáni nyomonkövetési követelmények hozzáadása, törlése vagy módosítása iránt. Kérjük, adja meg az érintett engedélyre való hivatkozást.

A kérelmező(k) vagy az Unión belüli képviselője (képviselői)

(név/nevek, cím(ek), ...)

.....

.....

.....

benyújtja/benyújtják ezt a kérelmet az új élelmiszerek uniós jegyzékének naprakésszé tétele céljából.

Az új élelmiszer azonosító adatai (meg kell adni az új élelmiszer azonosításával kapcsolatos adatokat aszerint, hogy az új élelmiszer mely kategóriá(k)ba tartozik):

.....

.....

Bizalmas kezelés ⁽¹⁾. Kérjük, adja meg, hogy a kérelem tartalmaz-e bizalmas adatokat az (EU) 2015/2283 rendelet 23. cikkének megfelelően:

- ☐ Igen
- ☐ Nem

Adatvédelem ⁽²⁾. Kérjük, adja meg, hogy a kérelem tartalmaz-e védett adatok védelmére irányuló kérelmet az (EU) 2015/2283 rendelet 26. cikkének megfelelően:

- ☐ Igen
- ☐ Nem

⁽¹⁾ A kérelmezőknek a II. mellékletben szereplő mintát kell használniuk annak közlésére, hogy mely információkat kívánják bizalmasan kezelni, és meg kell adniuk a bizalmas kezelésre irányuló kérelem alátámasztásához szükséges valamennyi adatot.

⁽²⁾ A kérelmezőnek meg kell neveznie a kérelem azon részét/részeit, amely(ek) tekintetében a védett adatok védelmét kérelmezi, egyértelműen feltüntetve az adott részt/részeket és az oldal számát. A kérelmezőnek ellenőrizhető indokolással/nyilatkozattal kell alátámasztania az adatok védett jellegére vonatkozó állítását.

Élelmiszer-kategóriák, felhasználási feltételek és jelölési követelmények

Élelmiszer-kategória	Különleges felhasználási feltételek	További különös jelölési követelmények

Tisztelettel:

Aláírás

Mellékletek:

- ☐ Teljes dosszié
- ☐ A dosszié összefoglalója
- ☐ A dosszié bizalmas kezelést igénylő részeinek listája és az ezt alátámasztó ellenőrizhető indoklás
- ☐ Az új élelmiszerre vonatkozó kérelemhez kapcsolódó védett adatok védelmét alátámasztó információk
- ☐ A kérelmező(k) adminisztratív adatainak másolata

II. MELLÉKLET

Az információk bizalmas jellegét alátámasztó indokolás

Ezt a mellékletet minden olyan esetben frissíteni kell a kérelmezési eljárás során, amikor a kérelmező információk bizalmas kezelésére irányuló kérelmet nyújt be.

Amennyiben az előállítási eljárás során bizalmas adatokat alkalmaznak, az előállítási eljárás betekintheső összefoglalóját is be kell nyújtani.

Információk, amelyeknek a bizalmas kezelését kéri	Indokolás
x.y. szakasz (a benyújtás időpontja: ÉÉÉÉ/HH/NN)	
X. melléklet (a benyújtás időpontja: ÉÉÉÉ/HH/NN)	
x.y. szakasz (a benyújtás időpontja: ÉÉÉÉ/HH/NN)	
X. melléklet (a benyújtás időpontja: ÉÉÉÉ/HH/NN)	

A BIZOTTSÁG (EU) 2017/2470 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE**(2017. december 20.)****az új élelmiszerek uniós jegyzékének az új élelmiszerekről szóló (EU) 2015/2283 európai parlamenti és tanácsi rendelet alapján történő megállapításáról****(EGT-vonatkozású szöveg)**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az új élelmiszerekről, az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról, valamint a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet és az 1852/2001/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2015. november 25-i (EU) 2015/2283 európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 8. cikkére, mivel:

- (1) Az (EU) 2015/2283 rendelet szabályozza az új élelmiszerek uniós forgalomba hozatalát és felhasználását.
- (2) Az (EU) 2015/2283 rendelet 8. cikke szerint a Bizottságnak létre kell hoznia a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽²⁾ alapján engedélyezett vagy bejelentett új élelmiszerek uniós jegyzékét.
- (3) Az új élelmiszerek uniós jegyzéke az egyéb ágazatspecifikus jogszabályokban foglalt előírások sérelme nélkül alkalmazandó.
- (4) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottságának véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk**Az engedélyezett új élelmiszerek uniós jegyzéke**

A Bizottság létrehozza az (EU) 2015/2283 rendelet 6. cikkének (1) bekezdése szerinti, az Unión belül forgalomba hozható új élelmiszerek uniós jegyzékét, amely e rendelet mellékletében található.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2017. december 20-án.

a Bizottság részéről

az elnök

Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ HL L 327., 2015.12.11., 1. o.

⁽²⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 258/97/EK rendelete (1997. január 27.) az új élelmiszerekről és az új élelmiszer-összetevőkről (HL L 43., 1997.2.14., 1. o.).

MELLÉKLET

AZ ÚJ ÉLELMISZEREK UNIÓS JEGYZÉKE

A jegyzék tartalma

1. Az uniós jegyzék két táblázatból (1. és 2. táblázat) áll.
2. Az 1. táblázat tartalmazza az engedélyezett új élelmiszereket, továbbá az alábbi információkat:
 1. oszlop: Engedélyezett új élelmiszer
 2. oszlop: Az új élelmiszer felhasználásának feltételei. Ez az oszlop további két oszlopra van bontva: Adott élelmiszer-kategória és Maximális mennyiségek
 3. oszlop: További különös jelölési követelmények
 4. oszlop: Egyéb követelmények
3. A 2. táblázat tartalmazza az új élelmiszerekre vonatkozó specifikációkat, továbbá az alábbi információkat:
 1. oszlop: Engedélyezett új élelmiszer
 2. oszlop: Specifikációk

1. táblázat: Engedélyezett új élelmiszerek

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
N-acetil-D-neuraminsav	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „N-acetil-D-neuraminsav”. Az N-acetil-D-neuraminsavat tartalmazó étrend-kiegészítőknél fel kell tüntetni azt a kijelentést, hogy az étrend-kiegészítő nem adható csecsemőknek, kisgyermeknek és 10 évesnél fiatalabb gyermekeknek, amennyiben huszonnégy órán belül anyatejet vagy más, hozzáadott N-acetil-D-neuraminsavat tartalmazó élelmiszert fogyasztottak.	
	A 609/2013/EU rendeletben ⁽¹⁾ meghatározott anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszer	0,05 g/l az elkészített tápszerben		
	A 609/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet meghatározása szerinti, csecsemők és kisgyermek számára készült feldolgozottgabona-alapú élelmiszerek és bébitételek	0,05 g/kg szilárd élelmiszerekben		
	A 609/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet meghatározása szerinti, csecsemők és kisgyermek számára készült, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszer	Azon csecsemőkre és kisgyermekekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek, de semmiképpen sem lehet magasabb, mint a táblázatban a termékek megfelelő kategóriájára vonatkozóan meghatározott maximális mennyiségek		
	A 609/2013/EU rendelet meghatározása szerinti, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek	0,2 g/l (italok) 1,7 g/kg (szeletek)		
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet ⁽²⁾ értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek	1,25 g/kg		
	Ízesítés nélküli pasztörözött és sterilizált (beleértve az UHT-kezelést is) tejalapú termékek	0,05 g/l		
	Erjesztés után hőkezelt, ízesítés nélküli, erjesztett tejalapú termékek; ízesített, erjesztett tejtermékek, beleértve a hőkezelt termékeket is	0,05 g/l (italok) 0,4 g/kg (szilárd élelmiszerek)		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	Tejtermék-helyettesítők, beleértve az ital-fehéritőket is	0,05 g/l (italok) 0,25 g/kg (szilárd élelmiszerek)		
	Müzliszeletek	0,5 g/kg		
	Asztali édesítőszer	8,3 g/kg		
	Gyümölcs- és zöldségalapú italok	0,05 g/l		
	Ízesített italok	0,05 g/l		
	Kávékülönlegesség, tea, gyógynövény- és gyümölcsforrázatok, cikória; tea, gyógynövény- és gyümölcsforrázatok és cikóriakivonatok; tea-, növény-, gyümölcs- és gabonakészítmények forrázatokhoz	0,2 g/kg		
	A 2002/46/EK irányelvben ⁽³⁾ meghatározott étrend-kiegészítők	300 mg/nap a 10 évnél idősebb általános népesség esetében 55 mg/nap csecsemők esetében 130 mg/nap kisgyermekek esetében 250 mg/nap 3–10 éves gyermekek esetében		
Adansonia digitata szárított (majomkenyérfa)-gyümölcsbőr	Nincs meghatározva		Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „majomkenyérfa-gyümölcsbőr”	
Ajuga reptans sejt kultúrákból származó kivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az <i>Ajuga reptans</i> föld feletti virágzó részeiből készült hasonló kivonat étrend-kiegészítőkben történő általános felhasználása szerint		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
L-alanil-L-glutamin	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek, a csecsemők és kisgyermekek számára készült élelmiszerek kivételével			
Ulkenia sp. mikroalgából nyert algaolaj	Adott élelmiszer-kategória	A DHA maximális mennyiségei	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Ulkenia sp. mikroalgából nyert algaolaj”	
	Sütőipari termékek (kenyér, zsemlefélék és édes kekszek (biscuit))	200 mg/100 g		
	Müzszeletek	500 mg/100 g		
	Alkoholmentes italok (beleértve a tejalapú italokat)	60 mg/100 ml		
Allanblackia magolaj	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Allanblackia magolaj”	
	Kenhető zsiradékok és kenhető tejszínapalapú krémek	20 g/100 g		
Aloe macroclada Baker levélkivonat	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az Aloe vera (L.) Burm.-ból származó hasonló gél étrend-kiegészítőkben történő általános felhasználása szerint		
Euphausia superba krillből származó olaj	Adott élelmiszer-kategória	A DHA és az EPA együttes maximális mennyiségei	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „a rákok közé tartozó Euphausia superba krillből származó lipidextraktum”	
	Tejtermékek, a tejalapú italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajtermékek esetében 600 mg/100 g		
	Tejtermék-helyettesítők, italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajthelyettesítő termékek esetében 600 mg/100 g		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA és az EPA együttes maximális mennyiségei</i>		
	Alkoholmentes italok Tejalapú italok Tejtermék-helyettesítő italok	80 mg/100 ml		
	Kenhető zsírok és salátaöntetek	600 mg/100 g		
	Főzőzsírok	360 mg/100 ml		
	Reggeli gabonapelyhek	500 mg/100 g		
	Sütőipari termékek (kenyér, zsemlefélék és édes kekszek (biscuit))	200 mg/100 g		
	Energiaszeletek/gabonaszeletek	500 mg/100 g		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az általános népesség esetében 3 000 mg/nap Várandós és szoptató nők esetében 450 mg/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	250 mg/étel		
	A 609/2013/EU bizottsági rendelet hatálya alá tartozó, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek	200 mg/100 ml		
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt élelmiszerek			
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek			

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Euphausia superba krillből származó, foszfolipidekben gazdag olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA és az EPA együttes maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „a rákok közé tartozó <i>Euphausia superba</i> krillből származó lipidextraktum”	
	Tejtermékek, a tejalapú italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajtermékek esetében 600 mg/100 g		
	Tejtermék-helyettesítők, italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajt-helyettesítő termékek esetében 600 mg/100 g		
	Alkoholmentes italok Tejalapú italok Tejtermék-helyettesítő italok	80 mg/100 ml		
	Kenhető zsírok és salátaöntetek	600 mg/100 g		
	Főzőzsírok	360 mg/100 ml		
	Reggeli gabonapelyhek	500 mg/100 g		
	Sütőipari termékek (kenyér, zsemlefélék és édes kekszek (biscuit))	200 mg/100 g		
	Energiaszeletek/gabonaszeletek	500 mg/100 g		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az általános népesség esetében 3 000 mg/nap Várandós és szoptató nők esetében 450 mg/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	250 mg/étel		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	A DHA és az EPA együttes maximális mennyiségei		
	A 609/2013/EU bizottsági rendelet hatálya alá tartozó, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonalapú élelmiszerek és bébitelek	200 mg/100 ml		
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt élelmiszerek			
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek			
Arachidonsavban gazdag, a Mortierella alpina gombából nyert olaj	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Mortierella alpinából nyert olaj” vagy „Mortierella alpina olaj”	
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszer és anyatej-kiegészítő tápszer	A 609/2013/EU rendelettel összhangban		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek koraszülött csecsemők számára	A 609/2013/EU rendelettel összhangban		
Argania spinosából származó arganolaj	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Arganolaj”, illetve ételízesítőként való felhasználás esetén „Növényi olaj kizárólag ételízesítésre”	
	Ételízesítőként	Nincs meghatározva		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A növényi olajok élelmiszerekben történő általános felhasználása szerint		
Haematococcus pluvialis algából származó, asztaxantinban gazdag oleorezin	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Asztaxantin”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	40–80 mg/nap oleorezin, ami napi legfeljebb 8 mg asztaxantinnak felel meg		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Bazsalikommag (<i>Ocimum basilicum</i>)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	Gyümölcslevek és gyümölcs-/zöldség-italkeverékek	Egész bazsalikommagok (<i>Ocimum basilicum</i>) hozzáadása esetén 3 g/200 ml		
Erjesztett feketebab kivonata	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Erjesztett feketebab (szója) kivonata” vagy „Erjesztett szója kivonata”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	4,5 g/nap		
Szarvasmarhából származó laktoferrin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Tehéntejből származó laktoferrin”	
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszerek (fogyasztásra kész ital)	100 mg/100 ml		
	Tejalapú élelmiszerek kisgyermekek számára (fogyasztásra kész étel/ital)	200 mg/100 g		
	Feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek (szilárd)	670 mg/100 g		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Az egyén szükségletétől függően legfeljebb 3 g/nap		
	Tejalapú italok	200 mg/100 g		
	Tejalapú porított italkeverékek (instant)	330 mg/100 g		
	Erjesztettej-alapú italok (beleértve a joghurtitalokat)	50 mg/100 g		
	Alkoholmentes italok	120 mg/100 g		
	Joghurtalapú termékek	80 mg/100 g		
	Sajtalapú termékek	2 000 mg/100 g		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	Jégkrém	130 mg/100 g		
	Cukrász- és péksütemények	1 000 mg/100 g		
	Cukorkák	750 mg/100 g		
	Rágógumi	3 000 mg/100 g		
Buglossoides arvensis magolaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A sztearidonsav maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Finomított Buglossoides-olaj”	
	Tejtermékek és tejtermék-helyettesítők	250 mg/100 g		
		Italok esetében 75 mg/100 g		
	Sajtok és sajtermékek	750 mg/100 g		
	Vaj és egyéb zsír- és olajemulziók, ideértve a kenhető készítményeket (nem főzéshez vagy sütéshez)	750 mg/100 g		
	Reggeli gabonapelyhek	625 mg/100 g		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők, kivéve a csecsemőknek és kisgyermekeknek szánt étrend-kiegészítőket	500 mg/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek, a csecsemők és kisgyermekek számára készült, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek kivételével	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	250 mg/étel		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Calanus finmarchicus-ból nyert olaj	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Calanus finmarchicus</i> -ból (rákféléből) nyert olaj”.	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	2,3 g/nap		
Rágógumialap (monometoxi-polietilén-glikol)	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Rágógumialap (többek között 1,3-butadién, 2-metil homopolimer, maleátozott, észterek polietilén-glikol-monometil-éterrel)” vagy „Rágógumialap (többek között CAS-szám: 1246080-53-4)”	
	Rágógumi	8 %		
Rágógumialap (a metil-vinil-éter és maleinsav-anhidrid kopolimerje)	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Rágógumialap (többek között a metil-vinil-éter és maleinsav-anhidrid kopolimerje)” vagy „Rágógumialap (többek között CAS-szám: 9011-16-9)”	
	Rágógumi	2 %		
Salvia hispanica (aztékzsálya) magjából származó olaj	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Salvia hispanica</i> (aztékzsálya) magjából származó olaj”	
	Zsírok és olajok	10 %		
	Tiszta aztékzsályaolaj	2 g/nap		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	2 g/nap		
Aztékzsályamag (<i>Salvia hispanica</i>)	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Aztékzsályamag (<i>Salvia hispanica</i>)” 2. Az előrecsomagolt aztékzsályamag (<i>Salvia hispanica</i>) jelölésén további tájékoztatást kell feltüntetni a fogyasztók számára arról, hogy a napi bevétel legfeljebb 15 g lehet.	
	Kenyér és zsemlefélék	5 % (egész vagy őrölt aztékzsályamagok esetében)		
	Sütött sütőipari termékek (a kenyér és zsemlefélék kivételével)	10 % egész aztékzsályamagok esetében		
	Reggeli gabonapelyhek	10 % egész aztékzsályamagok esetében		
	Gyümölcs-, csonthéjas- és magkeverékek	10 % egész aztékzsályamagok esetében		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	Gyümölcslevek és gyümölcs-/zöldség-italkeverékek	Egész, tört vagy őrölt aztékszályamagok hozzáadása esetén 15 g/nap		
	Előrecsomagolt aztékszályamag önmagában	15 g/nap egész aztékszályamag esetében		
	Kenhető gyümölcskészítmények	1 % egész aztékszályamagok esetében		
	Joghurt	100 g joghurtban 1,3 g egész aztékszályamag vagy 330 g joghurtban (egy adag) 4,3 g egész aztékszályamag		
	Gabonamag-, álgabonamag- és/vagy hüvelyesalapú, sterilizált, fogyasztásra kész ételek	5 % egész aztékszályamagok esetében		
Aspergillus nigerből származó kitin-glükán	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Aspergillus nigerből származó kitin-glükán”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	5 g/nap		
Fomes fomentariusból származó kitin-glükán komplex	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Fomes fomentariusból származó kitin-glükán komplex”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	5 g/nap		
Gombából (Agaricus bisporus; Aspergillus niger) származó kitozán-kivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Gombából (Agaricus bisporus vagy Aspergillus niger) származó kitozán-kivonat”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A rákfélékből származó kitozán étrend-kiegészítőkben történő általános felhasználása szerint		
Kondroitin-szulfát	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Mikrobiális fermentációból és szulfatálásból származó kondroitin-szulfát”	
	Várandós és szoptató nők kivételével a felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	1 200 mg/nap		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Króm-pikolinát	Adott élelmiszer-kategória	A teljes krómtartalom maximális mennyisége	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Króm-pikolinát”	
	A 609/2013/EU rendelet hatálya alá tartozó élelmiszerek	250 µg/nap		
	Az 1925/2006/EK rendelet (*) szerint dúsított élelmiszerek			
Cistus incanus L. Pandalis gyógynövény	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Cistus incanus L. Pandalis gyógynövény”	
	Gyógynövényforrázatok	Ajánlott napi bevitel: 3 g gyógynövény/nap (2 csésze/nap)		
Citikolin	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Citikolin” 2. A citikolint tartalmazó élelmiszerek jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy a termék gyermekek általi fogyasztásra nem javasolt	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	500 mg/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Adagonként 250 mg, 1 000 mg-ot meg nem haladó napi fogyasztási szint mellett		
Clostridium butyricum	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Clostridium butyricum MIYAIRI 588 (CBM 588)” vagy „Clostridium butyricum (CBM 588)”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	1,35 × 10 ⁸ CFU/nap		
Zsírtalanított kakaópor-kivonat	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	A fogyasztókat figyelmeztetni kell, hogy ne fogyasszanak napi 600 mg-ot meghaladó mennyiségű polifenolt, ami napi 1,1 g zsírtalanított kakaópor-kivonatnak felel meg	
	Energiaszeletek	1 g/nap és 300 mg polifenol, ami élelmiszeradagonként (vagy étrendkiegészítőadagonként) legfeljebb 550 mg zsírtalanított kakaópor-kivonatnak felel meg		
	Tejalapú italok			
	Minden olyan egyéb élelmiszer (a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítőket is ideértve), amely funkcionális összetevők bevett vívőanyaga, jellemzően egészségtudatos felnőttek általi fogyasztásra			

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Alacsony zsírtartalmú kakaó kivonat	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	A fogyasztókat figyelmeztetni kell, hogy ne fogyasszanak napi 600 mg-ot meghaladó mennyiségű, kakaóban található flavanolt	
	Élelmiszerek, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítőket is ideértve	Adagonként 730 mg és körülbelül 1,2 g/nap		
Coriandrum sativumból nyert koriander-mag-olaj	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Koriander-mag-olaj”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	600 mg/nap		
Crataegus pinnatifida szárított gyümölcse	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Crataegus pinnatifida szárított gyümölcse”	
	Gyógynövényforrások	A Crataegus laevigata élelmiszerekben történő általános felhasználása szerint		
	A 2001/113/EK irányelvben ⁽⁵⁾ meghatározott dzsemek és zselék			
	Kompótok			
α-Ciklodextrin	Nincs meghatározva		Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Alfa-ciklodextrin” vagy „α-Ciklodextrin”	
γ-Ciklodextrin	Nincs meghatározva		Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Gamma-ciklodextrin” vagy „γ-Ciklodextrin”	
A Leuconostoc mesenteroides által termelt dextránkészítmény	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Dextrán”	
	Sütőipari termékek	5 %		
Növényi eredetű diacil-glicerín-olaj	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Növényi eredetű diacil-glicerín-olaj (diacil-glicerinek legalább 80 %-ban)”	
	Főzőolajok			
	Kenhető zsírok			
	Salátaöntetek			
	Majonéz			
	Testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek (italok)			

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek		
	Sütőipari termékek			
	Joghurt típusú termékek			
Dihidrokapsziát (DHC)	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Dihidrokapsziát” 2. A szintetikus dihidrokapsziátot tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésének szövege: „4,5 évnél fiatalabb gyermekek számára nem ajánlott”	
	Müzszeletek	9 mg/100 g		
	Kekszek (biscuit), édes kekszek, sós kekszek (kréker)	9 mg/100 g		
	Rizsalapú „snack” termékek	12 mg/100 g		
	Szénsavas italok, hígítandó italok, gyümölcsleálapú italok	1,5 mg/100 ml		
	Zöldségitalok	2 mg/100 ml		
	Kávéalapú és teaalapú italok	1,5 mg/100 ml		
	Szénsavmentes ízesített víz	1 mg/100 ml		
	Előfőzött zabkészítmény	2,5 mg/100 g		
	Egyéb gabonakészítmények	4,5 mg/100 g		
	Jégkrémek, fagyasztott tejalapú desszertek	4 mg/100 g		
	Pudingkeverékek (fogyasztásra kész)	2 mg/100 g		
	Joghurtalapú termékek	2 mg/100 g		
	Csokoládétartalmú édességek	7,5 mg/100 g		
	Keménycukorka	27 mg/100 g		
	Cukormentes rágógumi	115 mg/100 g		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	Fehérítő/krémesítő	40 mg/100 g		
	Édesítőszer	200 mg/100 g		
	Leves (fogyasztásra kész)	1,1 mg/100 g		
	Salátaöntet	16 mg/100 g		
	Növényi eredetű fehérje	5 mg/100 g		
	Fogyasztásra kész ételek	3 mg/étel		
	Testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	3 mg/étel		
	Testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek (italok)	1 mg/100 ml		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	3 mg/egyszeri bevitel 9 mg/nap		
	Alkoholmentes porított italkeverékek	14,5 mg/kg (egyenértékű 1,5 mg/100 ml-rel)		
Lippia citriodora sejtkultúrákból származó szárított kivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Lippia citriodora HTN®Vb sejtkultúrákból származó szárított kivonat”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A Lippia citriodora leveléből nyert hasonló kivonat étrend-kiegészítőként történő általános felhasználása szerint		
Echinacea angustifolia sejtkultúrákból származó kivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az Echinacea angustifolia gyökeréből nyert hasonló kivonat étrend-kiegészítőként történő általános felhasználása szerint		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Echium plantagineum olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A sztearidonsav maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Finomított echiumolaj”	
	Egyadagos csomagolásban kiszerelt tejalapú termékek és itheró joghurttermékek	250 mg/100 g; Italok esetében 75 mg/100 g		
	Sajtkészítmények	750 mg/100 g		
	Kenhető zsírok és salátaöntetek	750 mg/100 g		
	Reggeli gabonapelyhek	625 mg/100 g		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	500 mg/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	250 mg/étel		
Epigallokatekin-gallát zöldtealevelek (<i>Camellia sinensis</i>) tisztított kivonata formájában	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	A jelölésen fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy a kivonatból legfeljebb napi 300 mg fogyasztható	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Élelmiszeradagonként vagy étrendkiegészítő-adagonként 150 mg kivonat		
	Az 1925/2006/EK rendelet szerint dúsított élelmiszerek			
L-ergotionein	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „L-ergotionein”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az általános népesség esetében 30 mg/nap (kivéve a várandós és szoptató nőket) 3 évnél idősebb gyermekek esetében 20 mg/nap		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Vas-nátrium EDTA	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek (anhidrid EDTA-ban kifejezve)</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Vas-nátrium EDTA”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Gyermekek esetében 18 mg/nap Felnőttek esetében 75 mg/nap		
	A 609/2013/EU rendelet hatálya alá tartozó élelmiszerek	12 mg/100 g		
	Az 1925/2006/EK rendelet szerint dúsított élelmiszerek			
Vas-ammónium-foszfát	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Vas-ammónium-foszfát”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A 2002/46/EK irányelvvel, a 609/2013/EU rendelettel és/vagy az 1925/2006/EK rendelettel összhangban alkalmazandó		
	A 609/2013/EU rendelet hatálya alá tartozó élelmiszerek			
	Az 1925/2006/EK rendelet szerint dúsított élelmiszerek			
Sardinops sagaxból származó halpeptidek	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Halpeptid termékre vonatkozó maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „(Halpeptidek <i>Sardinops sagax</i>)”	
	Joghurtra, joghurtitalra, erjesztett tejtermékekre és tejporra alapuló élelmiszerek	0,48 g/100 g (fogyasztásra kész étel/ital)		
	Ízesített víz, valamint zöldségalapú italok	0,3 g/100 g (fogyasztásra kész ital)		
	Reggeli gabonapelyhek	2 g/100 g		
	Levesek, raguk és levesporok	0,3 g/100 g (fogyasztásra kész étel)		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Glycyrrhiza glabrából származó flavonoidok	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Glycyrrhiza glabrából származó flavonoidok maximális mennyiségei</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.-ből származó flavonoidok” 2. Azoknak az élelmiszereknek a jelölésén, amelyekhez a terméket mint új élelmiszer-összetevőt hozzáadták, fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy: a) várandós vagy szoptató nők, gyermekek és fiatal serdülők számára a termék fogyasztása nem ajánlott; és b) vényköteles gyógyszereket fogyasztó betegek csak orvosi felügyelet mellett fogyaszthatják; c) naponta legfeljebb 120 mg flavonoidot szabad fogyasztani. 3. A flavonoidot tartalmazó végső élelmiszer jelölésén fel kell tüntetni annak flavonoidtartalmát.	A flavonoidot tartalmazó italokat adagonkénti kiszerezésben kell a végső fogyasztó rendelkezésére bocsátani.
	Tejalapú italok	120 mg/nap		
	Joghurtalapú italok			
	Gyümölcs-, illetve zöldségalapú italok			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	120 mg/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek	120 mg/nap		
Fucus vesiculosus algából származó fukoidánkivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Fucus vesiculosus</i> algából származó fukoidánkivonat”.	
	Az általános népességnek szánt élelmiszerek, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítőket is beleértve	250 mg/nap		
Undaria pinnatifida algából származó fukoidánkivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Undaria pinnatifida</i> algából származó fukoidánkivonat”.	
	Az általános népességnek szánt élelmiszerek, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítőket is beleértve	250 mg/nap		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
2'-Fukozil-laktóz	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „2'-fukozil-laktóz”. 2. A 2'-fukozil-laktózt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy az adott étrend-kiegészítők nem fogyaszthatók abban az esetben, ha a fogyasztó az adott napon már fogyasztott hozzáadott 2'-fukozil-laktózt tartalmazó más élelmiszert. 3. A 2'-fukozil-laktózt tartalmazó, kisgyermekeknek szánt étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy az adott étrend-kiegészítők nem fogyaszthatók abban az esetben, ha a gyermek az adott napon már fogyasztott anyatejet vagy más, hozzáadott 2'-fukozil-laktózt tartalmazó élelmiszert.	
	Ízesítés nélküli pasztörözött és sterilizett (beleértve az UHT-kezelést is) tejalapú termékek	1,2 g/l		
	Ízesítés nélküli erjesztett tejalapú termékek	Italok esetében 1,2 g/l		
		Italoktól eltérő termékek esetében 19,2 g/kg		
	Ízesített erjesztettej-alapú termékek, beleértve a hőkezelt termékeket is	Italok esetében 1,2 g/l		
		Italoktól eltérő termékek esetében 19,2 g/kg		
	Tejtermék-helyettesítők, beleértve az italfehérítőket is	Italok esetében 1,2 g/l		
		Italoktól eltérő termékek esetében 12 g/kg		
		Italfehérítők esetében 400 g/kg		
	Müzliszeletek	12 g/kg		
	Asztali édesítőszerek	200 g/kg		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszer	Önmagában vagy legfeljebb 0,6 g/l lakto-N-neotetraózzal 2:1 arányban keverve a fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 1,2 g/l		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-kiegészítő tápszer	Önmagában vagy legfeljebb 0,6 g/l lakto-N-neotetraózzal 2:1 arányban keverve a fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 1,2 g/l		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	A 609/2013/EU bizottsági rendeletben meghatározott, csecsemők és kisgyermek- ek számára készült feldolgozott gabo- naalapú élelmiszerek és bébitételek	Italoktól eltérő termékek esetében 12 g/kg		
		Fogyasztásra kész állapotban forgalma- zott vagy a gyártó utasításai alapján elké- szített folyékony élelmiszerek esetében 1,2 g/l		
	Kisgyermekeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek	Önmagában vagy legfeljebb 0,6 g/l lakto- N-neotetraózzal 2:1 arányban keverve a tejalapú italok és hasonló termékek esetében a fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai sze- rint elkészített végtermékben 1,2 g/l		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatáro- zott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatáro- zott, testtömeg-szabályozás céljára szol- gáló, teljes napi étrendet helyettesítő élel- miszerek	Italok esetében 4,8 g/l		
		Szeletek esetében 40 g/kg		
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében a jelölésükön az élel- miszerek gluténmentességére vagy csök- kentett gluténtartalmára vonatkozó kije- lentéseket tartalmazó kenyér- és tésztatermékek	60 g/kg		
	Ízesített italok	1,2 g/l		
	Kávé, tea (kivéve fekete tea), gyógynö- vény- és gyümölcsforrázatok, cikória; tea, gyógynövény- és gyümölcsforrázatok és cikóriakivonatok; tea-, gyógynövény- és gyümölcsforrázatok és gabonakészítmé- nyek forrázatokhoz, valamint e termékek keverékei és instant keverékei	9,6 g/l – a maximális mennyiség a fo- gyasztásra kész termékekre vonatkozik		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatáro- zott étrend-kiegészítők, kivéve a csecse- mőknek szánt étrend-kiegészítőket	Az általános népesség esetében 3,0 g/nap		
		Kisgyermeknek esetében 1,2 g/nap		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Galakto-oligoszacharid	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek (a galakto-oligoszacharid kg-ban kifejezett mennyisége 1 kg végső élelmiszerben)</i>		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	0,333		
	Tej	0,020		
	Tejalapú italok	0,030		
	Testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek (italok)	0,020		
	Tejtermék-helyettesítő italok	0,020		
	Joghurt	0,033		
	Tejalapú desszertek	0,043		
	Fagyasztott tejalapú desszertek	0,043		
	Gyümölcsitalok és energiatitalok	0,021		
	Étkezést helyettesítő italok csecsemők számára	0,012		
	Gyümölcs-/zöldséglevek csecsemők és kisgyermekek számára	0,025		
	Joghurtitalok csecsemők és kisgyermekek számára	0,024		
	Desszertek csecsemők és kisgyermekek számára	0,027		
	„Snack” termékek csecsemők és kisgyermekek számára	0,143		
	Gabonapelyhek csecsemők és kisgyermekek számára	0,027		
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, első-sorban sportolóknak szánt italok	0,013		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek (a galakto-oligoszacharid kg-ban kifejezett mennyisége 1 kg végső élelmiszerben)		
	Gyümölcs-/zöldséglevek	0,021		
	Gyümölcsalapú süteménytöltelékek	0,059		
	Gyümölcskészítmények	0,125		
	Szeletek	0,125		
	Gabonapelyhek	0,125		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszer és anyatej-kiegészítő tápszer	0,008		
glükózamin-hidroklorid	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A kagylókból nyert glükózamin élelmiszerekben történő általános felhasználása szerint		
	A 609/2013/EU rendelet hatálya alá tartozó élelmiszerek			
	Kisgyermeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek			
	Testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek			
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt élelmiszerek			
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek			

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Glükózamin-szulfát-kálium-klorid	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A kagylókból nyert glükózamin élelmiszerekben történő általános felhasználása szerint		
Glükózamin-szulfát-nátrium-klorid	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	A kagylókból nyert glükózamin élelmiszerekben történő általános felhasználása szerint		
Guargumi	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Guargumi”. 2. A guar gumit tartalmazó élelmiszerek jelölésén jól látható figyelmeztetést kell elhelyezni a 8 évesnél fiatalabb korú gyermekek esetleges expozíciójára és az expozícióval összefüggő emésztési panaszok kockázataira vonatkozóan. A figyelmeztetés szövege például a következő lehet: „E termékek túlzott fogyasztása emésztési panaszokat okozhat elsősorban a 8 évesnél fiatalabb korú gyermekeknél.” 3. A gyomor- és bélelzáródás esetleges kockázatának figyelembevétele érdekében a két részre osztott csomagolásban forgalmazott tej-/gabonatermékek esetében a használati utasításban egyértelműen fel kell tüntetni, hogy a gabonapelyheket és a tejterméket a fogyasztás előtt össze kell keverni.	
	Friss tejtermékek, például joghurt, erjesztett tej, friss sajt és más tejalapú desszertek.	1,5 g/100 g		
	Gyümölcs- vagy zöldségalapú folyékony élelmiszerek („smoothie”-félék)	1,8 g/100 g		
	Gyümölcs- vagy zöldségkompótok	3,25 g/100 g		
	Tejtermékekkel együtt, két részre osztott csomagolásban forgalmazott gabonakészítmények	10 g/100 g a gabonakészítményben A gabonával együtt forgalmazott tejtermékekben nem fordul elő 1 g/100 g a fogyasztásra kész termékben		
Bacteroides xylanisolvens felhasználásával erjesztett hőkezelt tejtermékek	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	Erjesztett tejtermékek (folyékony, félfolyékony vagy porlasztva szárított por formában)			

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Hidroxitirozol	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Hidroxitirozol”. A hidroxitirozolt tartalmazó élelmiszerek jelölésén fel kell tüntetni a következő kijelentéseket: a) Ezt az élelmiszert nem fogyaszthatják három évnél fiatalabb gyermekek, valamint terhes vagy szoptató nők; b) Ez az élelmiszer főzésre, sütésre vagy zsírban sütésre nem használható.	
	Hal- és növényi olajok (az 1308/2013/EU rendelet ⁽⁶⁾ VII. mellékletének VIII. részében meghatározott olívaolajok és olívapogácsa-olajok kivételével), akként forgalomba hozva	0,215 g/kg		
	Kenhető zsírok (az 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének VII. részében található meghatározás szerint), akként forgalomba hozva	0,175 g/kg		
III HPLC 12-es típusú jégstrukturáló fehérje	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Jégstrukturáló fehérje”	
	Étkezési jég	0,01 %		
<i>Ilex guayusa</i> szárított levelének vizes kivonata	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Ilex guayusa</i> szárított levelének vizes kivonata”	
	Gyógynövényforrások	Az <i>Ilex paraguariensis</i> szárított leveléből nyert hasonló vizes kivonat gyógynövényforrásokban és étrend-kiegészítőkben történő általános felhasználása szerint		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők			
Izomalto-oligoszacharid	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Izomalto-oligoszacharid”. 2. Az új összetevőt tartalmazó élelmiszerek jelölésén fel kell tüntetni a következő szöveget: „glükózforrás”.	
	Csökkentett energiatartalmú üdítőitalok	6,5 %		
	Energiaitalok	5,0 %		
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt élelmiszerek (az izotóniás italokat is ideértve)	6,5 %		
	Gyümölcslevek	5 %		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek		
	Feldolgozott zöldségek, valamint zöldséglevék	5 %		
	Egyéb üdítőitalok	5 %		
	Gabonaszeletek	10 %		
	Édes kekszek, kekszek (biscuit)	20 %		
	Reggeli müzliszeletek	25 %		
	Keménycukorkák	97 %		
	Lágy cukorkák/Csokoládészeletek	25 %		
	Testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek (szeletek formájában vagy tejalapú termékként)	20 %		
Izomaltulóz	Nincs meghatározva		1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Izomaltulóz”. 2. Az új élelmiszernak az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén található megnevezését ki kell egészíteni a következő tájékoztatással: „Az izomaltulóz glükóz- és fruktózforrás”.	
Laktitol	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén: „Laktitol”	
	A felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők (kapszula és tabletta formájában)	20 g/nap		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Lakto-N-neotetraóz	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Lakto-N-neotetraóz”. 2. A Lakto-N-neotetraózt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy az adott étrend-kiegészítők nem fogyaszthatók abban az esetben, ha a fogyasztó az adott napon már fogyasztott hozzáadott Lakto-N-neotetraózt tartalmazó más élelmiszert. 3. A Lakto-N-neotetraózt tartalmazó, kisgyermekeknek szánt étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy az adott étrend-kiegészítők nem fogyaszthatók abban az esetben, ha a gyermek az adott napon már fogyasztott anyatejet vagy más, hozzáadott Lakto-N-neotetraózt tartalmazó élelmiszert.	
	Ízesítés nélküli pasztörözött és sterilizett (beleértve az UHT-kezelést is) tejalapú termékek	0,6 g/l		
	Ízesítés nélküli erjesztett tejalapú termékek	Italok esetében 0,6 g/l Italoktól eltérő termékek esetében 9,6 g/kg		
	Ízesített erjesztettej-alapú termékek, beleértve a hőkezelt termékeket is	Italok esetében 0,6 g/l Italoktól eltérő termékek esetében 9,6 g/kg		
	Tejtermék-helyettesítők, beleértve az ital-fehérítőket is	Italok esetében 0,6 g/l Italoktól eltérő termékek esetében 6 g/kg Italfehérítők esetében 200 g/kg		
	Müzliszeletek	6 g/kg		
	Asztali édesítőszerek	100 g/kg		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszerek	Legfeljebb 1,2 g/l 2'-fukoszil-laktózzal 1:2 arányban keverve a fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 0,6 g/l		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-kiegészítő tápszer	Legfeljebb 1,2 g/l 2'-fukoszil-laktózzal 1:2 arányban keverve a fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített végtermékben 0,6 g/l		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	A 609/2013/EU bizottsági rendeletben meghatározott, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonalapú élelmiszerek és bébiételek	Italoktól eltérő termékek esetében 6 g/kg Fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai alapján elkészített folyékony élelmiszerek esetében 0,6 g/l		
	Kisgyermekeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek	Önmagában vagy legfeljebb 1,2 g/l 2'-O-fukozil-laktózzal 1:2 arányban keverve a tejalapú italok és hasonló termékek esetében a fogyasztásra kész állapotban forgalmazott vagy a gyártó utasításai szerint elkészített végtermékben 0,6 g/l		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek	Italok esetében 2,4 g/l Szeletek esetében 20 g/kg		
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében a jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó kenyér- és tésztatermékek	30 g/kg		
	Ízesített italok	0,6 g/l		
	Kávé, tea (kivéve fekete tea), gyógynövény- és gyümölcsforrázatok, cikória; tea, gyógynövény- és gyümölcsforrázatok és cikóriakivonat; tea-, gyógynövény- és gyümölcsforrázatok és gabonakészítmények forrázatokhoz, valamint e termékek keverékei és instant keverékei	4,8 g/l – a maximális mennyiség a fogyasztásra kész termékekre vonatkozik		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők, kivéve a csecsemőknek szánt étrend-kiegészítőket	Az általános népesség esetében 1,5 g/nap Kisgyermekes esetében 0,6 g/nap		
Lucernából (<i>Medicago sativa</i>) nyert levélkivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Lucernából (<i>Medicago sativa</i>) nyert fehérje” vagy „Alfalfából (<i>Medicago sativa</i>) nyert fehérje”.	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	10 g/nap		
Likopin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Likopin”	
	Gyümölcsle-/zöldséglealapú italok (koncentrátumok is)	2,5 mg/100 g		
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, első-sorban sportolóknak szánt italok	2,5 mg/100 g		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	8 mg/étel		
	Reggeli gabonapelyhek	5 mg/100 g		
	Zsírok és salátaöntetek	10 mg/100 g		
	Levesek, a paradicsomleves kivételével	1 mg/100 g		
	Kenyér (a ropogós kenyerek is)	3 mg/100 g		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	15 mg/nap		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Blakeslea trisporából származó likopin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Likopin”	
	Gyümölcsle-/zöldségléalapú italok (koncentrátumok is)	2,5 mg/100 g		
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, első-sorban sportolóknak szánt italok	2,5 mg/100 g		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	8 mg/étel		
	Reggeli gabonapelyhek	5 mg/100 g		
	Zsírok és salátaöntetek	10 mg/100 g		
	Levesek, a paradicsomleves kivételével	1 mg/100 g		
	Kenyér (a ropogós kenyerek is)	3 mg/100 g		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	15 mg/nap		
Paradicsomból származó likopin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Likopin”	
	Gyümölcsle-/zöldségléalapú italok (koncentrátumok is)	2,5 mg/100 g		
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, első-sorban sportolóknak szánt italok	2,5 mg/100 g		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	8 mg/étel		
	Reggeli gabonapelyhek	5 mg/100 g		
	Zsírok és salátaöntetek	10 mg/100 g		
	Levesek, a paradicsomleves kivételével	1 mg/100 g		
	Kenyér (a ropogós kenyerek is)	3 mg/100 g		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		
Paradicsomból származó likopin oleorezin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A likopin maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Paradicsomból származó likopin oleorezin”.	
	Gyümölcsle-/zöldségléalapú italok (koncentrátumok is)	2,5 mg/100 g		
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, első-sorban sportolóknak szánt italok	2,5 mg/100 g		
	A 609/2013/EU rendelet hatálya alá tartozó, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	8 mg/étel		
	Reggeli gabonapelyhek	5 mg/100 g		
	Zsírok és salátaöntetek	10 mg/100 g		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	A likopin maximális mennyiségei		
	Levesek, a paradicsomleves kivételével	1 mg/100 g		
	Kenyér (a ropogós kenyerek is)	3 mg/100 g		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		
Magnézium-citrát-malát	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Magnézium-citrát-malát”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők			
Magnóliakéreg-kivonat	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Magnóliakéreg-kivonat”	
	Mentolos cukorkák (édességek)	Leheletfrissítő célra 0,2 % Abból kiindulva, hogy a hozzáadott maximális mennyiség 0,2 %, a rágógumi/mentolos cukorka maximális mérete pedig 1,5 g, a rágógumi/mentolos cukorka egy adagja legfeljebb 3 mg magnóliakéreg-kivonatot fog tartalmazni.		
	Rágógumi			
Jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó kukoricacsíraolaj	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Kukoricacsíraolaj-kivonat”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	2 g/nap		
	Rágógumi	2 %		
Metil-cellulóz	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Metil-cellulóz”	A metilcellulóz nem használható a kifejezetten kisgyermekek számára készült élelmiszerekben
	Étkezési jég	2 %		
	Ízesített italok			

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek		
	Ízesített és ízesítés nélküli erjesztett tej-termékek			
	Hideg desszertek (tej-, zsír-, gyümölcs-, gabona-, ill. tojásalapú termékek)			
	Gyümölcskészítmények (pépek, pürék, kompótok)			
	Levesek és erőlevesek			
(6S)-5-Metil-tetrahidrofolsav, glükózamin só	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „(6S)-5-Metil-tetrahidrofolsav, glükózamin só” vagy „5MTHF-glükózamin”.	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők folátforrásként			
Monometil-szilántriol (szerves szilícium)	Adott élelmiszer-kategória	A szilícium maximális mennyiségei	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén: „Szerves szilícium (monometil-szilántriol)”	
	A felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők (folyékony formában)	10,40 mg/nap		
Shiitake gombából (Lentinula edodes) származó tenyésztettkivonat	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Lentinula edodes gombából származó tenyésztettkivonat” vagy „Shiitake gombából származó tenyésztettkivonat”	
	Kenyér és zsemlefélék	2 ml/100 g		
	Üdítőitalok	0,5 ml/100 ml		
	Konyhakész ételek	2,5 ml/étel		
	Joghurtalapú élelmiszerek	1,5 ml/100 ml		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	2,5 ml/napi bevitel		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Noni gyümölcslé (Morinda citrifolia)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Noni gyümölcslé” vagy „Morinda citrifolia gyümölcslé”	
	Pasztöröztött gyümölcs- és gyümölcsnek-tár-alapú italok	30 ml egyszeri bevétel esetén (legfeljebb 100 %-os nonilé) vagy napi kétszer 20 ml, legfeljebb 40 ml napi bevétel		
Noni gyümölcslépor (Morinda citrifolia)	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	6,6 g/nap (egyenértékű 30 ml nonilével)	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Noni gyümölcslépor” vagy „Morinda citrifolia gyümölcslépor”	
Noni gyümölcspüré és -sűrítmény (Morinda citrifolia)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: Gyümölcspüré esetében: „Morinda citrifolia gyümölcspüré” vagy „Noni gyümölcspüré” Gyümölcssűrítmény esetében: „Morinda citrifolia gyümölcssűrítmény” vagy „Noni gyümölcssűrítmény”	
		Gyümölcspüré		
	Cukorka/édesség	45 g/100 g		
	Müzliszeletek	53 g/100 g		
	Étkezési italporból készült italkeverékek (száraz tömeg)	53 g/100 g		
	Szénsavas italok	11 g/100 g		
	Jégkrém és szorbet	31 g/100 g		
	Joghurt	12 g/100 g		
	Kekszek (biscuit)	53 g/100 g		
	Zsemlefélek, cukrász- és péksütemények	53 g/100 g		
	Reggeli gabonapelyhek (teljes kiőrlésű)	88 g/100 g		
	A 2001/113/EK irányelvben meghatározott dzsemek és zselék	133 g/100 g 100 g végtermék előállításához szükséges kiindulási mennyiség alapján		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	Édes kenhető készítmények, töltelékek és bevonatok	31 g/100 g		
	Fűszeres szószok, ecetes savanyúságok, mártások és ízesítők	88 g/100 g		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	26 g/nap		
		Gyümölcsössűrítő		
	Cukorka/édesség	10 g/100 g		
	Müzliszeletek	12 g/100 g		
	Étkezési italporból készült italkeverékek (száraz tömeg)	12 g/100 g		
	Szénsavas italok	3 g/100 g		
	Jégkrém és szorbet	7 g/100 g		
	Joghurt	3 g/100 g		
	Kekszek (biscuit)	12 g/100 g		
	Zsemlefélék, cukrász- és péksütemények	12 g/100 g		
	Reggeli gabonapelyhek (teljes kiőrlésű)	20 g/100 g		
	A 2001/113/EK irányelvben meghatározott dzsemek és zselék	30 g/100 g		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	Édes kenhető készítmények, töltelékek és bevonatok	7 g/100 g		
	Fűszeres szószok, ecetes savanyúságok, mártások és ízesítők	20 g/100 g		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	6 g/nap		
Nonilevél (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Nonilevél” vagy „<i>Morinda citrifolia</i> levél”. 2. A fogyasztót tájékoztatni kell arról, hogy egy csésze forrázat elkészítéséhez legfeljebb 1 g szárított és pörkölt <i>Morinda citrifolia</i> levél használható fel.	
	Forrázatok készítéséhez	Egy csésze elfogyasztásra szánt forrázat elkészítéséhez legfeljebb 1 g szárított és pörkölt <i>Morinda citrifolia</i> levél használható fel.		
Noni gyümölcspor (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Morinda citrifolia</i> gyümölcspor” vagy „Noni gyümölcspor”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	2,4 g/nap		
<i>Odontella aurita</i> mikroalga	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Odontella aurita</i> mikroalga”	
	Ízesített tészta	1,5 %		
	Hallevések	1 %		
	Tengeri terrine-ek	0,5 %		
	Erőleves-készítmények	1 %		
	Sós kekszek (krékek)	1,5 %		
	Fagyasztott panírozott halak	1,5 %		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Fitoszterollal/fitosztanollal dúsított olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A fitoszterolok/fitosztanolok maximális mennyiségei</i>	Az 1169/2011/EU rendelet III. mellékletének 5. pontjával összhangban	
	Az 1308/2013/EU tanácsi rendelet VII. melléklete VII. része II. függelékének B. és C. pontjában meghatározott kenhető zsírok, kivéve a főzéshez vagy sütéshez használt zsírokat és a vaj- vagy más állatizsír-alapú kenhető készítményeket	1. Az új élelmiszer-összetevőt tartalmazó termékeket úgy kell kiszerelni, hogy könnyen el lehessen osztani olyan adagokra, amelyek maximum 3 g-ot (napi egy adag esetén) vagy maximum 1 g-ot tartalmaznak (napi három adag esetén) a hozzáadott fitoszterolokból/fitosztanolokból.		
	Tejalapú termékek, mint például zsírszegény- vagy soványtej-alapú termékek, esetleg gyümölcs és/vagy gabonafélék hozzáadásával, erjesztettej-alapú termékek, mint például a joghurt, és sajtalapú termékek (zsírtartalom ≤ 12 g/100 g), amelyeknél adott esetben csökkentették a tejszírtartalmat, és a zsírt, illetve a fehérjét részben vagy teljes mértékben növényi zsírral, illetve növényi fehérjével helyettesítették	2. Az egy italosflakonba/üvegbe kerülő fitoszterolok/fitosztanolok mennyisége nem haladhatja meg a 3 g-ot. 3. A salátaöntetek, a majonéz és a fűszeres öntetek esetében egy kiszerelés egy adagot tartalmazhat.		
	Szójaitalok			
	Salátaöntetek, majonéz és fűszeres öntetek			
Tintahalból kivont olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA és az EPA együttes maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Tintahalolaj”.	
	Tejtermékek, a tejalapú italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajtermékek esetében 600 mg/100 g		
	Tejtermék-helyettesítők, italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajt-helyettesítő termékek esetében 600 mg/100 g		
	Kenhető zsírok és salátaöntetek	600 mg/100 g		
	Reggeli gabonapelyhek	500 mg/100 g		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA és az EPA együttes maximális mennyiségei</i>		
	Sütőipari termékek (kenyér és zsemlefélék)	200 mg/100 g		
	Müzszeletek	500 mg/100 g		
	Alkoholmentes italok (beleértve a tejalapú italokat)	60 mg/100 ml		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az általános népesség esetében 3 000 mg/nap Várandós és szoptató nők esetében 450 mg/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	200 mg/étel		
Nagy nyomású pasztörözéssel előállított pasztörözöttgyümölcs-alapú készítmények	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	A „nagy nyomáson pasztörözött” felíratot a gyümölcsalapú készítmények neve közelében, valamint a készítményeket tartalmazó minden terméken el kell helyezni	
	Gyümölcsfélék: alma, kajsziarack, banán, szeder, áfonya, cseresznye, kókuszdió, füge, szőlő, grépfrút, mandarin, mangó, sárgadinnye, őszibarack, körte, ananász, szilva, málna, rebarbara, szamóca			
Foszfátalt kukoricakeményítő	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Foszfátalt kukoricakeményítő”	
	Sütött sütőipari termékek	15 %		
	Tészta			
	Reggeli gabonapelyhek			
	Müzszeletek			

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Halból nyert foszfolipidekből előállított foszfatidil-szerin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A foszfatidil-szerin maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Halból származó foszfatidil-szerin”	
	Joghurtalapú italok	50 mg/100 ml		
	Tejporalapú porok	3 500 mg/100 g (egyenértékű 40 mg/100 ml fogyasztásra kész itallal)		
	Joghurtalapú élelmiszerek	80 mg/100 g		
	Müzliszeletek	350 mg/100 g		
	Csokoládéalapú édességek	200 mg/100 g		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	A 609/2013/EU rendelettel összhangban		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	300 mg/nap		
Szója-foszfolipidekből nyert foszfatidil-szerin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A foszfatidil-szerin maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Szója foszfatidil-szerin”	
	Joghurtalapú italok	50 mg/100 ml		
	Tejporalapú porok	3,5 g/100 g (vagyis 40 mg 100 ml fogyasztásra kész italban)		
	Joghurtalapú élelmiszerek	80 mg/100 g		
	Müzliszeletek	350 mg/100 g		
	Csokoládéalapú édességek	200 mg/100 g		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	A 609/2013/EU rendelettel összhangban		
Foszfatidil-szerint és foszfatidsavat egyenlő mennyiségben tartalmazó foszfolipid termék	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A foszfatidil-szerin maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Szója foszfatidil-szerin és foszfatidsav”	A termék nem forgalmazható várandós vagy szoptató nők részére.
	Reggeli gabonapelyhek	80 mg/100 g		
	Müzliszeletek	350 mg/100 g		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	A foszfatidil-szerin maximális mennyiségei		
	Joghurtalapú élelmiszerek	80 mg/100 g		
	Szójaalapú, joghurt jellegű élelmiszerek	80 mg/100 g		
	Joghurtalapú italok	50 mg/100 g		
	Szójaalapú, joghurt jellegű italok	50 mg/100 g		
	Tejporalapú porok	3,5 g/100 g (vagyis 40 mg 100 ml fogyasztásra kész italban)		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	800 mg/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	A 609/2013/EU rendelettel összhangban		
Tojássárgájából származó foszfolipidek	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek		
	Nincs meghatározva			
Fitoglikogén	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Fitoglikogén”	
	Feldolgozott élelmiszerek	25 %		
Fitoszterolok/fitosztanolok	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az 1169/2011/EU rendelet III. mellékletének 5. pontjával összhangban	
	Rizsitalok	1. A termékeket úgy kell kiszerelni, hogy könnyen el lehessen osztani olyan adagokra, amelyek maximum 3 g-ot (napi 1 adag esetén) vagy maximum 1 g-ot tartalmaznak (napi 3 adag esetén) a hozzáadott fitoszterolokból/fitosztanolokból. Az egy italosflakonba/üvegbe kerülő fitoszterolok/fitosztanolok mennyisége nem haladhatja meg a 3 g-ot. A salátaöntetek, a majonéz és a fűszeres öntetek esetében egy kiszerelés egy adagot tartalmazhat.		
	Rozskenyér legalább 50 % rozstartalommal (teljes kiőrlésű rozsliszt, rozsmag egészben vagy darálva és rozspehely) és legfeljebb 30 % búzatartalommal, továbbá legfeljebb 4 % hozzáadott cukortartalommal, hozzáadott zsír nélkül.			
	Salátaöntetek, majonéz és fűszeres öntetek			

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	Szójaital			
	Tej típusú termékek, mint például zsír-szegény vagy sovány tej típusú termékek, esetleg gyümölcs és/vagy gabonafélék hozzáadásával, amelyeknél adott esetben csökkentették a tejszírtartalmat, illetve a tejsírt és/vagy a tejfehérjét részben vagy teljes mértékben növényi zsírral, il- letve növényi fehérjével helyettesítették.			
	Erjesztettej-alapú termékek, mint például a joghurt, és sajt típusú termékek (zsír- tartalom < 12 %/100 g), amelyeknél eset- leg csökkentették a tejszírtartalmat, il- letve a tejsírt és/vagy a tejfehérjét részben vagy teljes mértékben növényi zsírral, illetve növényi fehérjével helyette- sítették			
	Az 1308/2007/EU tanácsi rendelet VII. melléklete VII. része II. függelékének B. és C. pontjában meghatározott ken- hető zsírok, kivéve a főzéshez vagy sü- téshez használt zsírokat és a vaj- vagy más állatizsír-alapú kenhető készítménye- ket			
Szilvماغولaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	Sütéshez és ételízesítésre	A növényi olajok élelmiszerekben tör- ténő általános felhasználása szerint		
Burgonyafehérjék (koagulált) és hidrolizátumaik	Nincs meghatározva		Az új élelmiszer megnevezése az azt tar- talmazó élelmiszerek jelölésén: „Burgo- nyafehérje”	

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Prolil-oligopeptidáz (enzimkészítmény)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Prolil-oligopeptidáz”	
	A felnőtt általános népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	120 PPU/nap (2,7 g enzimkészítmény/nap) (2×10^6 PPI/nap) PPU – Prolyl Peptidase Units vagy Proline Protease Units PPI – Protease Picomole International		
Sertésveséből származó fehérjekivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	3 kapszula/nap; egyenértékű napi 12,6 mg sertésvese-kivonattal		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszer	Diamin-oxidáz- (DAO-) tartalom: 0,9 mg/nap (3 kapszula, kapszulánként 0,3 mg DAO-tartalom)		
Jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Repcemagolaj-kivonat”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	ajánlott napi fogyasztható adag: 1,5 g		
Repcemagfehérje	Élelmiszerek növényi fehérjével való dúsítására, az anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszerek kivételével		1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Repcemagfehérje”. 2. A „repcemagfehérjét” tartalmazó élelmiszerek jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy az összetevő allergiás reakciót válthat ki azon fogyasztóknál, akik a mustárra és az abból készült termékekre allergiások. E kijelentést adott esetben az összetevők felsorolásának közvetlen közelében kell elhelyezni.	

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Transz-rezveratrol	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén: „ <i>Transz-rezveratrol</i> ” 2. A transz-rezveratrolt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy gyógyszert szedő személyek csak orvosi felügyelet mellett fogyaszthatják a terméket.	
	A felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők (kapszula vagy tablettá formájában)	150 mg/nap		
Transz-rezveratrol (mikrobiális forrás)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén: „ <i>Transz-rezveratrol</i> ” 2. A transz-rezveratrolt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy gyógyszert szedő személyek csak orvosi felügyelet mellett fogyaszthatják a terméket.	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Az ártéri japánkeserűfűből (<i>Fallopia japonica</i>) kivont rezveratrol étrend-kiegészítőkben történő általános felhasználása szerint		
Kakastaréj-kivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Kakastaréj-kivonat”	
	Tejalapú italok	40 mg/100 g vagy mg/100 ml		
	Tejalapú erjesztett italok	80 mg/100 g vagy mg/100 ml		
	Joghurt típusú termékek	65 mg/100 g vagy mg/100 ml		
	Fromage frais (krémsajt)	110 mg/100 g vagy mg/100 ml		
Sacha inchi (<i>Plukenetia volubilis</i>) olaj vagy inkamogyoró-olaj (<i>Plukenetia volubilis</i>)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Sacha Inchi olaj (<i>Plukenetia volubilis</i>)”	
	A lenmagolajra vonatkozók szerint	A lenmagolaj élelmiszerekben történő általános felhasználása szerint		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Szalatrimok	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Csökkentet energiatartalmú zsír (szalatrimok)” 2. Fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy túlzott fogyasztása emésztőrendszeri zavarokat okozhat. 3. Fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy a termék fogyasztása gyermekek számára nem javasolt.	
	Sütőipari termékek és édességek			
DHA-ban és EPA-ban gazdag <i>Schizochytrium</i> sp. olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA és az EPA együttes maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „ <i>Schizochytrium</i> sp. mikroalgából származó, DHA-ban és EPA-ban gazdag olaj”.	
	A várandós és szoptató nők kivételével a felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	3 000 mg/nap		
	A várandós és szoptató nőknek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	450 mg/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	250 mg/étel		
	Kisgyermekeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek	200 mg/100 g		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA és az EPA együttes maximális mennyiségei</i>		
	A 609/2013/EU bizottsági rendeletben meghatározott, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébitételek			
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt élelmiszerek			
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek			
	Sütőipari termékek (kenyér, zsemlefélék és édes kekszek (biscuit))	200 mg/100 g		
	Reggeli gabonapelyhek	500 mg/100 g		
	Főzőzsírok	360 mg/100 g		
	Tejtermék-helyettesítők, italok kivételével	Sajtok esetében 600 mg/100 g; szója- és tejhelyettesítő-termékek esetében (az italok kivételével) 200 mg/100 g		
	Tejtermékek, a tejalapú italok kivételével	Sajtok esetében 600 mg/100 g; tejtermékek esetében (beleértve a tejet, <i>fromage frais</i> -t (krémsajt) és a joghurttermékeket, az italok kivételével) 200 mg/100 g		
	Alkoholmentes italok (beleértve a tejtermék-helyettesítőket és a tejalapú italokat)	80 mg/100 g		
	Gabona-/energiaszeletek	500 mg/100 g		
	Kenhető zsírok és salátaöntetek	600 mg/100 g		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Schizochytrium sp. (ATCC PTA-9695) olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Schizochytrium sp. mikroalgából (ATCC PTA-9695) származó olaj”	
	Tejtermékek, a tejalapú italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajtermékek esetében 600 mg/100 g		
	Tejtermék-helyettesítők, italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajthelyettesítő termékek esetében 600 mg/100 g		
	Kenhető zsírok és salátaöntetek	600 mg/100 g		
	Reggeli gabonapelyhek	500 mg/100 g		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	az általános népesség esetében 250 mg DHA/nap		
		várandós és szoptató nők esetében 450 mg DHA/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	250 mg/étel		
	Kisgyermekeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek	200 mg/100 g		
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, első sorban sportolóknak szánt élelmiszerek			
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA maximális mennyiségei</i>		
	Sütőipari termékek (kenyér, zsemlefélék és édes kekszek (biscuit))	200 mg/100 g		
	Müzliszeletek	500 mg/100 g		
	Főzőzsírok	360 mg/100 g		
	Alkoholmentes italok (beleértve a tejtermék-helyettesítő és tejalapú italokat)	80 mg/100 ml		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszerek	A 609/2013/EU rendelettel összhangban		
	A 609/2013/EU bizottsági rendeletben meghatározott, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonalapú élelmiszerek és bébiételek	200 mg/100 g		
Schizochytrium sp. olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Schizochytrium sp. mikroalgából nyert olaj”	
	Tejtermékek, a tejalapú italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajtttermékek esetében 600 mg/100 g		
	Tejtermék-helyettesítők, italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajthelyettesítő termékek esetében 600 mg/100 g		
	Kenhető zsírok és salátaöntetek	600 mg/100 g		
	Reggeli gabonapelyhek	500 mg/100 g		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	az általános népesség esetében 250 mg DHA/nap		
		várandós és szoptató nők esetében 450 mg DHA/nap		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	Adott élelmiszer-kategória	A DHA maximális mennyiségei		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	250 mg/étel		
	Kisgyermeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek	200 mg/100 g		
	A 609/2013/EU bizottsági rendeletben meghatározott, csecsemők és kisgyermek számára készült feldolgozott gabonalapú élelmiszerek és bébiételek			
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, első-sorban sportolóknak szánt élelmiszerek			
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		
	Sütőipari termékek (kenyér, zsemlefélék és édes kekszek (biscuit))	200 mg/100 g		
	Müzsizletek	500 mg/100 g		
	Főzőzsírok	360 mg/100 g		
	Alkoholmentes italok (beleértve a tejtermék-helyettesítő és tejalapú italokat)	80 mg/100 ml		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Schizochytrium sp. (T18) olaj	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Schizochytrium sp. mikroalgából nyert olaj”	
	Tejtermékek, a tejalapú italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajtermékek esetében 600 mg/100 g		
	Tejtermék-helyettesítők, italok kivételével	200 mg/100 g, illetve sajt-helyettesítő termékek esetében 600 mg/100 g		
	Kenhető zsírok és salátaöntetek	600 mg/100 g		
	Reggeli gabonapelyhek	500 mg/100 g		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	az általános népesség esetében 250 mg DHA/nap		
		várandós és szoptató nők esetében 450 mg DHA/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek	250 mg/étel		
	Kisgyermekeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek	200 mg/100 g		
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, első-sorban sportolóknak szánt élelmiszerek			
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek			
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek	Azon személyekre vonatkozó speciális táplálkozási követelmények szerint, akik számára a termékek készültek		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A DHA maximális mennyiségei</i>		
	Sütőipari termékek (kenyér, zsemlefélék és édes kekszek (biscuit))	200 mg/100 g		
	Müzliszeletek	500 mg/100 g		
	Főzőzsírok	360 mg/100 g		
	Alkoholmentes italok (beleértve a tejtermék-helyettesítő és tejalapú italokat)	80 mg/100 ml		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott anyatej-helyettesítő tápszer és anyatej-kiegészítő tápszer	A 609/2013/EU rendelettel összhangban		
	A 609/2013/EU bizottsági rendeletben meghatározott, csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébitételek	200 mg/100 g		
Fermentált szójababkivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Fermentált szójababkivonat” 2. A fermentált szójababkivonatot tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy gyógyszert szedő személyek csak orvosi felügyelet mellett fogyaszthatják a terméket.	
	A várandós és szoptató nők kivételével a felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők (kapszula, tableta vagy por formájában)	100 mg/nap		
Spermidinben gazdag búzacsíra-kivonat (<i>Triticum aestivum</i>)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó étrend-kiegészítők jelölésén: „Spermidinben gazdag búzacsíra-kivonat”	
	A felnőtt népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	Egyenértékű legfeljebb 6 mg/nap spermidinnel		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Sucromalt	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Sucromalt”. 2. Az új élelmiszernek az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén található megnevezését ki kell egészíteni azzal a tájékoztatással, hogy a termék glükóz- és fruktózforrás.	
	Nincs meghatározva			
Cukornádrost	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>		
	Kenyér	8 %		
	Sütőipari termékek	5 %		
	Hús és húskészítmények	3 %		
	Ételízesítők és fűszerek	3 %		
	Reszelt sajtok	2 %		
	Diétás élelmiszerek	5 %		
	Szósztok	2 %		
	Italok	5 %		
Napraforgóolaj-kivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Napraforgóolaj-kivonat”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	1,1 g/nap		
Szárított <i>Tetraselmis chuii</i> mikroalga	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Szárított <i>Tetraselmis chuii</i> mikroalga” vagy „Szárított <i>T. chuii</i> mikroalga” A szárított <i>Tetraselmis chuii</i> mikroalgát tartalmazó étrend-kiegészítőkön fel kell tüntetni a következő kijelentést: „Elhanyagolható mennyiségű jódot tartalmaz”.	
	Szósztok	20 % vagy 250mg/nap		
	Speciális sók	1 %		
	Ízesítő	250 mg/nap		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	250 mg/nap		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Therapon barcoo/ Scortum	A javasolt felhasználás megfelel a lazac felhasználásának, azaz halból készült gasztro-termékek és -ételek készítése, a halból készült főtt, nyers, füstölt és sült termékeket is ideértve			
D-Tagatóz	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „D-Tagatóz”. 2. Azon termékek jelölésén, amelyekben a D-tagatóz mennyisége meghaladja az adagonkénti 15 g-ot, valamint a D-tagatózt (fogyasztásra készen) 1 %-nál nagyobb mennyiségben tar-talmazó valamennyi ital jelölésén fel tüntetni azt a kijelentést, hogy: „túl-zott fogyasztása hashajtó hatású le-het”.	
	Nincs meghatározva			
Taxifolinban gazdag kivonat	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	Az új élelmiszer megnevezése az azt tar-talmazó élelmiszerek jelölésén: „Taxifolin-ban gazdag kivonat”.	
	A csecsemők, kisgyermek, valamint 14 évesnél fiatalabb gyermekek kivételével az általános népességnek szánt, a 2002/46/EK irányelvben meghatáro-zott étrend-kiegészítők	100 mg/nap		
Trehalóz	Adott élelmiszer-kategória	Maximális mennyiségek	1. Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Trehalóz”, amelyet magának a term-éknek a jelölésén vagy az azt tartal-mazó élelmiszerek összetevőinek fel-sorolásában kell feltüntetni. 2. Az új élelmiszernak az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén található meg-nevezését ki kell egészíteni azzal a tá-jékoztatással, hogy: „A trehalóz glü-kózforrás”.	
	Nincs meghatározva			

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
UV-fénnyel kezelt gomba (<i>Agaricus bisporus</i>)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A D₂-vitamin maximális mennyiségei</i>		
	Gomba (<i>Agaricus bisporus</i>)	10 µg D ₂ -vitamin/100 g friss termék	1. Az új élelmiszer megnevezése annak a jelölésén, illetve az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „UV-fénnyel kezelt gomba (<i>Agaricus bisporus</i>)” 2. Az új élelmiszer megnevezését annak a jelölésén, illetve az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén ki kell egészíteni a következő megjegyzéssel: „Ellenőrzött fénykezelésnek vetették alá a D-vitamin-tartalom növelése céljából” vagy „UV-kezelésnek vetették alá a D₂-vitamin-tartalom növelése céljából”.	
UV-fénnyel kezelt sütőélesztő (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A D₂-vitamin maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „D-vitamin-tartalmú élesztő” vagy „D ₂ -vitamin-tartalmú élesztő”	
	Élesztővel kelesztett kenyér és zsemlefélek	5 µg D ₂ -vitamin /100 g		
	Élesztővel kelesztett finompékárúk	5 µg D ₂ -vitamin /100 g		
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	5 µg D ₂ -vitamin /nap		
UV-fénnyel kezelt kenyér	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A D₂-vitamin maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezését annak a jelölésén ki kell egészíteni a következővel: „UV-kezeléssel előállított D-vitamint tartalmaz”.	
	Élesztővel kelesztett kenyér és zsemlefélek (öntetek nélkül)	3 µg D ₂ -vitamin /100 g		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
UV-fénnyel kezelt tej	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>A D₃-vitamin maximális mennyiségei</i>	1. Az új élelmiszer jelölésén fel kell tüntetni a következőket: „UV-fénnyel kezelve”. 2. Ha az UV-fénnyel kezelt tejben található D-vitamin mennyisége az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet XIII. melléklete A. része 2. pontjának értelmében jelentős mennyiségűnek tekintendő, a jelölésen szereplő szöveg a következővel egészül ki: „UV-kezeléssel előállított D-vitamint tartalmaz” vagy „UV-kezeléssel előállított D-vitamint tartalmazó tej”.	
	Az 1308/2013/EU rendeletben meghatározott pasztörözött teljes tej ekként fogyasztva	5–32 µg/kg az általános népesség esetében, a csecsemők kivételével		
	Az 1308/2013/EU rendeletben meghatározott pasztörözött zsírszegény tej ekként fogyasztva	1–15 µg/kg az általános népesség esetében, a csecsemők kivételével		
K₂-vitamin (menakinon)	A 2002/46/EK irányelvvel, a 609/2013/EU rendelettel és/vagy az 1925/2006/EK rendelettel összhangban alkalmazandó		Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Menakinon” vagy „K ₂ -vitamin”	
Búzakorpa-kivonat	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Búzakorpa-kivonat”	A „Búzakorpa-kivonat” nem hozható forgalomba étrend-kiegészítőként vagy étrend-kiegészítők összetevőjeként. Továbbá nem adható hozzá anyatej-helyettesítő tápszerekhez.
	Sör és sörhelyettesítők	0,4 g/100 g		
	Fogyasztásra kész gabonapelyhek	9 g/100 g		
	Tejtermékek	2,4 g/100 g		
	Gyümölcs- és zöldséglevék	0,6 g/100 g		
	Üdítőitalok	0,6 g/100 g		
	Előkészített hús	2 g/100 g		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Élesztő-béta-glükánok	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Az élesztőtől (Saccharomyces cerevisiae) származó tiszta béta-glükánok maximális mennyiségei</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „(Saccharomyces cerevisiae) élesztő-béta-glükánok”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők, kivéve a csecsemőknek és kisgyermekeknek szánt étrend-kiegészítőket	12 évnél idősebb gyermekek és a felnőtt általános népesség esetében 1,275 g/nap 12 évnél fiatalabb gyermekek esetében 0,675 g/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek	1,275 g/nap		
	A 609/2013/EU rendeletben meghatározott, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek, a csecsemők és kisgyermekek számára készült, speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek kivételével	1,275 g/nap		
	Gyümölcs- és/vagy zöldségléalapú italok, beleértve a koncentrátumokat és a dehidratált leveket	1,3 g/kg		
	Gyümölcsízestésű italok	0,8 g/kg		
	Kakaópor kakaós italok készítésére	38,3 g/kg (por)		
	Egyéb italok	0,8 g/kg (fogyasztásra kész ital)		
		7 g/kg (por)		
	Müzliszeletek	6 g/kg		
	Reggeli gabonapelyhek	15,3 g/kg		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Az élesztőből (Saccharomyces cerevisiae) származó tiszta béta-glükánok maximális mennyiségei</i>		
	Teljes kiőrlésű és magas rosttartalmú, instant, meleg reggeli gabonapelyhek	1,5 g/kg		
	Édes aprósütemény típusú kekszek	6,7 g/kg		
	Sós aprósütemény típusú kekszek	6,7 g/kg		
	Tejalapú italok	3,8 g/kg		
	Erjesztett tejtermékek	3,8 g/kg		
	Tejtermék-helyettesítők	3,8 g/kg		
	Tejpor	25,5 g/kg		
	Levesek és leveskeverékek	0,9 g/kg (fogyasztásra kész)		
		1,8 g/kg (sűrített)		
		6,3 g/kg (por)		
	Csokoládé és édességek	4 g/kg		
	Fehérjeszeletek és -porok	19,1 g/kg		
	Dzsemek, marmeládok és más kenhető gyümölcskészítmények	11,3 g/kg		
Zeaxantin	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Szintetikus zeaxantin”	
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők	2 mg/nap		

Engedélyezett új élelmiszer	Az új élelmiszer felhasználásának feltételei		További különös jelölési követelmények	Egyéb követelmények
Cink-L-pidolát	<i>Adott élelmiszer-kategória</i>	<i>Maximális mennyiségek</i>	Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén: „Cink-L-pidolát”	
	A 609/2013/EU rendelet hatálya alá tartozó élelmiszerek	3 g/nap		
	Kisgyermekeknek szánt tejalapú italok és hasonló termékek			
	Testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a napi étrend egy részét helyettesítő élelmiszerek			
	Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak szánt élelmiszerek			
	A 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet értelmében jelölésükön az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó kijelentéseket tartalmazó élelmiszerek			
	A 2002/46/EK irányelvben meghatározott étrend-kiegészítők			

- (¹) Az Európai Parlament és a Tanács 609/2013/EU rendelete (2013. június 12.) a csecsemők és kisgyermekek számára készült, a speciális gyógyászati célra szánt, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerekről, továbbá a 92/52/EGK tanácsi irányelv, a 96/8/EK, az 1999/21/EK, a 2006/125/EK és a 2006/141/EK bizottsági irányelv, a 2009/39/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv és a 41/2009/EK és a 953/2009/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 181., 2013.6.29., 35. o.).
- (²) A Bizottság 828/2014/EU végrehajtási rendelete (2014. július 30.) a fogyasztóknak az élelmiszerek gluténmentessége vagy csökkentett gluténtartalma tekintetében nyújtott tájékoztatásra vonatkozó követelményekről (HL L 228., 2014.7.31., 5. o.).
- (³) Az Európai Parlament és a Tanács 2002/46/EK irányelve (2002. június 10.) az étrend-kiegészítőkre vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről (HL L 183., 2002.7.12., 51. o.).
- (⁴) Az Európai Parlament és a Tanács 1925/2006/EK rendelete (2006. december 20.) a vitaminok, ásványi anyagok és bizonyos egyéb anyagok élelmiszerekhez történő hozzáadásáról (HL L 404., 2006.12.30., 26. o.).
- (⁵) A Tanács 2001/113/EK irányelve (2001. december 20.) az emberi fogyasztásra szánt gyümölcsdizsemekről, zselékről, marmeládokról és a cukrozott gesztenyekrémről (HL L 10., 2002.1.12., 67. o.).
- (⁶) Az Európai Parlament és a Tanács 1308/2013/EU rendelete (2013. december 17.) a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 347., 2013.12.20., 671. o.).

2. táblázat: Specifikációk

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
N-acetil-D-neuraminsav	Leírás: Az N-acetil-D-neuraminsav egy fehértől a piszkosfehérig terjedő színű kristályos por. Meghatározás: Kémiai név: IUPAC-nevek: N-acetil-D-neuraminsav (dihidrát) 5-Acetamido-3,5-didezoxi-D-glicero-D-galakto-non-2-ulopiranozonsav (dihidrát) Szinonimák: Sziálsav (dihidrát) Kémiai képlet: $C_{11}H_{19}NO_9$ (sav) $C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9 \cdot 2H_2O$) (dihidrát) Molekulatömeg: 309,3 Da (sav) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihidrát) CAS-szám: 131-48-6 (szabad sav) 50795-27-2 (dihidrát) Specifikációk: Leírás: fehértől piszkosfehérig terjedő színű kristályos por pH-érték (20 °C, 5 %-os oldat): 1,7–2,5 N-acetil-D-neuraminsav (dihidrát): > 97,0 % Víz (dihidrát: 10,4 %): ≤ 12,5 %(m/m) Szulfáthamu: < 0,2 %(m/m) Ecetsav (szabad savként és/vagy nátrium-acetátként): < 0,5 %(m/m) Nehézfémek: Vas: < 20,0 mg/kg Ólom: < 0,1 mg/kg Fehérjemaradékok: < 0,01 %(m/m)

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Oldószermaradékok: 2-Propanol: < 0,1 %(m/m) Aceton: < 0,1 %(m/m) Etil-acetát: < 0,1 %(m/m) Mikrobiológiai kritériumok: <i>Salmonella</i>: 25 g-os mintában nincs jelen Összes aerob mezofil baktérium száma: < 500 CFU/g Enterobacteriaceae: 10 g-os mintában nincs jelen <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: 10 g-os mintában nincs jelen <i>Listeria monocytogenes</i>: 25 g-os mintában nincs jelen <i>Bacillus cereus</i>: < 50 CFU/g Élesztők: < 10 CFU/g Penészgombák: < 10 CFU/g Endotoxinmaradékok: < 10 EU/mg CFU: telepképző egység; EU: endotoxin egység
<i>Adansonia digitata</i> szárított (majomkenyérfa)-gyümölcsbús	Leírás/meghatározás: A majomkenyérfa (<i>Adansonia digitata</i>) gyümölcset fákról szüretelik. A kemény héj összeroppantása után a gyümölcshúst elválasztják a magoktól és a héjtól. A gyümölcshúst ledarálják, elkülönítik a durva és a finom törmelék (részecskeméret: 3–600 µ között), azután pedig csomagolják. Jellemző tápanyag-összetevők: Nedvesség (szárítási veszteség) (g/100 g): 4,5–13,7 Fehérje (g/100 g): 1,8–9,3 Zsír (g/100 g): 0–1,6 Összes szénhidrát (g/100 g): 76,3–89,5 Összes cukor (glükózként): 15,2–36,5 Nátrium (mg/100 g): 0,1–25,2 Analitikai specifikációk: Idegen anyag: legfeljebb 0,2 % Nedvesség (szárítási veszteség) (g/100 g): 4,5–13,7 Hamu (g/100 g): 3,8–6,6

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Ajuga reptans sejtkultúrákból származó kivonat	Leírás/meghatározás: Az <i>Ajuga reptans</i> L. szövettenyészeiből származó vizes-alkoholos kivonat, amely lényegileg egyenértékű a hagyományos <i>Ajuga reptans</i>-kultúrák föld feletti virágzó részeiből készült kivonatokkal.
L-alanil-L-glutamin	Leírás/meghatározás: Az L-alanil-L-glutamint az <i>Escherichia coli</i> egy géntechnológiával módosított törzsével végzett bakteriális erjesztéssel állítják elő. Az erjesztési folyamat során az összetevő a tápközegben választódik ki. Később arról leválasztják és min. 98 %-os koncentráció eléréséig tisztítják. Külső jellemzők: fehér kristályos por Tisztaság: > 98 % Infravörös spektroszkópia: megfelelés a hiv. szabványoknak Az oldat külső jellemzői: színtelen és átlátszó Tartalom (szárazanyagra számítva): 98–102 % Kapcsolódó anyagok (egyenként): ≤ 0,2 % Izzítási maradék: ≤ 0,1 % Száritási veszteség: ≤ 0,5 % Optikai forgatóképesség: +9,0 – +11,0° pH (1 %; H₂O): 5,0–6,0 Ammónium (NH₄): ≤ 0,020 % Klorid (Cl): ≤ 0,020 % Szulfát (SO₄): ≤ 0,020 % Mikrobiológiai kritériumok: <i>Escherichia coli</i>: nincs/g
Ulkenia sp. mikroalgából nyert algaolaj	Leírás/meghatározás: Az <i>Ulkenia</i> sp. mikroalgából nyert olaj. Savsám: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidszám (PV): ≤ 5,0 meq/kg olaj Nedvesség- és illóanyag-tartalom: ≤ 0,05 % El nem szappanosítható rész: ≤ 4,5 % Transzsavak: ≤ 1,0 % DHA-tartalom: ≥ 32 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Allanblackia magolaj	Leírás/meghatározás: Az <i>Allanblackia</i> magolaj az <i>Allanblackia</i> családhoz tartozó növényfajok (az <i>A. floribunda</i> [más néven <i>A. parviflora</i>] és az <i>A. stuhlmannii</i>) magjából nyert olaj. A zsírsavak összetétele: Laurinsav (C12:0): < 1,0 % Mirisztinsav (C14:0): < 1,0 % Palmitinsav (C16:0): < 2,0 % Palmitoleinsav (C16:1): < 1,0 % Sztearinsav (C18:0): 45–58 % Olajsav (C18:1): 40–51 % Linolsav (C18:2): < 1,0 % γ-Linolénsav (C18:3): < 1,0 % Arachinsav (C20:0): < 1,0 % Szabad zsírsavak: legfeljebb 0,1 % Jellemzők: Transzzsírsavak: legfeljebb 0,5 % Peroxidszám: maximum 0,8 meq/kg Jódszám: < 46 g/100 g El nem szappanosítható rész: legfeljebb 1,0 % Elszappanosítási szám: 185–198 mg KOH/g
<i>Aloe macroclada</i> Baker levélkivonat	Leírás/meghatározás: <i>Aloe macroclada</i> Baker leveléből származó porított gélkivonat, amely lényegileg egyenértékű az <i>Aloe vera</i> L. Burm.-ból származó hasonló géllel. Hamu: 25 % Élelmi rostok: 28,6 % Zsír: 2,7 % Nedvesség: 4,7 % Poliszacharidok: 9,5 % Fehérje: 1,63 % Glükóz: 8,9 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Euphausia superba krillből származó olaj	Leírás/meghatározás: A lipidextraktum <i>Euphausia superba</i> krillből történő előállításához a zúzott mélyfagyasztott krillt vagy a szárított krillisztet lipidextrakciónak vetik alá, melyhez (a 2009/32/EK irányelv alapján) jóváhagyott extrakciós oldószert használnak. A fehérjéket és a krill maradékait szűréssel távolítják el a lipidextraktumból. Az extrakciós oldószereket és a visszamaradó vizet párologtatás útján távolítják el. Elszappanosítási szám: ≤ 230 mg KOH/g Peroxidszám (PV): ≤ 3 meq O₂/kg olaj Nedvesség- és illóanyag-tartalom: ≤ 3 % vagy 0,6 25 °C-on való vízaktivitásban kifejezve Foszfolipidek: 35–50 % Transzzsírsavak: ≤ 1 % EPA (ejkozapentaénsav): ≥ 9 % DHA (dokozahehénsav): ≥ 5 %
Euphausia superba krillből származó, foszfolipidekben gazdag olaj	Leírás/meghatározás: A foszfolipidekben gazdag olajat <i>Euphausia superba</i> krillből állítják elő oly módon, hogy azt a foszfolipid-tartalom növelése céljából többszörös oldószeres kioldásnak vetik alá, amelyhez (a 2009/32/EK irányelv alapján) jóváhagyott oldószert használnak. Az oldószereket a végtermékből párologtatás útján távolítják el. Elszappanosítási szám: ≤ 230 mg KOH/g Peroxidszám (PV): ≤ 3 meq O₂/kg olaj Oxidációs stabilitás: Az <i>Euphausia superba</i> krillből származó, foszfolipidekben gazdag olajat tartalmazó valamennyi élelmiszeren fel kell tüntetni a megfelelő és elismert nemzeti/nemzetközi vizsgálati módszerrel (pl. AOAC) kimutatott oxidációs stabilitást. Nedvesség- és illóanyag-tartalom: ≤ 3 % vagy 0,6 25 °C-on való vízaktivitásban kifejezve Foszfolipidek: ≥ 60 % Transzzsírsavak: ≤ 1 % EPA (ejkozapentaénsav): ≥ 9 % DHA (dokozahehénsav): ≥ 5 %
Arachidonsavban gazdag, a <i>Mortierella alpina</i> gombából nyert olaj	Leírás/meghatározás: Az arachidonsavban gazdag világossárga olajat a <i>Mortierella alpina</i> gomba géntechnológiával nem módosított IS-4, I49-N18 és FJRK-MA01 törzseinek erjesztése útján nyerik, megfelelő folyadék felhasználásával. Ezt követően az olajat kivonják a biomasszából és megtisztítják. Arachidonsav: a teljes zsírsavtartalom legalább 40 tömegszázaléka Szabad zsírsavak: a teljes zsírsavtartalom legfeljebb 0,45 %-a Transzzsírsavak: a teljes zsírsavtartalom legfeljebb 0,5 %-a El nem szappanosítható rész: $\leq 1,5$ %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Peroxidszám: ≤ 5 meq/kg Anizidinszám: ≤ 20 Savszám: $\leq 1,0$ KOH/g Nedvesség: $\leq 0,5$ %
Argania spinosából származó argánolaj	Leírás/meghatározás: Az argánolajat az <i>Argania spinosa</i> (L.) Skeels gyümölcse mandulához hasonló magjainak hidegsajtolásával nyerik. A magok sajtolás előtt pörköltethők, a lánggal való közvetlen érintkezést elkerülve. Összetétel: Palmitinsav (C16:0): 12–15 % Sztearinsav (C18:0): 5–7 % Olajsav (C18:1): 43–50 % Linolsav (C18:2): 29–36 % El nem szappanosítható rész: 0,3–2 % Összes szterin: 100–500 mg/100 g Összes tokoferol: 16–90 mg/100 g Olajsav-tartalom: 0,2–1,5 % Peroxidszám: <10 meq O₂/kg
Haematococcus pluvialis algából származó, asztaxantinban gazdag oleorezin	Leírás/meghatározás: Az asztaxantin egy, a <i>Haematococcus pluvialis</i> alga által termelt karotinoid. Az alga szaporodását különböző tenyésztési módszerekkel érik el: használhatnak napfénynek kitett vagy szigorú ellenőrzés mellett megvilágított zárt rendszereket, esetleg nyitott medencéket. Az algasejteket betakarítják és megszáritják; az oleorezint vagy szuperkritikus CO₂-vel vagy oldószerrel (etil-acetát) extrahálják. Az asztaxantint olívaolajjal, pórsáfránymagolajjal, napraforgóolajjal vagy közepes szénláncú trigliceridekkel (MCT) standard 2,5 %-os, 5,0 %-os, 7,0 %-os, 10 %-os, 15 %-os vagy 20 %-os oldattá hígítják. Az oleorezin összetétele: Zsír: 42,2–99 % Fehérje: 0,3–4,4 % Szénhidrát: 0–52,8 % Rost: $<1,0$ % Hamu: 0,0–4,2 % A karotinoidok specifikációja (% (m/m)) Összes asztaxantin: 2,9–11,1 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	9-cisz-asztaxantin: 0,3–17,3 % 13-cisz-asztaxantin: 0,2–7,0 % Asztaxantin-monoészterek: 79,8–91,5 % Asztaxantin-diészterek: 0,16–19,0 % Béta-karotin: 0,01–0,3 % Lutein: 0–1,8 % Kantaxantin: 0–1,30 % Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob baktérium: < 3 000 CFU/g Élesztő- és penészgombák: < 100 CFU/g Kóliformok: < 10 CFU/g <i>E. coli</i>: negatív <i>Salmonella</i>: negatív <i>Staphylococcus</i>: negatív
Bazsalikommag (<i>Ocimum basilicum</i>)	Leírás/meghatározás: A bazsalikom (<i>Ocimum basilicum</i> L.) a „Lamiales” rendbe és azon belül a „Lamiaceae” családba tartozik. Betakarítás után a magok mechanikai tisztításon esnek át. A virágokat, leveleket és a növény egyéb részeit eltávolítják. A bazsalikommagok legmagasabb fokú tisztaságát szűréssel (optikai és mechanikus) kell biztosítani. A bazsalikommagot (<i>Ocimum basilicum</i> L.) tartalmazó gyümölcslevek és gyümölcs-/zöldség-italkeverékek előállítási folyamata előduzzasztási és pasztörözési lépéseket is tartalmaz. Az előállítás során mikrobiológiai ellenőrzéseket végeznek és felügyeleti rendszereket alkalmaznak. Szárazanyag: 94,1 % Fehérje: 20,7 % Zsír: 24,4 % Szénhidrát: 1,7 % Élelmi rost: 40,5 % (módszer: AOAC 958.29) Hamu: 6,78 %
Erjesztett feketebab kivonata	Leírás/meghatározás: Az erjesztett feketebab kivonata (Touchi-kivonat) egy finom, világosbarna, fehérjében gazdag por, amelyet <i>Aspergillus oryzae</i> segítségével erjesztett kisméretű szójababból (<i>Glycine max</i> (L.) Merr.) vizes extrakcióval nyernek. Az extraktum α-glükózidáz-inhibitort tartalmaz. Jellemzők: Zsír: ≤ 1,0 % Fehérje: ≥ 55 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Víz: ≤ 7,0 % Hamu: ≤ 10 % Szénhidrát: ≥ 20 % Az α-glükozidáz-inhibitor aktivitása: IC50: legalább 0,025 mg/ml Szója-izoflavon: ≤ 0,3 g/100 g
Szarvasmarhából származó laktoferrin	Leírás/meghatározás: A szarvasmarhából származó laktoferrin a tehéntejben természetesen elforduló fehérje. Körülbelül 77 kDa molekulatömegű vasmegkötő glikoprotein, és 689 aminosavból álló egyszerű polipeptidláncot alkot. Előállítási folyamat: A szarvasmarhából származó laktoferrint sovány tejből vagy sajtsavóból különítik el ioncsere és az azt követő ultraszűrési műveletek során. Végül liofilizálják vagy porlasztva szárítják, és kiszűrik a nagyobb részecskéket. Gyakorlatilag szagtalan, világos rózsaszínes por. A szarvasmarhából származó laktoferrin fizikai-kémiai tulajdonságai: Nedvesség: < 4,5 % Hamu: < 1,5 % Arzén: < 2,0 mg/kg Vas: < 350 mg/kg Fehérje: > 93 % ebből szarvasmarhából származó laktoferrin: > 95 % ebből más fehérjék: < 5,0 % pH (2 %-os oldat, 20 °C): 5,2–7,2 Oldhatóság (2 %-os oldat, 20 °C): teljes
Buglossoides arvensis magolaj	Leírás/meghatározás: A finomított Buglossoides-olajat a <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I.M.Johnst magjából nyerik. Alfa-linolénsav: az összes zsírsav ≥ 35 %(m/m)-a Sztearidonsav: az összes zsírsav ≥ 15 %(m/m)-a Linolsav: az összes zsírsav ≥ 8,0 %(m/m)-a Transzzsírsavak: az összes zsírsav ≤ 2,0 %(m/m)-a Savsám: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroxidszám: ≤ 5,0 meq O₂ /kg El nem szappanosítható rész: ≤ 2,0 % Fehérjetartalom (összes nitrogén): ≤ 10 µg/ml Pirrolizidin alkaloidok: 4,0 µg/kg-os kimutatási határérték mellett nem kimutatható

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Calanus finmarchicus-ból nyert olaj	Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer a <i>Calanus finmarchicus</i> rákféléből (tengeri zooplanktonból) nyert rubinvörös, kissé viszkózus, enyhén kagylóillatú olaj. Az összetevő első sorban (több mint 85 %-ban) viaszészterekből és kisebb mennyiségű trigliceridekből és más semleges lipidekből áll. Specifikációk: Víz: < 1,0 % Viaszészterek: > 85 % Összes zsírsav: > 46 % Ejkozapentaénsav (EPA): > 3,0 % Dokozahexénsav (DHA): > 4,0 % Összes zsíralkohol: > 28 % C20:1 n-9 zsíralkohol: > 9,0 % C22:1 n-11 zsíralkohol: > 12 % Transzzsírsavak: < 1,0 % Asztaxantinészterek: < 0,1 % Peroxidszám: < 3,0 meq O₂/kg
Rágógumialap (monometoxi-polietilén-glikol)	Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer-összetevő egy szintetikus polimer (a szabadalom száma: WO2006016179). Poliizoprén-graft-maleinsav-anhidriddel (PIP-g-MA) oltott monometoxi-polietilén-glikol (MPEG) elágazó polimerjeiből és (kevesebb mint 35 tömegszázalékban) el nem reagált MPEG-ből áll. Fehértől a piszkosfehérig változó színű por. CAS-szám: 1246080-53-4 Jellemzők: Nedvesség: < 5,0 % Alumínium: < 3,0 mg/kg Lítium: < 0,5 mg/kg Nikkel: < 0,5 mg/kg Anhidridmaradék: < 15 µmol/g Polidiszperzitási index: < 1,4 Izoprén: < 0,05 mg/kg Etilén-oxid: < 0,2 mg/kg Szabad maleinsav-anhidrid: < 0,1 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Összes oligomer (1 000 dalton alatt): ≤ 50 mg/kg Etilén-glikol: < 200 mg/kg Dietilén-glikol: < 30 mg/kg Monoetilén-glikol-metil-éter: < 3,0 mg/kg Dietilén-glikol-metil-éter: < 4,0 mg/kg Trietilén-glikol-metil-éter: < 7,0 mg/kg 1,4-Dioxán: < 2,0 mg/kg Formaldehid: < 10 mg/kg
Rágógumialap (a metil-vinil-éter és maleinsav-anhidrid kopolimerje)	Leírás/meghatározás: A metil-vinil-éter és maleinsav-anhidrid kopolimerje a metil-vinil-éter és a maleinsav-anhidrid vízmentes kopolimerje. Szabadon folyó, fehértől a piszkosfehérig változó színű por. CAS-szám: 9011-16-9 Tisztaság: Tesztértéktartalom: Legalább 99,5 % a szárazanyagban Fajlagos viszkozitás (1 % MEK): 2–10 Metil-vinil-éter-maradék: ≤ 150 ppm Maleinsav-anhidrid-maradék: ≤ 250 ppm Acetaldehid: ≤ 500 ppm Metanol: ≤ 500 ppm Dilauroil-peroxid: ≤ 15 ppm Összes nehézfém: ≤ 10 ppm Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob csíra száma: ≤ 500 CFU/g Penészgombák/élesztő: ≤ 500 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: negatív teszt <i>Salmonella</i>: negatív teszt <i>Staphylococcus aureus</i>: negatív teszt <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: negatív teszt

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Salvia hispanica (aztékzsálya) magjából származó olaj	Leírás/meghatározás: Az aztékzsályaolajat (99,9 %-os tisztaságú) aztékzsályamagokból (<i>Salvia hispanica</i> L.) nyerik hidegsajtolással. Az eljárás oldószer hozzáadása nélkül történik, a sajtolást követően az olajat derítőmedencében tárolják, ahol kiszűrik belőle a szennyeződések. Előállítható szuperkritikus CO₂-vel történő extrakcióval is. Előállítási folyamat: Az olajat hidegsajtolással nyerik. Az eljárás oldószer hozzáadása nélkül történik, a sajtolást követően az olajat derítőmedencében tárolják, ahol kiszűrik belőle a szennyeződések. Savasság (olajsavban kifejezve): ≤ 2,0 % Peroxidszám: ≤ 10 meq/kg Oldhatatlan szennyeződések: ≤ 0,05 % Alfa-linolénsav: ≥ 60 % Linolsav: 15–20 %
Aztékzsályamag (<i>Salvia hispanica</i>)	Leírás/meghatározás: Az azték zsálya (<i>Salvia hispanica</i> L.) az ajakosvirágúak (<i>Labiatae</i>) családjába tartozó, nyári évelő lágyszárú növény. Betakarítás után a magok mechanikai tisztításon esnek át. A virágokat, leveleket és a növény egyéb részeit eltávolítják. Szárazanyag: 90–97 % Fehérje: 15–26 % Zsír: 18–39 % Szénhidrát (*): 18–43 % Nyersrost (**): 18–43 % Hamu: 3–7 % (*) A szénhidrátok a rostértéket is magukban foglalják (EU: a szénhidrátok a rendelkezésre álló szénhidrátok = cukor + keményítő) (**) A nyersrost a rost azon része, amely főként emészthetetlen cellulózból, pentozánokból és ligninből áll. Előállítási folyamat: Az aztékzsálya-magot tartalmazó gyümölcslevek és gyümölcslékeverékek előállítási folyamata előduzzasztási és pasztörözési lépéseket is tartalmaz. Az előállítás során mikrobiológiai ellenőrzéseket végeznek és felügyeleti rendszereket alkalmaznak.
Aspergillus nigerből származó kitin-glükán	Leírás/meghatározás: A kitin-glükán az <i>Aspergillus niger</i> tenyésztéséből kivont anyag; enyhén sárgás, szagtalan, szabadon folyó por. Szárazanyag-tartalma legalább 90 %. A kitin-glükán túlnyomórészt két poliszacharidból áll: — kitinből, ami ismétlődő N-acetil-D-glükózamin egységekből áll (CAS-szám: 1398-61-4), — béta(1,3)-glükánból, ami ismétlődő D-glükóz egységekből áll (CAS-szám: 9041-22-9).

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Szárítási veszteség: ≤ 10 % Kitin-glükán: ≥ 90 % Kitin/glükán arány: 30:70–60:40 Hamu: $\leq 3,0$ % Lipidek: $\leq 1,0$ % Fehérjék: $\leq 6,0$ %
Fomes fomentariusból származó kitin-glükán komplex	Leírás/meghatározás: A kitin-glükán komplexet a <i>Fomes fomentarius</i> gomba termőtestének sejtfalából nyerik ki. Alapvetően két poliszacharidból áll: — Kitinből, ami ismétlődő N-acetil-D-glükózamin egységekből áll (CAS-szám: 1398-61-4); — Béta(1,3)-(1,6)-D-glükánból, ami ismétlődő D-glükóz egységekből áll (CAS-szám: 9041-22-9). Az előállítási folyamat több lépésből áll, többek között az alábbiakból: tisztítás, méretcsökkentés és őrlés, vízben történő lágyítás, lúgos oldatban történő hevítés, mosás és szárítás. Az előállítás során nem alkalmaznak hidrolízist. Külső jellemzők: Szagtalan, íztelen barna por Tisztaság: Nedvesség: ≤ 15 % Hamu: $\leq 3,0$ % Kitin-glükán: ≥ 90 % Kitin/glükán arány: 70:20 Összes szénhidrát, a glükánokat kivéve: $\leq 0,1$ % Fehérjék: $\leq 2,0$ % Lipidek: $\leq 1,0$ % Melaninok: $\leq 8,3$ % Adalékanyagok: nincsenek pH: 6,7–7,5 Nehézfémek: Ólom (ppm): $\leq 1,00$ Kadmium (ppm): $\leq 1,00$ Higany (ppm): $\leq 0,03$ Arzén (ppm): $\leq 0,20$

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Mikrobiológiai kritériumok: Összes mezofil baktérium: $\leq 10^3/\text{g}$ Élesztő- és penészgombák: $\leq 10^3/\text{g}$ Kóliformok 30 °C-on: $\leq 10^3/\text{g}$ <i>E. coli</i>: $\leq 10/\text{g}$ <i>Salmonella</i> és más patogén baktériumok: Nincs/25 g
Gombából (<i>Agaricus bisporus</i>; <i>Aspergillus niger</i>) származó kitozán-kivonat	Leírás/meghatározás: A (főként poli(D-glükózamint) tartalmazó) kitozán-kivonat az <i>Agaricus bisporus</i> szárából vagy az <i>Aspergillus niger</i> tenyésztéséből vonják ki. A szabadalmazott előállítási folyamat több lépésből áll, többek között az alábbiakból: lúgos közegben történő extrakció és deacetiláció (hidrolízis), savas közegben történő oldódás, lúgos közegben történő kicsapódás, mosás és szárítás. Szinonima: poli(D-glükózamin) A kitozán CAS-száma: 9012-76-4 A kitozán összegképlete: $(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{NO}_4)_n$ Külső jellemzők: finom, szabadon folyó por Küllem: a piszkosfehértől az enyhén barnás szíinig Szag: szagtalan Tisztaság: Kitozántartalom (% m/m, szárazanyagra vonatkoztatva): 85 Glükántartalom (% m/m, szárazanyagra vonatkoztatva): ≤ 15 Szárítási veszteség (% m/m, szárazanyagra vonatkoztatva): ≤ 10 Viszkozitás (1 %-os ecetsavban oldott 1 %-os oldat): 1–15 Acetilációs szint (mol%/száraz tömeg): 0–30 Viszkozitás (1 %, 1 %-os ecetsavban) (mPa.s): az <i>Aspergillus niger</i>ből származó kitozán esetében 1–14; az <i>Agaricus bisporus</i>ból származó kitin esetében 12–25 Hamu (% m/száraz tömeg): $\leq 3,0$ Fehérjék (% m/száraz tömeg): $\leq 2,0$ Részecskeméret: $> 100 \text{ nm}$ Tömörített sűrűség (g/cm^3): 0,7–1,0 Zsírmegekötő képesség 800x (m/nedves tömeg): megfelelt

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Nehézfémek: Higany (ppm): $\leq 0,1$ Ólom (ppm): $\leq 1,0$ Arzén (ppm): $\leq 1,0$ Kadmium (ppm): $\leq 0,5$ Mikrobiológiai kritériumok: Aerob baktériumok száma (CFU/g): $\leq 10^3$ Élesztő- és penészszám (CFU/g): $\leq 10^3$ <i>Escherichia coli</i> (CFU/g): ≤ 10 Enterobacteriaceae (CFU/g): ≤ 10 <i>Salmonella</i>: Nincs/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Nincs/25 g
Kondroitin-szulfát	Leírás/meghatározás: A kondroitin-szulfát (nátriumsó) egy bioszintetikus termék. A kondroitin-szulfát az <i>Escherichia coli</i> O5:K4:H4 U1-41 (ATCC 24502) baktériummal végzett erjesztésből származó kondroitin vegyi szulfatálásának terméke. A kondroitin-szulfát (nátriumsó) (% szárazanyagra számítva): 95–105 MW_w (tömegátlag) (kDa): 5–12 MW_n (számátlag) (kDa): 4–11 Diszperzitás ($w_h/w_{0,05}$): $\leq 0,7$ Szulfatálási minta ($\Delta Di-6S$) (%): ≤ 85 Szárítási veszteség (%) (105 °C-on, tömegállandóságig szárítva): $\leq 10,0$ Izzítási maradék(% szárazanyagra számítva): 20–30 Fehérje (% szárazanyagra számítva): $\leq 0,5$ Endotoxin (EU/mg): ≤ 100 Összes szerves szennyeződés (mg/kg): ≤ 50
Króm-pikolinát	Leírás/meghatározás: A króm-pikolinát 7-es pH-értékű vízben kismértékben oldódó, szabadon folyó, vöröses por. Poláros szerves oldószerekben a sója is oldékony. Kémiai név: trisz(2-piridin-karboxilát-N,O)króm(III) vagy 2-piridin-karbonsav-króm(III)-só CAS-szám: 14639-25-9

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Kémiai képlet: $\text{Cr}(\text{C}_6\text{H}_4\text{NO}_2)_3$ Kémiai jellemzők: Króm-pikolinát: $\geq 95 \%$ Króm(III): 12–13 % Króm(VI): nem kimutatható Víz: $\leq 4,0 \%$
<i>Cistus incanus</i> L. Pandalis gyógynövény	Leírás: <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis gyógynövény; a <i>Cistaceae</i> családhoz tartozó, a Földközi-tenger vidékén, a Halkidiki-félszigeten honos faj. Összetétel: Nedvesség: 9–10 g/100 g gyógynövény Fehérje: 6,1 g/100 g gyógynövény Zsír: 1,6 g/100 g gyógynövény Szénhidrátok: 50,1 g/100 g gyógynövény Rost: 27,1 g/100 g gyógynövény Ásványi anyagok: 4,4 g/100 g gyógynövény Nátrium: 0,18 g Kálium: 0,75 g Magnézium: 0,24 g Kalcium: 1,0 g Vas: 65 mg B1-vitamin: 3,0 µg B2-vitamin: 30 µg B6-vitamin: 54 µg C-vitamin: 28 mg A-vitamin: kevesebb mint 0,1 mg E-vitamin: 40–50 mg Alfa-tokoferol: 20–50 mg Béta- és gamma-tokoferol: 2–15 mg Delta-tokoferol: 0,1–2 mg

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Citikolin	Citikolin (szintetikus) Leírás/meghatározás: A citikolint citozin, ribóz, pirofoszfát és kolin alkotja. fehér kristályos por Kémiai név: Kolin-citidin 5'-pirofoszfát, Citidin 5'-(trihidrogén- difoszfát) P'-[2-(trimetil-ammónio)etil]észter belső só Kémiai képlet: $C_{14}H_{26}N_4O_{11}P_2$ Molekulatömeg: 488,32 g/mol CAS-szám: 987-78-0 pH (1 %-os mintaoldat): 2,5–3,5 Tisztaság: Tesztértéktartalom: a szárazanyag ≥ 98 %-a Száritási veszteség (100 °C-on 4 órán keresztül): $\leq 5,0$ % Ammónium: $\leq 0,05$ % Arzén: Legfeljebb 2 ppm Szabad foszforsavak: $\leq 0,1$ % 5'-Citidilsav: $\leq 1,0$ % Mikrobiológiai kritériumok: Összcsíraszám: $\leq 10^3$ CFU/g Élesztő- és penészgombák: $\leq 10^2$ CFU/g <i>Escherichia coli</i>: 1 g-os mintában nincs jelen Citikolin (mikrobiális forrás) Leírás/meghatározás: Az <i>E. coli</i> géntechnológiával módosított törzsével (BCT19/p40k) végzett erjesztés útján nyerik. A mikrobiális forrásból származó citikolin specifikációja megegyezik az engedélyezett szintetikus citikolinéval.
Clostridium butyricum	Leírás/meghatározás: A <i>Clostridium butyricum</i> (CBM-588) egy Gram-pozitív, spóráképző, obligát anaerob, nem patogén, géntechnológiával nem módosított baktérium. Gyűjtésményi szám: FERM BP-2789 Mikrobiológiai kritériumok: Összes életképes aerob baktérium: $\leq 10^3$ CFU/g <i>Escherichia coli</i>: 1 g-ban nem kimutatható

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	<i>Staphylococcus aureus</i>: 1 g-ban nem kimutatható <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: 1 g-ban nem kimutatható Élesztő- és penészgombák: ≤ 10² CFU/g
Zsírtalanított kakaópor-kivonat	Kakaókivonat (<i>Theobroma cacao</i> L.) Külső jellemzők: sötétbarna por, látható szennyeződésektől mentes Fizikai és kémiai tulajdonságok: Polifenol-tartalom: minimum 55,0 % GAE Teobromin-tartalom: legfeljebb 10,0 % Hamutartalom: legfeljebb 5,0 % Nedvességtartalom: legfeljebb 8,0 % Tömörítetlen sűrűség: 0,40–0,55 g/cm³ pH: 5,0–6,5 Oldószermaradék: legfeljebb 500 ppm
Alacsony zsírtartalmú kakaókivonat	Alacsony zsírtartalmú kakaókivonat (<i>Theobroma cacao</i> L.) Külső jellemzők: a sötétvöröstől a bíborig változó színű por Kakaókivonat, koncentrátum: legalább 99 % Szilícium-dioxid (technológiai segédanyag): legfeljebb 1,0 % Kakaóban található flavanolok: legalább 300 mg/g (-) Epikatechin: legalább 45 mg/g Szárítási veszteség: legfeljebb 5,0 %
<i>Coriandrum sativum</i>ból nyert koriander-mag-olaj	Leírás/meghatározás: A koriander-mag-olaj a <i>Coriandrum sativum</i> L. növény magjaiból nyert, zsírsavak gliceridjeit tartalmazó olaj. Halványsárga szín és semleges íz jellemzi. CAS-szám: 8008-52-4 A zsírsavak összetétele: Palmitinsav (C16:0): 2–5 % Sztearinsav (C18:0): < 1,5 % Petroszelinsav (cisz-C18:1(n-12)): 60–75 % Olajsav (cisz-C18:1 (n-9)): 8–15 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Linolsav (C18:2): 12–19 % α-Linolénsav (C18:3): < 1,0 % Transzsírsavak: ≤ 1,0 % Tisztaság: Törésmutató (20 °C-on): 1,466–1,474 Savsám: ≤ 2,5 mg KOH/g Peroxidsám: ≤ 5,0 meq/kg Jódsám: 88–110 egység Elszappanosítási szám: 186–200 mg KOH/g El nem szappanosítható rész: ≤ 15 g/kg
Crataegus pinnatifida szárított gyümölcse	Leírás/meghatározás: A <i>Rosaceae</i> családhoz tartozó, Kína északi részén és Koreában honos <i>Crataegus pinnatifida</i> faj szárított gyümölcse. Összetétel: Szárazanyag: 80 % Szénhidrátok: 55 g/kg (friss termékben) Fruktóz: 26,5–29,3 g/100 g Glükóz: 25,5–28,1 g/100 g C-vitamin: 29,1 mg/100 g (friss termékben) Nátrium: 2,9 g/100 g (friss termékben) A kompótok egy vagy több gyümölcsfaj egész vagy darabolt ehető részeinek a hőkezelésével, jelentős sűrítés nélkül kapott, szűrt vagy nem szűrt termékek. Előállításukhoz cukor, víz, almabor, fűszerek és citromlé használhatók fel.
α-Ciklodextrin	Leírás/meghatározás: Az α-ciklodextrin egy hat α-1,4-kötésű D-glükopiranozil egységből álló, nem redukáló, ciklikus szacharid, melyet a ciklodextrin-glikozil-transzferáz (CGTase, EC 2.4.1.19) enzim hidrolizált keményítővel való reakciójával állítanak elő. Az α-ciklodextrin kinyerésére és tisztítására a következő eljárások egyikét alkalmazhatják: egy α-ciklodextrin komplex kicsapása 1-dekanollal, emelt hőmérsékletű vízben történő oldás és ismételt kicsapás, a komplexképző kigőzölése és az α-ciklodextrin oldatból való kikristályosítása; vagy ioncserés vagy gél-sűrűségi kromatográfia, melyet az α-ciklodextrinnek a megtisztított anyalúgból való kristályosítása követ; vagy olyan membránszeparációs módszerek, mint az ultraszűrés és a fordított ozmózis. Leírás: Gyakorlatilag szagtalan, fehér vagy csaknem fehér, kristályos, szilárd halmazállapotú anyag. Szinonimák: α-ciklodextrin, α-dextrin, ciklohexa-amilóz, ciklomalto-hexaóz, α-cikloamiláz Kémiai név: ciklohexa-amilóz

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	CAS-szám: 10016-20-3 Kémiai képlet: $(C_6H_{10}O_5)_6$ Molekulatömeg: 972,85 Tartalom: $\geq 98 \%$ (szárazanyagra számítva) Azonosítás: Oladási tartomány: 278 °C felett felbomlik Oldhatóság: vízben könnyen oldódik; etanolban nagyon kis mértékben oldódik Fajlagos forgatóképesség: $[\alpha]_D^{25}$: +145° és +151° között (1 %-os oldat) Kromatográfia: A minta kromatogramján lévő főcsúcs retenciós ideje megegyezik a referencia α-ciklodextrin kromatogramjában lévő α-ciklodextrin retenciós idejével (adat: <i>Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH, München, Germany or Wacker Biochem Group, Adrian, MI, USA</i>), amennyiben a VIZSGÁLATI MÓDSZERBEN szereplő feltételek teljesülnek. Tisztaság: Víz: $\leq 11 \%$ (Karl Fischer-módszer) Komplexxképző-maradék: ≤ 20 mg/kg (1-dekanol) Redukáló anyagok: $\leq 0,5 \%$ (glükózban kifejezve) Szulfáthamu: $\leq 0,1 \%$ Ólom: $\leq 0,5$ mg/kg Vizsgálati módszer: Folyadékkromatográfiával történő meghatározás, az alábbi feltételek szerint: Mintaoldat: Pontosan ki kell mérni kb. 100 mg mintaoldatot egy 10 ml-es mérőlombikba, és hozzá kell adni 8 ml ionmentesített vizet. A mintát ultrahangos fürdőben teljesen fel kell oldani (10–15 perc) és tisztított, ionmentesített vízzel a jelzésig hígítani. Az oldatot egy 0,45 mikrométeres szűrőn át kell szűrni. Referenciaoldat: Pontosan ki kell mérni kb. 100 mg α-ciklodextrint egy 10 ml-es mérőlombikba, és hozzá kell adni 8 ml ionmentesített vizet. A mintát ultrahangos fürdőben teljesen fel kell oldani, és tisztított, ionmentesített vízzel a jelzésig hígítani. Kromatográfia: törésmutató detektorral és integráló szerkezettel ellátott folyadék-kromatográf. Oszlop és töltet: Nucleosil-100-NH₂ (10 μm) (Macherey & Nagel Co. Düren, Germany) vagy hasonló Hosszúság: 250 mm Átmérő: 4 mm Hőmérséklet: 40 °C Mozgófázis: acetonitril/víz (67/33, v/v) Térfogatáram: 2,0 ml/min Injektálási térfogat: 10 μl

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Eljárás: Injektálja a mintát a kromatográfba, vegye fel a kromatogramot, és mérje az α-CD csúcsterületet. Az α-ciklodextrin tesztmintában való előfordulásának százalékos arányát az alábbiak szerint kell kiszámítani: $\% \alpha\text{-ciklodextrin (szárazanyagra számítva)} = 100 \times (\text{AS/AR}) (\text{WR/WS})$ ahol: AS és AR a mintaoldat, illetve a referenciaoldat α-ciklodextrin-csúcsértékeinek tartományai. WS és WR a tesztminta, illetve a referencia α-ciklodextrin tömege (mg), a víztartalommal korrigálva.
γ-Ciklodextrin	Leírás/meghatározás: A γ-ciklodextrin nyolc α-1,4-kötésű D-glükopiranozil egységből álló nem redukáló, ciklikus szacharid, amelyet a ciklodextrin-glikozil-transzferáz (CGTase, EC 2.4.1.19) enzim hidrolizált keményítővel való reakciójával állítanak elő. A γ-ciklodextrin kinyerése és tisztítása a következő módon történhet: az γ-ciklodextrin komplex vegyület kicsapódása 8-ciklohexadekén-1-onnal, a komplex vegyület vízben és n-dekánban történő oldása, vízgőz-desztilláció alkalmazása a vizes fázisban, valamint az oldatban található gamma-ciklodextrin kristályosítása. Gyakorlatilag szagtalan, fehér vagy csaknem fehér, kristályos, szilárd halmazállapotú anyag. Szinonimák: γ-ciklodextrin, γ-dextrin, ciklooktaamilóz, ciklomaltooktaóz, γ-cikloamiláz Kémiai név: ciklooktaamilóz CAS-szám: 17465-86-0 Kémiai képlet: $(\text{C}_6\text{H}_{10}\text{O}_5)_8$ Tartalom: $\geq 98 \%$ (szárazanyagra számítva) Azonosítás: Olvadási tartomány: 285°C felett felbomlik Oldhatóság: vízben könnyen oldódik; etanolban nagyon kis mértékben oldódik Fajlagos forgatóképesség: $[\alpha]_D^{25}$: 174° és 180° között (1 %-os oldat) Tisztaság: Víz: $\leq 11 \%$ Komplexbepótló-maradék (8-ciklohexadekén-1-on; CHDC): $\leq 4 \text{ mg/kg}$ Oldószermaradék (n-dekán): $\leq 6 \text{ mg/kg}$ Redukáló anyagok: $\leq 0,5 \%$ (glükózban kifejezve) Szulfáthamu: $\leq 0,1 \%$
A <i>Leuconostoc mesenteroides</i> által termelt dextránkészítmény	1. Porított formában: Szénhidrátok: 60 % (dextrán: 50 %, mannit: 0,5 %, fruktóz: 0,3 %, leukróz: 9,2 %) Fehérje: 6,5 % Lipid: 0,5 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Tejsav: 10 % Etanol: nyomokban Hamu: 13 % Nedvesség: 10 % 2. Folyékony formában: Szénhidrátok: 12 % (dextrán: 6,9 %, mannit: 1,1 %, fruktóz: 1,9 %, leukróz: 2,2 %) Fehérje: 2,0 % Lipid: 0,1 % Tejsav: 2,0 % Etanol: 0,5 % Hamu: 3,4 % Nedvesség: 80 %
Növényi eredetű diacilglicerín-olaj	Leírás/meghatározás: Glicerinből és étkezési növényi olajokból származó zsírsavakból állítják elő, különösen szójababól (<i>Glycine max</i>) vagy repcemagból (<i>Brassica campestris</i>, <i>Brassica napus</i>), adott enzim hozzáadása mellett. Az acilglicerinek megoszlása: Diacilglicerinek (DAG): ≥ 80 % 1,3-diacilglicerinek (1,3-DAG): ≥ 50 % Triacilglicerinek (TAG): ≤ 20 % Monoacilglicerinek (MAG): $\leq 5,0$ % Zsírsavösszetétel (DAG, TAG, MAG): Olajsav (C18:1): 20–65 % Linolsav (C18:2): 15–65 % Linolénsav (C18:3): ≤ 15 % Telített zsírsavak: ≤ 10 % Egyebek: Savszám: $\leq 0,5$ mg KOH/g Nedvesség- és illóanyag-tartalom: $\leq 0,1$ % Peroxidszám: $\leq 1,0$ meq/kg El nem szappanosítható rész: $\leq 2,0$ % Transzszírsavak: $\leq 1,0$ % MAG = monoacilglicerinek DAG = diacilglicerinek TAG = triacilglicerinek

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Dihidrokapsziát (DHC)	Leírás/meghatározás: A dihidrokapsziátot a vanillil-alkohol és a 8-metil-nonánsav enzimkatalizált észterezése útján szintetizálják. Az észterezés után a dihidrokapsziátot n-hexánnal extrahálják. Viszkózus, a színtelentől a sárgáig változó színű folyadék Kémiai képlet: $C_{18}H_{28}O_4$ CAS-szám: 205687-03-2 Fizikai-kémiai tulajdonságok: Dihidrokapsziát: > 94 % 8-Metil-nonánsav: < 6,0 % Vanillil-alkohol: < 1,0 % A szintézishez kapcsolódó egyéb anyagok: < 2,0 %
<i>Lippia citriodora</i> sejt kultúrákból származó szárított kivonat	Leírás/meghatározás: <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth HTN®Vb sejt kultúrákból származó szárított kivonat
<i>Echinacea angustifolia</i> sejt kultúrákból származó kivonat	Az <i>Echinacea angustifolia</i> gyökeréből származó, a növény szövettenyésztéséből nyert kivonat, amely lényegileg egyenértékű az <i>Echinacea angustifolia</i> gyökeréből származó, etanol-vízben 4 %-os echinakoziddá titrált kivonattal.
<i>Echium plantagineum</i> olaj	Leírás/meghatározás: Az echiumolaj az <i>Echium plantagineum</i> L. magjaiból nyert olaj finomításából származó halványsárga termék. Sztearidonsav: az összes zsírsav ≥ 10 %(m/m)-a Transzzsírsavak: az összes zsírsav $\leq 2,0$ %(m/m)-a Savszám: $\leq 0,6$ mg KOH/g Peroxidszám: $\leq 5,0$ meq O_2/kg El nem szappanosítható rész: $\leq 2,0$ % Fehérjetartalom (összes nitrogén): ≤ 20 µg/ml Pirrolizidin alkaloidok: 4,0 µg/kg-os kimutatási határérték mellett nem kimutatható
Epigallokatekin-gallát zöldtealevelek (<i>Camellia sinensis</i>) tisztított kivonata formájában	Leírás/meghatározás: Nagy tisztaságú zöldtealevelekből (<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze) származó kivonat a piszkosfehértől a halvány rózsaszínig terjedő színű finom por formájában. Legalább 90 %-ban epigallokatekin-gallátot (EGCG) tartalmaz, és olvadáspontja kb. 210 és 215 °C között van. Külső jellemzők: a piszkosfehértől a halvány rózsaszínig terjedő színű por

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk																								
	Kémiai név: polifenol (-) epigallokatekin-3-gallát Szinonimák: epigallocatechin-gallát (EGCG) CAS-szám: 989-51-5 INCI-név: epigallocatechin gallate Molekulatömeg: 458,4 g/mol Száritási veszteség: legfeljebb 5,0 % Nehézfémek: Arzén: legfeljebb 3,0 ppm Ólom: legfeljebb 5,0 ppm Tartalom: legalább 94 % EGCG (a szárazanyagra nézve) legfeljebb 0,1 % koffein Oldhatóság: az EGCG elég jól oldódik vízben, etanolban, metanolban és acetonban																								
L-ergotionein	Meghatározás Kémiai név (IUPAC): (2S)-3-(2-tioxo-2,3-dihidro-1H-imidazol-4-il)-2-(trimetil-ammónio)-propanoát Kémiai képlet: C₉H₁₅N₃O₂S Molekulatömeg: 229,3 Da CAS-szám: 497-30-3 <table><tr><th>Paraméter</th><th>Specifikációk</th><th>Módszer</th></tr><tr><td>Külső jellemzők</td><td>Fehér por</td><td>Vizuális</td></tr><tr><td>Optikai forgatóképesség</td><td>[α]_D ≥ (+) 122° (c = 1, H₂O)^{a)}</td><td>Polarimetria</td></tr><tr><td>Kémiai tisztaság</td><td>≥ 99,5 % ≥ 99,0 %</td><td>HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR</td></tr><tr><td>Azonosítás</td><td>A szerkezetnek megfelel C: 47,14 ± 0,4 % H: 6,59 ± 0,4 % N: 18,32 ± 0,4 %</td><td>1H-NMR Elemanalízis</td></tr><tr><td>Összes oldószermaradék (metanol, etil-acetát, izopropanol, etanol)</td><td>[Eur. Ph. 01/2008:50400] ≤ 1 000 ppm</td><td>Gázkromatográfia [Eur. Ph. 01/2008:20424]</td></tr><tr><td>Száritási veszteség</td><td>Belső standard < 0,5 %</td><td>[Eur. Ph. 01/2008:20232]</td></tr><tr><td>Szennyeződések</td><td>< 0,8 %</td><td>HPLC/GPC vagy 1H-NMR</td></tr></table>	Paraméter	Specifikációk	Módszer	Külső jellemzők	Fehér por	Vizuális	Optikai forgatóképesség	[α] _D ≥ (+) 122° (c = 1, H ₂ O) ^{a)}	Polarimetria	Kémiai tisztaság	≥ 99,5 % ≥ 99,0 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR	Azonosítás	A szerkezetnek megfelel C: 47,14 ± 0,4 % H: 6,59 ± 0,4 % N: 18,32 ± 0,4 %	1H-NMR Elemanalízis	Összes oldószermaradék (metanol, etil-acetát, izopropanol, etanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] ≤ 1 000 ppm	Gázkromatográfia [Eur. Ph. 01/2008:20424]	Száritási veszteség	Belső standard < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]	Szennyeződések	< 0,8 %	HPLC/GPC vagy 1H-NMR
Paraméter	Specifikációk	Módszer																							
Külső jellemzők	Fehér por	Vizuális																							
Optikai forgatóképesség	[α] _D ≥ (+) 122° (c = 1, H ₂ O) ^{a)}	Polarimetria																							
Kémiai tisztaság	≥ 99,5 % ≥ 99,0 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR																							
Azonosítás	A szerkezetnek megfelel C: 47,14 ± 0,4 % H: 6,59 ± 0,4 % N: 18,32 ± 0,4 %	1H-NMR Elemanalízis																							
Összes oldószermaradék (metanol, etil-acetát, izopropanol, etanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] ≤ 1 000 ppm	Gázkromatográfia [Eur. Ph. 01/2008:20424]																							
Száritási veszteség	Belső standard < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]																							
Szennyeződések	< 0,8 %	HPLC/GPC vagy 1H-NMR																							

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk		
	Paraméter	Specifikációk	Módszer
	Nehézfémek^{b) c)}		
	Ólom	< 3,0 ppm	ICP/AES
	Kadmium	< 1,0 ppm	(Pb, Cd)
	Higany	< 0,1 ppm	Atomfluoreszcencia (Hg)
	Mikrobiológiai specifikációk^{b)}		
	Összes életképes aerob baktérium (TVAC)	$\leq 1 \times 10^3$ CFU/g	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
	Összes élesztő- és penészs szám (TYMC)	$\leq 1 \times 10^2$ CFU/g	
	<i>Escherichia coli</i>	1 g-os mintában nincs jelen	
	Eur. Ph.: Európai Gyógyszerkönyv; 1H-NMR: protonmágneses magrezonancia; HPLC: nagy teljesítményű folyadék-kromatográfia; GPC: gélkromatográfia; ICP/AES: induktív csatolású plazmás atomemissziós spektroszkópia; CFU: telepképző egységek.		
	a) Lit. $[\alpha]_D = (+) 126,6^\circ$ (c = 1, H ₂ O)		
Vas-nátrium EDTA	Leírás/meghatározás:		
	A vas-nátrium EDTA (etilén-diamin-tetraecetsav) egy szagtalan, szabadon folyó, a sárgától a barnáig terjedő színárnyalatú por, melynek kémiai tisztasága meghaladja a 99 tömegszázalékot. Vízben könnyen oldódik.		
	Kémiai képlet: C ₁₀ H ₁₂ FeN ₂ NaO ₈ · 3H ₂ O		
	Kémiai jellemzők:		
	1 %-os oldat pH-értéke: 3,5–5,5		
	Vas: 12,5–13,5 %		
	Nátrium: 5,5 %		
	Víz: 12,8 %		
	Szerves anyag (CHNO): 68,4 %		
	EDTA: 65,5–70,5 %		
Vas-ammónium-foszfát	Vízben oldhatatlan anyag: $\leq 0,1$ %		
	Nitrilo-triecsav: $\leq 0,1$ %		
	Leírás/meghatározás:		
	A vas-ammónium-foszfát egy szürke/zöld színű finom por, amely vízben gyakorlatilag oldhatatlan, de híg ásványi savakban oldódik.		
	CAS-szám: 10101-60-7		

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Kémiai képlet: FeNH_4PO_4 Kémiai jellemzők: 5 %-os vizes szuszpenzió pH-ja: 6,8–7,8 Vas (összesen): $\geq 28 \%$ Vas(II): 22–30 % (m/m) Vas(III): $\leq 7,0 \%$ (m/m) Ammónia: 5–9 % (m/m) Víz: $\leq 3,0 \%$
Sardinops sagax ból származó halpeptidek	Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer-összetevő egy peptidkeverék, amelyet a hal (<i>Sardinops sagax</i>) izomszöveteiből lúgos, proteázkatalizátoros hidrolízissel vonnak ki, majd a peptidfrakciót oszlopkromatográfiával választják el, vákuum alatt koncentrálnak és porlasztva szárítják. Sárgásfehér por. Peptidek (*) (2 kDa-nál kisebb molekulatömegű rövid láncú peptidek, dipeptidek és tripeptidek): $\geq 85 \text{ g/100 g}$ Val-Tyr (dipeptid): 0,1-0,16 g/100 g Hamu: $\leq 10 \text{ g/100 g}$ Nedvesség: $\leq 8 \text{ g/100 g}$ (*) Kjeldahl-módszer
Glycyrrhiza glabra ból származó flavonoidok	Leírás/meghatározás: A <i>Glycyrrhiza glabra</i> L. gyökeréből vagy gyökérdarabjából származó flavonoidokat etanollal végzett extrakcióval nyerik ki, majd közepes lánchosszú trigliceridekkel tovább extrahálják. Sötétbarna színű, 2,5–3,5 % glabridint tartalmazó folyadék. Nedvesség: $< 0,5 \%$ Hamu: $< 0,1 \%$ Peroxidszám: $\leq 0,5 \text{ meq/kg}$ Glabridin: a zsír 2,5–3,5 %-a Glicirrizinsav: $< 0,005 \%$ Polifenol típusú anyagokat tartalmazó zsír: $\geq 99 \%$ Fehérje: $< 0,1 \%$ Szénhidrátok: nem kimutatható

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Fucus vesiculosus algából származó fukoidánkivonat	Leírás/meghatározás: A <i>Fucus vesiculosus</i> algából származó fukoidánkivonatot savas oldatból történő vizes extrakcióval és szűrési eljárásokkal állítják elő, szerves oldószerek alkalmazása nélkül. A kapott kivonatot addig koncentrálják és szárítják, amíg a fukoidánkivonat az alábbi jellemzőkkel nem rendelkezik: A piszkosfehértől a barnáig terjedő színű por Szag és íz: semleges szagú és ízű Nedvesség: <10 % (105 °C-on 2 órán keresztül) pH-érték: 4,0–7,0 (1 %-os szuszpenzió 25 °C-on) Nehézfémek: Arzén (szervetlen): < 1,0 ppm Kadmium: < 3,0 ppm Ólom: < 2,0 ppm Higany: < 1,0 ppm Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob mikroba száma: < 10 000 CFU/g Élesztő- és penészs szám: < 100 CFU/g Összes enterobaktérium: nincs/g <i>Escherichia coli</i>: nincs/g <i>Salmonella</i>: Nincs/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: nincs/g A kivonat két engedélyezett típusának összetétele, a fukoidántartalom szerint: 1. kivonat: Fukoidán: 75–95 % Alginát: 2,0–5,5 % Polifloroglucin: 0,5–15 % Mannit: 1–5 % Természetes sók/szabad ásványi anyagok: 0,5–2,5 % Más szénhidrátok: 0,5–1,0 % Fehérje: 2,0–2,5 % 2. kivonat: Fukoidán: 60–65 % Alginát: 3,0–6,0 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Polifloroglucin: 20–30 % Mannit: < 1,0 % Természetes sók/szabad ásványi anyagok: 0,5–2,0 % Más szénhidrátok: 0,5–2,0 % Fehérje: 2,0–2,5 %
Undaria pinnatifida algából származó fukoidánkivonat	Leírás/meghatározás: Az <i>Undaria pinnatifida</i> algából származó fukoidánkivonatot savas oldatból történő vizes extrakcióval és szűrési eljárásokkal állítják elő, szerves oldószerek alkalmazása nélkül. A kapott kivonatot addig koncentrálják és szárítják, amíg a fukoidánkivonat az alábbi jellemzőkkel nem rendelkezik: A piszkosfehértől a barnáig terjedő színű por Szag és íz: semleges szagú és ízű Nedvesség: <10 % (105 °C-on 2 órán keresztül) pH-érték: 4,0–7,0 (1 %-os szuszpenzió 25 °C-on) Nehézfémek: Arzén (szervetlen): < 1,0 ppm Kadmium: < 3,0 ppm Ólom: < 2,0 ppm Higany: < 1,0 ppm Mikrobiológiai vizsgálat: Összes aerob mikroba száma: < 10 000 CFU/g Élesztő- és penészszám: < 100 CFU/g Összes enterobaktérium: nincs/g <i>Escherichia coli</i>: nincs/g <i>Salmonella</i>: Nincs/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: nincs/g A kivonat két engedélyezett típusának összetétele, a fukoidántartalom szerint: 1. kivonat: Fukoidán: 75–95 % Alginát: 2,0–6,5 % Polifloroglucin: 0,5–3,0 % Mannit: 1–10 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Természetes sók/szabad ásványi anyagok: 0,5–1,0 % Más szénhidrátok: 0,5–2,0 % Fehérje: 2,0–2,5 % 2. kivonat: Fukoidán: 50–55 % Alginát: 2,0–4,0 % Polifloroglucin: 1,0–3,0 % Mannit: 25–35 % Természetes sók/szabad ásványi anyagok: 8–10 % Más szénhidrátok: 0,5–2,0 % Fehérje: 1,0–1,5 %
2'-Fukozil-laktóz (szintetikus)	Meghatározás: Kémiai név: α-l-fukopiranozil-(1→2)-β-d-galaktopiranozil-(1→4)-d-glukopiranoz Kémiai képlet: $C_{18}H_{32}O_{15}$ CAS-szám: 41263-94-9 Molekulatömeg: 488,44 g/mol Leírás: A 2'-fukozil-laktóz egy kémiai szintézis útján előállított, kristályosítás útján izolált por, amelynek színe a fehértől a piszkosfehérig terjed. Tisztaság: 2'-Fukozil-laktóz: ≥ 95 % D-laktóz: $\leq 1,0$ % (m/m) L-fukóz: $\leq 1,0$ % (m/m) Difukozil-d-laktóz izomerek: $\leq 1,0$ % (m/m) 2'-Fukozil-d-laktulóz: $\leq 0,6$ % (m/m) pH-érték (20 °C, 5 %-os oldat): 3,2–7,0 Víz (%): $\leq 9,0$ % Szulfáthamu: $\leq 0,2$ % Ecetsav: $\leq 0,3$ % Oldószermaradékok (metanol, 2-propanol, metil-acetát, aceton): egyenként $\leq 50,0$ mg/kg, együtt $\leq 200,0$ mg/kg Fehérjemarkadékok: $\leq 0,01$ %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk	
2'-Fukozil-laktóz (mikrobiális forrás)	Nehézfémek: Palládium: ≤ 0,1 mg/kg Nikkel: ≤ 3,0 mg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob mezofil baktérium száma: ≤ 500 CFU/g Élesztő- és penészgombák: ≤ 10 CFU/g Endotoxinmaradékok: ≤ 10 EU/mg	
	Meghatározás: Kémiai név: α-L-fukopiranozil-(1→2)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoz Kémiai képlet: C ₁₈ H ₃₂ O ₁₅ CAS-szám: 41263-94-9 Molekulatömeg: 488,44 g/mol	
	Forrás: Az <i>Escherichia coli</i> genetikailag módosított törzse (K-12)	Forrás: Az <i>Escherichia coli</i> genetikailag módosított törzse (BL21)
	Leírás: A 2'-fukozil-laktóz egy mikrobiális eljárással előállított kristályos por, amelynek színe a fehértől a piszkosfehérig terjed. A 2'-fukozil-laktózt kristályosítás útján izolálják. Tisztaság: 2'-Fukozil-laktóz: ≥ 94 % D-laktóz: ≤ 3,0 % L-fukóz: ≤ 1,0 Difukozil-D-laktóz: ≤ 1,0 % 2'-Fukozil-D-laktulóz: ≤ 1,0 % pH-érték (20 °C, 5 %-os oldat): 3,2–5,0 Víz: ≤ 5,0 % Szulfáthamu: ≤ 1,5 % Ecetsav: ≤ 1,0 % Fehérjamaradékok: ≤ 0,01 %	Leírás: A 2'-fukozil-laktóz egy, a fehértől a piszkosfehérig változó színű por, a 2'-fukozil-laktóz folyékony koncentrátum pedig egy 45 % ± 5 % w/v tömegkoncentrációjú, a színtelentől a halványsárgáig terjedő színű tiszta vizes oldat. A 2'-fukozil-laktózt mikrobiológiai eljárással állítják elő. A 2'-fukozil-laktózt porlasztva szárítják. Tisztaság: 2'-Fukozil-laktóz: ≥ 90 % Laktóz: ≤ 5,0 % Fukóz: ≤ 3,0 % 3'-Fukozil-laktóz: ≤ 5,0 % Fukozil-galaktóz: ≤ 3,0 % Difukozil-laktóz: ≤ 5,0 % Glükóz: ≤ 3,0 % Galaktóz: ≤ 3,0 % Víz: ≤ 9,0 % (por) Szulfáthamu: ≤ 0,5 % (por és folyadék) Fehérjamaradékok: ≤ 0,01 % (por és folyadék)

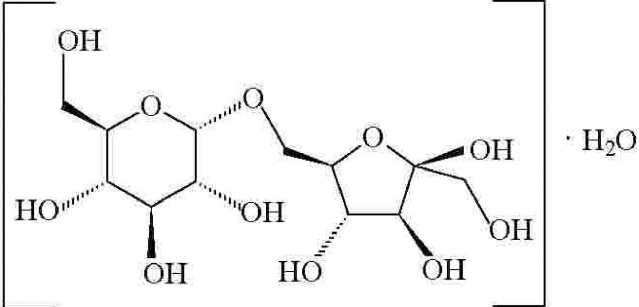
Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk	
	Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob mezofil baktérium száma: ≤ 500 CFU/g Élesztők: ≤ 10 CFU/g Penészgombák: ≤ 100 CFU/g Endotoxin: ≤ 10 EU/mg	Nehézfémek: Ólom: 0,02 mg/kg (por és folyadék); Arzén: 0,2 mg/kg (por és folyadék) Kadmium: 0,1 mg/kg (por és folyadék) Higany: 0,5 mg/kg (por és folyadék) Mikrobiológiai kritériumok: Összcsíraszám: ≤ 10⁴ CFU/g (por), ≤ 5 000 CFU/g (folyadék) Élesztő- és penészgombák: ≤ 100 CFU/g (por); ≤ 50 CFU/g (folyadék) Enterobacteriaceae/kóliformok: 11 g-os mintában nincs jelen (por és folyadék) <i>Salmonella</i>: negatív/100 g (por), negatív/200 ml (folyadék) <i>Cronobacter</i>: negatív/100 g (por), negatív/200 ml (folyadék) Endotoxin: ≤ 100 EU/g (por), ≤ 100 EU/ml (folyadék) Aflatoxin M₁: 0,025 µg/kg (por és folyadék)
Galakto-oligoszacharid	Leírás/meghatározás: A galakto-oligoszacharidot enzimatisz folyamat útján laktózból állítják elő <i>Aspergillus oryzae</i>-, <i>Bifidobacterium bifidum</i>- és <i>Bacillus circulans</i>-eredetű β-galaktozidázok felhasználásával. GOS: legalább 46 % szárazanyag Laktóz: legfeljebb 40 % szárazanyag Glükóz: legfeljebb 22 % szárazanyag Galaktóz: legalább 0,8 % szárazanyag Hamu: legfeljebb 4,0 % szárazanyag Fehérje: legfeljebb 4,5 % szárazanyag Nitrit: max. 2 mg/kg	
<i>Aspergillus niger</i> gombából és az <i>E. Coli</i> genetikailag módosított törzséből (K-12) kivont glükózamin-hidroklorid	Szagtalan, fehér kristályos por Molekulaképlet: C₆H₁₃NO₃ · HCl Relatív molekulatömeg: 215,63 g/mol D-Glükózamin-hidroklorid: a referenciaszabvány (HPLC) 98,0–102,0 %-a Fajlagos forgatóképesség: + 70,0° – + 73,0°	

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
<i>Aspergillus niger</i> gombából és az <i>E. Coli</i> genetikailag módosított törzséből (K-12) kivont glükózamin-szulfát-kálium-klorid	Szagtalan, fehér kristályos por Molekulaképlet: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Relatív molekulatömeg: 605,52 g/mol D-Glükózamin-szulfát 2KCl: a referenciaszabvány (HPLC) 98,0–102,0 %-a Fajlagos forgatóképesség: + 50,0° – + 52,0°
<i>Aspergillus niger</i> gombából és az <i>E. Coli</i> genetikailag módosított törzséből (K-12) kivont glükózamin-szulfát-nátrium-klorid	Szagtalan, fehér kristályos por Molekulaképlet: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ Relatív molekulatömeg: 573,31 g/mol D-Glükózamin-hidroklorid: a referenciaszabvány (HPLC) 98–102 %-a Fajlagos optikai forgatóképesség: + 52° – +54°
Guargumi	Leírás/meghatározás: A természetes guargumi a guar <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> L. Taub. (<i>Leguminosae</i> család) természetes törzseiből származó magok őrölt endospermiuma. Főleg nagy molekulatömegű, egymáshoz glikozidkötéssel kapcsolódó galaktopiranoz and mannopiranoz egységekből álló poliszacharidok alkotják, amelyeket kémiai galaktomannánnak lehet leírni (legalább 75 %-os galaktomannán-tartalom). Külső jellemzők: a fehértől a sárgásig terjedő színű por Molekulatömeg: 50 000 – 8 000 000 dalton CAS-szám: 9000-30-0 EINECS-szám: 232-536-8 Tisztaság: Az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékok specifikációinak meghatározásáról szóló, 2012. március 9-i 231/2012/EU bizottsági rendeletben ⁽¹⁾ és az Indiából származó vagy ott feladott guargumi behozatalára pentaklórfenol vagy dioxin általi szennyeződés kockázata miatt vonatkozó különleges feltételek megállapításáról szóló, 2015. február 5-i (EU) 2015/175 bizottsági végrehajtási rendeletben ⁽²⁾ foglaltak szerint. Fizikai-kémiai tulajdonságok: Por Eltarthatóság: 2 év Szín: fehér Szag: enyhe Átlagos részecskeátmérő: 60–70µm Nedvesség: legfeljebb 15 % Viszkozitás (*) 1 óra elteltével –

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Viszkozitás (*) 2 óra elteltével: legalább 3 600 mPa.s Viszkozitás (*) 24 óra elteltével: legalább 4 000 mPa.s Oldhatóság: Hideg és meleg vízben egyaránt oldható pH érték 10 g/L-hez, 25 °C-on: 6–7,5 Pehely Használhatóság időtartama: 1 év Szín: fehér/ piszkosfehér, fekete pontok nélkül vagy minimális mértékben jelenlevő fekete pontokkal Szag: enyhe Átlagos részecskeátmérő: 1–10 mm Nedvesség: legfeljebb 15 % Viszkozitás (*) 1 óra elteltével: legalább 3 000 mPa.s Viszkozitás (*) 2 óra elteltével — Viszkozitás (*) 24 óra elteltével — Oldhatóság: hideg és meleg vízben egyaránt oldható pH érték 10 g/L-hez, 25 °C-on: 5–7,5 (*) A viszkozitást a következő körülmények mellett kell mérni: 1 %, 25 °C, 20 rpm
Bacteroides xylanisolvens felhasználásával erjesztett hőkezelt tejtermékek	Leírás/meghatározás: A hőkezelt erjesztett tejtermékeket <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) starterkultúrával állítják elő. A zsírszegény tejet (zsírtartalma 1,5 % és 1,8 % közötti) vagy sovány tejet (zsírtartalma 0,5 % vagy annál kevesebb) pasztőrözik vagy ultramagas hőmérsékleten kezelik a <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) segítségével történő erjesztése előtt. Az így előállított erjesztett tejterméket homogenizálják, majd a <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) ártalmatlanítása érdekében hőkezelik. A végtermék nem tartalmaz életképes <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) sejteket (*). (*) Módosított DIN EN ISO 21528-2.
Hidroxitirozol	Leírás/meghatározás: A hidroxitirozol kémiai szintézissel előállított halványsárga, viszkózus folyadék. Molekulaképlet: C₈H₁₀O₃ Molekulatömeg: 154,6 g/mol CAS-szám: 10597-60-1 Nedvesség: ≤ 0,4 % Szag: jellegzetes

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Íz: enyhén keserű Oldhatóság (vízben): vízzel elegyíthető pH: 3,5–4,5 Törésmutató: 1,571–1,575 Tisztaság: Hidroxitirozol: $\geq 99 \%$ Ecetsav: $\leq 0,4 \%$ Hidroxitirozol-acetát: $\leq 0,3 \%$ Homovanillinsav, izo-homovanillinsav és 3-metoxi-4-hidroxi-fenil-glikol összesen: $\leq 0,3 \%$ Nehézfémek Ólom: $\leq 0,03 \text{ mg/kg}$ Kadmium: $\leq 0,01 \text{ mg/kg}$ Higany: $\leq 0,01 \text{ mg/kg}$ Oldószermaradékok Etil-acetát: $\leq 25,0 \text{ mg/kg}$ Izopropanol: $\leq 2,50 \text{ mg/kg}$ Metanol: $\leq 2,00 \text{ mg/kg}$ Tetrahidrofurán: $\leq 0,01 \text{ mg/kg}$
III HPLC 12-es típusú jégstrukturáló fehérje	Leírás/meghatározás: A jégstrukturálófehérje-készítmény egy világosbarna folyadék, amelyet géntechnológiával módosított étkezési sütőélesztő (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) merítéses fermentációjával állítanak elő, miután az élesztő genomjába bejuttatták a jégstrukturáló fehérjét kódoló szintetikus gént. A fehérje expressziója és kiválasztása a tápközegben történik, ahol mikroszűréssel elválasztják az élesztősejtektől, majd ultraszűréssel koncentrálják. Következésképpen az élesztősejtek sem eredeti állapotukban, sem módosulva nem kerülnek át a jégstrukturálófehérje-készítménybe. A jégstrukturálófehérje-készítmény az eredeti jégstrukturáló fehérjéből, glükózilált jégstrukturáló fehérjéből, az élesztőből és cukorból származó fehérjékből és peptidekből, illetve az élelmiszerekben szokásosan előforduló savakból és sókból áll. A koncentrátumot 10 mM citromsav-pufferrel stabilizálják. Tartalom: $\geq 5 \text{ g/l}$ aktív jégstrukturáló fehérje pH: 2,5–3,5 Hamu: $\leq 2,0 \%$ DNS: Nem kimutatható
<i>Ilex guayusa</i> szárított levelének vizes kivonata	Leírás/meghatározás: Sötétbarna folyadék. Az <i>Ilex guayusa</i> szárított levelének vizes kivonata.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Összetétel: Fehérje: < 0,1 g/100 ml Zsír: < 0,1 g/100 ml Szénhidrát: 0,2–0,3 g/100 ml Összes cukor: < 0,2 g/100 ml Koffein: 19,8–57,7 mg/100 ml Teobromin: 0,14–2,0 mg/100 ml Klorogénsavak: 9,9–72,4 mg/100 ml
Izomalto-oligoszacharid	Por: Oldhatóság (víz) (%): > 99 Glükóz (% szárazanyagra számítva): ≤ 5,0 Izomaltóz + DP3 – DP9 (% szárazanyagra számítva): ≥ 90 Nedvesség (%): ≤ 4,0 Szulfáthamu (g/100g): ≤ 0,3 Nehézfémek: Ólom (mg/kg): ≤ 0,5 Arzén (mg/kg): ≤ 0,5 Szirup: Szárított szilárdanyagok (g/100 g): > 75 Glükóz (% szárazanyagra számítva): ≤ 5,0 Izomaltóz + DP3 – DP9 (% szárazanyagra számítva): ≥ 90 pH: 4–6 Szulfáthamu (g/100g): ≤ 0,3 Nehézfémek: Ólom (mg/kg): ≤ 0,5 Arzén (mg/kg): ≤ 0,5
Izomaltulóz	Leírás/meghatározás: Redukáló diszacharid, amely egy-egy, alfa-1,6-glikozidkötéssel összekapcsolódó glükóz- és fruktóz-molekularészből áll. Szacharózból állítják elő enzimati- kus eljárással. A kereskedelmi termék a monohidrát. Külső jellemzők: gyakorlatilag szagtalan, édes ízű, fehér vagy csaknem fehér kristályok.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Kémiai név: 6-O-α-D-glükopiranozil-D-fruktofuranóz, monohidrát CAS-szám: 13718-94-0 Kémiai képlet: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$ Szerkezeti képlet  Molekulatömeg: 360,3 (monohidrát) Tisztaság: Tartalom: ≥ 98 % (szárazanyagra számítva) Száritási veszteség: $\leq 6,5$ % (60 °C, 5 óra) Nehézfémek: Ólom: $\leq 0,1$ mg/kg Az adott szint szempontjából alkalmas atomabszorpciós eljárással kell kimutatni. A mintanagyság kiválasztására és a minta előkészítésére az FNP 5-ben (*) („Műszeres eljárások”) ismertetett módszer alapelvei alkalmazhatók. (*) Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA) 1991, 322 oldal, angol nyelven, ISBN 92-5-102991-1.
Laktitol	Leírás/meghatározás: A laktóz katalitikus hidrogénezésével előállított kristályos por vagy színtelen oldat. A kristályos termékek vízmentes, monohidrát és dihidrát formában fordulnak elő. Katalizátorként nikkel használatos. Kémiai név: 4-O-β-D-Galaktopiranozil-D-glucit Kémiai képlet: $C_{12}H_{24}O_{11}$ Molekulatömeg: 344,31 g/mol CAS-szám: 585-86-4

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Tisztaság: Oldhatóság (vízben): vízben nagyon jól oldódik Fajlagos forgatóképesség: $[\alpha]_{D20} = +13^{\circ}$ to $+16^{\circ}$ Tartalom: $\geq 95\%$ d.b (d.b: szárazanyagra vonatkoztatva) Víz: $\leq 10,5\%$ Más poliolok: $\leq 2,5\%$ d.b Redukáló cukrok: $\leq 0,2\%$ d.b Kloridok: ≤ 100 mg/kg d.b Szulfátok: ≤ 200 mg/kg d.b Szulfáthamu: $\leq 0,1\%$ d.b Nikkel: $\leq 2,0$ mg/kg d.b Arzén: $\leq 3,0$ mg/kg d.b Ólom: $\leq 1,0$ mg/kg d.b
Lakto-N-neotetraóz (szintetikus)	Meghatározás: Kémiai név: β-D-Galaktopiranozil-(1$\rightarrow$4)-2-acetamido-2-deoxi-β-D-glükopiranozil-(1$\rightarrow$3)-β-D-galaktopiranozil-(1$\rightarrow$4)-D-glükopiranoz Kémiai képlet: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ CAS-szám: 13007-32-4 Molekulatömeg: 707,63 g/mol Leírás: A lakto-N-neotetraóz a fehértől a piszkosfehérig terjedő színű por. Kémiai szintézissel állítják elő, és kristályosítás útján izolálják. Tisztaság: Tartalom (vízmentes): $\geq 96\%$ D-laktóz: $\leq 1,0\%$ Lakto-N-trióz II: $\leq 0,3\%$ Lakto-N-neotetraóz fruktóz izomer: $\leq 0,6\%$ pH-érték (20 °C, 5 %-os oldat): 5,0–7,0 Víz: $\leq 9,0\%$ Szulfáthamu: $\leq 0,4\%$ Ecetsav: $\leq 0,3\%$

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Oldószermaradékok (metanol, 2-propanol, metil-acetát, aceton): egyenként ≤ 50 mg/kg, együtt ≤ 200 mg/kg) Fehérjemaradékok: ≤ 0,01 % Palládium: ≤ 0,1 mg/kg Nikkel: ≤ 3,0 mg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob mezofil baktérium száma: ≤ 500 CFU/g Élesztők: ≤ 10 CFU/g Penészgombák: ≤ 10 CFU/g Endotoxinmaradékok: ≤ 10 EU/mg
Lakto-N-neotetraóz (mikrobiális forrás)	Meghatározás: Kémiai név: β-d-Galaktopiranozil-(1→4)-2-acetamido-2-deoxi-β-d-glükopiranozil-(1→3)-β-d-galaktopiranozil-(1→4)-d-glükopiranóz Kémiai képlet: C₂₆H₄₅NO₂₁ CAS-szám: 13007-32-4 Molekulatömeg: 707,63 g/mol Forrás: Az <i>Escherichia coli</i> genetikailag módosított törzse (K-12) Leírás: A lakto-N-neotetraóz egy mikrobiológiai eljárással előállított kristályos por, amelynek színe a fehértől a piszkosfehérig terjed. A lakto-N-neotetraózt kristályosítás útján izolálják. Tisztaság: Tartalom (vízmentes): ≥ 92 % D-laktóz: ≤ 3,0 % Lakto-N-trióz II: ≤ 3,0 % para-lacto-N-neohexaóz: ≤ 3,0 % Lakto-N-neotetraóz fruktóz izomer: ≤ 1,0 % pH-érték (20 °C, 5 %-os oldat): 4,0–7,0 Víz: ≤ 9,0 % Szulfáthamu: ≤ 0,4 % Oldószermaradékok (metanol): ≤ 100 mg/kg Fehérjemaradékok: ≤ 0,01 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob mezofil baktérium száma: ≤ 500 CFU/g Élesztők: ≤ 10 CFU/g Penészgombák: ≤ 10 CFU/g Endotoxinmaradékok: ≤ 10 EU/mg
Lucernából (<i>Medicago sativa</i>) nyert levélkivonat	Leírás/meghatározás: A lucernát (<i>Medicago sativa</i> L.) a betakarítástól számított két órán belül feldolgozzák. Aprítják, majd összeuzzák. A lucernát olajprésben sajtolva rostos maradékot és préslet kapnak (10 %-os szárazanyag-tartalom). A présleben található szárazanyag körülbelül 35 %-ban tartalmaz nyersfehérjét. A présle kémhatását (pH 5,8–6,2) semlegesítik. Előmelegítéssel és gőzbefecskendezéssel koagulálni lehet a karotinoidokhoz és a klorofill pigmentekhez kapcsolódó fehérjéket. A fehérjecsapadékot centrifugálással szétválasztják, majd szárítják. Aszkorbinsav hozzáadása után a lucernafehérje-koncentrátumot granulálják, majd semleges védőgázban vagy hűtve tárolják. Összetétel: Fehérje: 45–60 % Zsír: 9–11 % Szabad szénhidrátok (oldható rost): 1–2 % Poliszacharidok (oldhatatlan rost): 11–15 % Ebből cellulóz: 2–3 % Ásványi anyagok: 8–13 % Szaponinok: ≤ 1,4 % Izoflavonok: ≤ 350 mg/kg Kumesztrol: ≤ 100 mg/kg Fitátok: ≤ 200 mg/kg L-kanavanin: ≤ 4,5 mg/kg
Likopin	Leírás/meghatározás: A szintetikus likopin előállítása az élelmiszerekben használt egyéb karotenoidok előállításához szokásosan használt szintetikus intermedierek Witting-kondenzációjával történik. A szintetikus likopin legalább 96 %-ban likopinból, kisebb mennyiségekben pedig más, rokon karotenoid-komponensekből áll. A likopin megjelenési formája vagy alkalmas mátrixban lévő por, vagy olajos diszperzió. Színe sötétvörös vagy lilásvörös. Védni kell az oxidatív folyamatokkal szemben. Kémiai név: Likopin CAS-szám: 502-65-8 (<i>all-transz-likopin</i>) Kémiai képlet: C₄₀H₅₆ Molekulatömeg: 536,85 Da

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Blakeslea trisporából származó likopin	Leírás/meghatározás: A <i>Blakeslea trisporából</i> származó likopin legalább 95 % likopinból és legfeljebb 5 % egyéb karotinoidokból áll. Megjelenési formája vagy alkalmas mátrixban lévő por, vagy olajos diszperzió. Színe sötétvörös vagy lilásvörös. Védni kell az oxidatív folyamatokkal szemben. Kémiai név: Likopin CAS-szám: 502-65-8 (all-transz-likopin) Kémiai képlet: C₄₀H₅₆ Molekulatömeg: 536,85 Da
Paradicsomból származó likopin	Leírás/meghatározás: A paradicsomból (<i>Lycopersicon esculantum</i> L.) származó tisztított likopin legalább 95 % likopinból és legfeljebb 5 % egyéb karotinoidokból áll. Megjelenési formája vagy alkalmas mátrixban lévő por, vagy olajos diszperzió. Színe sötétvörös vagy lilásvörös. Védni kell az oxidatív folyamatokkal szemben. Kémiai név: likopin CAS-szám: 502-65-8 (all-transz-likopin) Kémiai képlet: C₄₀H₅₆ Molekulatömeg: 536,85 Da
Paradicsomból származó likopin oleorezin	Leírás/meghatározás: A paradicsomból származó likopin oleorezint érett paradicsomok (<i>Lycopersicon esculentum</i>) oldószeres extrakciójával állítják elő, az oldószer utólagos eltávolításával. A likopin oleoresin a vöröstől a sötétbarnáig terjedő színű, viszkózus, átlátszó folyadék. Összes likopin: 5–15 % Ebből transz-likopin: 90–95 % Összes karotinoid (likopinben számolva): 6,5–16,5 % Egyéb karotinoidok: 1,75 % (Fitoén/fitofluén/β-karotin): (0,5–0,75/0,4–0,65/0,2–0,35 %) Összes tokoferol: 1,5–3,0 % El nem szappanosítható rész: 13–20 % Összes zsírsav: 60–75 % Víz (Karl Fischer): ≤ 0,5 %
Magnézium-citrát-malát	Leírás/meghatározás: A magnézium-citrát-malát egy, a fehértől a sárgásfehérig terjedő színű amorf por.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Kémiai képlet: $\text{Mg}_5(\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7)_2(\text{C}_4\text{H}_4\text{O}_5)_2$ Kémiai név: pentamagnézium di-(2-hidroxi-butándioát)-di-(2-hidroxipropán-1,2,3-trikarboxilát) CAS-szám: 1259381-40-2 Molekulatömeg: 763, 99 dalton (vízmentes) Oldhatóság: vízben könnyen oldódik (100 ml-ben kb. 20 g) Fizikai leírása: amorf por Magnéziumtartalom: 12,0–15,0 % Száritási veszteség (120 °C/4 óra): ≤ 15 % Szín (szilárd): fehértől a sárgásfehérig Szín (20 %-os vizes oldat): színtelentől a sárgásig Külső jellemzők (20 %-os vizes oldat): tiszta oldat pH (20 %-os vizes oldat): 6,0 körül Szennyeződések: Klorid: ≤ 0,05 % Szulfát: ≤ 0,05 % Arzén: ≤ 3,0 ppm Ólom: ≤ 2,0 ppm Kadmium: ≤ 1 ppm Higany: ≤ 0,1 ppm
Magnóliakéreg-kivonat	Leírás/meghatározás: A magnóliakéreg-kivonatot a <i>Magnolia officinalis</i> L kérgéből nyerik, és szuperkritikus szén-dioxid segítségével állítják elő. A kérget megmossák, a nedveségtartalom csökkentése érdekében sütőben szárítják, majd összetörik, és szuperkritikus szén-dioxiddal extrahálják. A kivonatot orvosi minőségű etanolban feloldják, majd újrakristályosítják a magnóliakéreg-kivonat kinyeréséhez. A magnóliakéreg-kivonatot alapvetően két fenolgyűület, a magnolol és a honokiol alkotja. Külső jellemzők: világosbarnás színű por Tisztaság: Magnolol: ≥ 85,2 % Honokiol: ≥ 0,5 % Magnolol és honokiol: ≥ 94 % Összes eudesmol: ≤ 2 % Nedvesség: 0,50 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Nehézfémek: Arzén (ppm): ≤ 0,5 Ólom (ppm): ≤ 0,5 Metil-eugenol (ppm): ≤ 10 Turbokurarin (ppm): ≤ 2,0 Összes alkaloid (ppm): ≤ 100
Jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó kukoricacsíra-olaj	Leírás/meghatározás: A jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó kukoricacsíra-olaj vákuumdesztillációval készül, és az el nem szappanosítható rész arányában különbözik a finomított kukoricacsíra-olajtól (a finomított kukoricacsíra-olajban 1,2 g, míg a „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó kukoricacsíra-olajban” 10 g). Tisztaság: El nem szappanosítható rész: > 9,0 g/100 g Tokoferolok: ≥ 1,3 g/100 g α-tokoferol (%): 10–25 % β-tokoferol (%): < 3,0 % γ-tokoferol (%): 68–89 % δ-tokoferol (%): < 7,0 % Szterinek, triterpén-alkoholok, metil-szterinek: > 6,5 g/100 g Zsírsavak trigliceridekben: palmitinsav: 10,0–20,0 % sztearinsav: < 3,3 % olajsav: 20,0–42,2 % linolsav: 34,0–65,6 % linolénsav: < 2,0 % Savsám: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroxidsám: ≤ 10 meq O₂/kg Nehézfémek: Vas (Fe): < 1 500 µg/kg Réz (Cu): < 100 µg/kg Szennyeződések: Többgyűrűs aromás szénhidrogének (PAH) Benzo(a)pirén: < 2 µg/kg Aktív szénrel való kezelés szükséges annak biztosításához, hogy a többgyűrűs aromás szénhidrogének (PAH) ne dúsuljanak fel a „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó kukoricacsíra-olaj” előállításánál.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Metil-cellulóz	Leírás/meghatározás: A metil-cellulóz rostos növényi anyagból közvetlenül előállított és metil-csoportokkal részlegesen éterezett cellulóz. Kémiai név: cellulóz metil-étere Kémiai képlet: A polimerek a következő általános képletű szubsztituált anhidroglükóz-egységeket tartalmazzák: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, ahol az R1, R2, R3 bármelyike az alábbiak egyike lehet: — H — CH₃ vagy — CH₂CH₃ Molekulatömeg: Makromolekulák: kb. 20 000 (n: kb. 100) – kb. 380 000 g/mol (n: kb. 2 000) Tartalom: legalább 25 % és legfeljebb 33 % metoxil-csoport (-OCH₃) és legfeljebb 5 % hidroxil-csoport (-OH) Kissé higroszkópos fehér vagy kissé sárgás-szürkés, szagtalan és íztelen, szemcsés vagy szálaló por. Oldhatóság: Vízen megduzzad, tiszta vagy opálos, viszkózus, koloid oldatot képezve. Etanolban, éterben és kloroformban oldhatatlan. Jégecetben oldódik. Tisztaság: Száritási veszteség: ≤ 10 % (105 °C, 3 óra) Szulfáthamu: ≤ 1,5 % 800 ± 25 °C-on meghatározva pH: ≥ 5,0 és ≤ 8,0 (1 %-os koloid oldat) Nehézfémek: Arzén: ≤ 3,0 mg/kg Ólom: ≤ 2,0 mg/kg Higany: ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg
(6S)-5-Metil-tetrahidrofolsav, glükózamin só	Leírás/meghatározás: Kémiai név: N-[4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-hexahidro-5-metil-4-oxo-6-pteridinil]metil]amino]benzoil]-L-glutaminsav, glükózamin só Kémiai képlet: C₃₂H₅₁N₉O₁₆ Molekulatömeg: 817,80 g/mol (vízmentes) CAS-szám: 1181972-37-1 Külső jellemzők: a krémszín és a világosbarna közötti színű por

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Tisztaság: Diasztereomertisztaság: a (6S)-5-metil-tetrahidrofolsav legalább 99 %-a Glükózamin-tartalom: 34–46 % (szárazanyagra vonatkoztatva) 5-Metil-tetrahidrofolsav-tartalom: 54–59 % (szárazanyagra vonatkoztatva) Víz: ≤ 8,0 % Nehézfémek: Ólom: ≤ 2,0 ppm Kadmium: ≤ 1,0 ppm Higany: ≤ 0,1 ppm Arzén: ≤ 2,0 ppm Bór: ≤ 10 ppm Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob mikroba száma: ≤ 100 CFU/g Élesztő- és penészgombák: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: 10 g-os mintában nincs jelen
Monometil-szilántriol (szerves szilícium)	Leírás/meghatározás: Kémiai név: szilántriol, 1-metil- Kémiai képlet: CH₆O₃Si Molekulatömeg: 94,14 g/mol CAS-szám: 2445-53-6 Tisztaság: Szerves szilícium (monometil-szilántriol) készítmény (vizes oldat): Savasság (pH): 6,4–6,8 Szilícium: 100–150 mg Si/l Nehézfémek: Ólom: ≤ 1,0 µg/l Higany: ≤ 1,0 µg/l Kadmium: ≤ 1,0 µg/l Arzén: ≤ 3,0 µg/l Oldószerek: Metanol: ≤ 5,0 mg/kg (visszamaradó mennyiség)

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Shiitake gombából (<i>Lentinula edodes</i>) származó tenyésztettkivonat	Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer-összetevő merítéses fermentációval tenyésztett <i>Lentinula edodes</i> gomba tenyésztetéből származó steril vizes kivonat. Világosbarna, kissé opálos folyadék. A lentinán egy tercier hármashélix-szerkezetű β-(1-3)-β-(1-6)-D-glükán, molekulatömege megközelítőleg 5×10^5 dalton, elágazási foka 2/5. A <i>Lentinula edodes</i>ből származó tenyésztettkivonat tisztasága/összetétele: Nedvesség: 98 % Szárazanyag: 2 % Szabad glükóz: < 20 mg/ml Összes fehérje (*): < 0,1 mg/ml N-tartalmú összetevők (**): < 10 mg/ml Lentinán: 0,8 – 1,2 mg/ml (*) Bradford-módszer (**) Kjeldahl-módszer
Noni gyümölcsle (Morinda citrifolia)	Leírás/meghatározás: A noni gyümölcsöket (a <i>Morinda citrifolia</i> L. gyümölcsét) kiperéslik. Az így nyert levet pasztörözik. Fermentálásra is sor kerülhet, préselés előtt vagy után. Rubiadin: $\leq 10 \mu\text{g/kg}$ Lucidin: $\leq 10 \mu\text{g/kg}$
Noni gyümölcslépor (Morinda citrifolia)	Leírás/meghatározás: A <i>Morinda citrifolia</i> napon szárított gyümölcsének magját és héját eltávolítják. Az így kapott gyümölcshúst leszűrik, hogy a levet a gyümölcsvelőtől szétválasszák. Az előállított lé szárítása egy vagy két lépésben történik: vagy kukorica-maltodextrinnek történő atomizációval, ahol a keverék előállításánál a lé és a kukorica-maltodextrinek áramlási arányát egy állandó értéken tartják; vagy zeolitos vízelvétellel, illetve szárítással és egy segédanyag ezt követő hozzákeverésével, amely eljárás során a levet először szárítják, majd maltodextrinnek adnak hozzá (az atomizációnál használtakkal megegyező mennyiségben).
Noni gyümölcspüré és -sűrítmény (Morinda citrifolia)	Leírás/meghatározás: A <i>Morinda citrifolia</i> gyümölcsét kézzel gyűjtik be. A magok és a héj mechanikusan eltávolíthatók a gyümölcspüréből. A pasztörözést követően a pürét aszeptikus tárolóedényekbe töltik, és alacsony hőmérsékleten tárolják.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	A <i>Morinda citrifolia</i> sűrítmény <i>M. citrifolia</i> püréből készül pektinbontó enzimekkel történő kezeléssel (50–60 °C-on, 1–2 órán át). A pürét ezután fellemelegítik a pektinázok inaktiválása céljából, majd azonnal lehűtik. A levet dekanter centrifugával választják el. Ezt követően a levet begyűjtik és pasztörözik, majd vákuumleparlóval sűrítik 6–8 brix kezdeti sűrűségről 49–51 brix végleges sűrűségűre. Összetétel: Püré: Nedvesség: 89–93 % Fehérje: < 0,6 g/100 g Zsír: ≤ 0,4 g/100 g Hamu: < 1,0 g/100 g Összes szénhidrát: 5–10 g/100 g Fruktóz: 0,5–3,82 g/100 g Glükóz: 0,5–3,14 g/100 g Élelmi rost: < 0,5–3 g/100 g 5,15-dimetil-morindol (*): ≤ 0,254 µg/ml Lucidin (*): nem kimutatható Alizarin (*): nem kimutatható Rubiadin (*): nem kimutatható Koncentrátum: Nedvesség: 48–53 % Fehérje: 3–3,5 g/100 g Zsír: < 0,04 g/100 g Hamu: 4,5–5,0 g/100 g Összes szénhidrát: 37–45 g/100 g Fruktóz: 9–11 g/100 g Glükóz: 9–11 g/100 g Élelmi rost: 1,5–5,0 g/100 g 5,15-dimetil-morindol (*): ≤ 0,254 µg/ml (*) A <i>Morinda citrifolia</i> gyümölcspürében és -sűrítményben előforduló antrakinonok elemzésére kifejlesztett és validált HPLC-UV módszerrel. Kimutatási határ: 2,5 ng/ml (5,15 dimetil-morindol); 50,0 ng/ml (lucidin); 6,3 ng/ml (alizarin) és 62,5 ng/ml (rubiadin).

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Nonilevél (<i>Morinda citrifolia</i>)	Leírás/meghatározás: A <i>Morinda citrifolia</i> levelet leszedését követően szárítási és pörkölési eljárásoknak vetik alá. A termék különböző méretű lehet, a zúzott levéltől a durva, illetve a finom porig. Színe a zöldesbarnától a barnáig terjedhet. Tisztaság/összetétel: Nedvesség: < 5,2 % Fehérje: 17–20 % Szénhidrát: 55–65 % Hamu: 10–13 % Zsír: 4–9 % Oxálsav: < 0,14 % Csersav: < 2,7 % 5,15-dimetil-morindol: < 47 mg/kg Rubiadin: nem kimutatható, ≤10 µg/kg Lucidin: nem kimutatható, ≤ 10 µg/kg
Noni gyümölcspor (<i>Morinda citrifolia</i>)	Leírás/meghatározás: A noni gyümölcsport a noni (<i>Morinda citrifolia</i> L.) pépesített gyümölcséből liofilizálással állítják elő. A gyümölcsöket pépesítik, és eltávolítják a magokat. A liofilizálást követően, melynek során a noni gyümölcsökből kivonják a vizet, a visszamaradó pépet porrá aprítják és kapszulákba töltik. Tisztaság/összetétel: Nedvesség: 5,3–9 % Fehérje: 3,8–4,8 g/100 g Zsír: 1–2 g/100 g Hamu: 4,6–5,7 g/100 g Összes szénhidrát: 80–85 g/100 g Fruktóz: 20,4–22,5 g/100 g Glükóz: 22–25 g/100 g Élelmi rost: 15,4–24,5 g/100 g 5,15-dimetil-morindol (*): ≤ 2,0 µg/ml (*) A <i>Morinda citrifolia</i> gyümölcsporban előforduló antrakinonok elemzésére kifejlesztett és validált HPLC-UV módszerrel. Kimutatási határ: 2,5 ng/ml (5,15 dimetil-morindol)

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
<i>Odontella aurita</i> mikroalga	Szilícium: 3,3 % Kristályos szilícium-dioxid: legfeljebb 0,1–0,3 % (szennyeződésként)
Fitoszterollal/fitosztanollal dúsított olaj	Leírás/meghatározás: A fitoszterollal/fitosztanollal dúsított olaj egy olajfrakcióból és egy fitoszterolfrakcióból tevődik össze. Az acilglicerinek megoszlása: Szabad zsírsavak (olajsavban kifejezve): ≤ 2,0 % Monoacilglicerinek (MAG): ≤ 10 % Diacilglicerinek (DAG): ≤ 25 % Triacilglicerinek (TAG): Fennmaradó százalék Fitoszterolfrakció: β-szitoszterol: ≤ 80 % β-szitosztanol: ≤ 15 % kampeszterol: ≤ 40 % kampesztanol: ≤ 5,0 % sztigmaszterin: ≤ 30 % brassicaszterol: ≤ 3,0 % egyéb szterolok/sztanolok: ≤ 3,0 % Egyebek: Nedvesség- és illóanyag-tartalom: ≤ 0,5 % Peroxidszám: ≤ 5,0 meq/kg Transzszírsavak: ≤ 1 % A fitoszterolok/fitosztanolok szennyezettsége/tisztasága (GC-FID-del vagy ezzel egyenértékű módszerrel): Az élelmiszernek alkalmas növényi olajoktól eltérő forrásból nyert fitoszteroloknak/fitosztanoloknak szennyeződésektől menteseknek kell lenniük, ami egy több mint 99 %-os tisztasági fok mellett biztosított leginkább.
Tintahalból kivont olaj	Savsám: ≤ 0,5 KOH/g olaj Peroxidszám: ≤ 5 meq O ₂ /kg olaj p-anizidinszám: ≤ 20 Hidegpróba 0 °C-on: ≤ 3 óra Nedvesség: ≤ 0,1 %(m/m) El nem szappanosítható rész: ≤ 5,0 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk		
	Transzsavak: ≤ 1,0 % Dokozahexénsav: ≥ 20 % Ejkozapentaénsav: ≥ 10 %		
Nagy nyomású pasztörözéssel előállított pasztörözöttgyümölcs-alapú készítmények	Paraméter	Cél	Megjegyzések
	A gyümölcs nagy nyomáson történő kezelés előtti tárolása	Minimum 15 nap – 20 °C-on	A gyümölcsöt a bevált mezőgazdasági és gyártási higiéniai gyakorlatok szerint szüretelték és tárolták
	Hozzáadott gyümölcs	A kiolvasztott gyümölcs 40–60 %-a	Homogenizált és más összetevőkhöz hozzáadott gyümölcs
	pH	3,2 – 4,2	
	° Brix	7 – 42	Hozzáadott cukrokkal biztosítva
	aw	< 0,95	Hozzáadott cukrokkal biztosítva
	Végső tárolás	legfeljebb 60 nap legfeljebb +5 °C-on	A hagyományos feldolgozott termékekre vonatkozó tárolás szerint
Foszfátalt kukoricakeményítő	Leírás/meghatározás: A foszfátalt kukoricakeményítő (foszfátalt dikeményítő-foszfát) vegyi úton módosított, nehezen emészthető keményítő, amelyet magas amilóztartalmú keményítőből nyernek; ennek során többféle vegyi kezelést alkalmaznak a szénhidrát-maradékok és az észterezett hidroxil-csoportok között foszfát-kereszt-kötések létrehozása érdekében. Az új élelmiszer-összetevő egy fehér, illetve majdnem fehér por. CAS-szám: 11120-02-8 Kémiai képlet: $(C_6H_{10}O_5)_n [(C_6H_9O_5)_2PO_2H]_x [(C_6H_9O_5)PO_3H_2]_y$ n = glükózegységek száma; x, y = a szubsztitúció mértéke A foszfátalt dikeményítő-foszfát kémiai jellemzői: Szárítási veszteség: 10–14 % pH: 4,5–7,5 Élelmi rost: ≥ 70 % Keményítő: 7–14 % Fehérje: ≤ 0,8 % Lipidek: ≤ 0,8 % Maradék kötött foszfor: legfeljebb 0,4 % (foszforként), „magas amilóztartalmú kukorica” mint forrás		

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Halból nyert foszfolipidekből előállított foszfatidil-szerin	Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer-összetevő egy sárgától barnáig terjedő színű por. A foszfatidil-szerint halból nyert foszfolipidekből állítják elő az L-szerin aminosav enzimatis transzfoszforilációjával. A halból származó foszfolipidekből előállított foszfatidil-szerin specifikációja: Nedvesség: < 5,0 % Foszfolipidek: ≥ 75 % Foszfatidil-szerin: ≥ 35 % Gliceridek: < 4,0 % Szabad L-szerin: < 1,0 % Tokoferolok: < 0,5 % ⁽¹⁾ Peroxidszám: < 5,0 meq O₂/kg ⁽¹⁾ Tokoferolok antioxidánsként hozzáadhatók az 1129/2011/EU bizottsági rendeletnek megfelelően
Szója-foszfolipidekből nyert foszfatidil-szerin	Leírás/meghatározás: Az új élelmiszer-összetevő a piszkosfehér és a halványsárga közötti árnyalatú por. Folyékony formában is használják, ekkor színe világosbarna és narancsszín közötti. Folyékony formában hordozóként közepes láncossúságú triacilgliceridek (MCT) találhatóak benne. Mivel jelentős mennyiségű olajat (MCT) tartalmaz, alacsonyabb a foszfatidil-szerin szintje. A szója-foszfolipidekből nyert foszfatidil-szerint magas foszfatidilkolin-tartalmú szójabab-lecitinnek az L-szerin aminosavval való enzimes transzfoszfatidilezésével nyerik. A foszfatidil-szerin egy glicerofoszfát vázból áll, amely két zsírsavval és egy L-szerinnel kapcsolódik össze foszfodiészter kötéssel. A szója-foszfolipidekből nyert foszfatidil-szerin jellemzői: Por formájában: Nedvesség: < 2,0 % Foszfolipidek: ≥ 85 % Foszfatidil-szerin: ≥ 61 % Gliceridek: < 2,0 % Szabad L-szerin: < 1,0 % Tokoferolok: < 0,3 % Fitoszterolok: < 0,2 % Folyékony formában: Nedvesség: < 2,0 % Foszfolipidek: ≥ 25 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Foszfatidil-szerin: ≥ 20 % Gliceridek: nem alkalmazandó Szabad L-szerin: $< 1,0$ % Tokoferolok: $< 0,3$ % Fitoszterolok: $< 0,2$ %
Foszfatidil-szerint és foszfatisavat egyenlő mennyiségben tartalmazó foszfolipid termék	Leírás/meghatározás: A terméket a szójalecitin enzimes átalakításával állítják elő. A foszfolipid termék egy nagy koncentrációjú, azonos mennyiségű foszfatidil-szerint és foszfatisavat tartalmazó, sárgás-barna por. A termék specifikációja: Nedvesség: $\leq 2,0$ % Összes foszfolipid: ≥ 70 % Foszfatidil-szerin: ≥ 20 % Foszfatisav: ≥ 20 % Gliceridek: $\leq 1,0$ % Szabad L-szerin: $\leq 1,0$ % Tokoferolok: $\leq 0,3$ % Fitoszterolok: $\leq 2,0$ % A termékben szilícium-dioxidot használnak, legfeljebb 1,0 % arányban
Tojássárgájából származó foszfolipidek	85 %-os és 100 %-os tisztaságú foszfolipidek tojássárgájából
Fitoglikogén	Leírás: A fehértől a piszkosfehérig terjedő színű, szagtalan, színtelen, íztelen poliszacharid, amelyet hagyományos élelmiszer-feldolgozási technológiákkal állítanak elő géntechnológiával nem módosított csemegekukoricából. Meghatározás: Glükózpolimer $(C_6H_{12}O_6)_n$, amelyben a lineáris szerkezetű $\alpha(1 - 4)$-glikozidkötések minden 8–12. glükózegységként $\alpha(1 - 6)$-glikozidkötést tartalmazó elágazásokat képeznek. Specifikációk: Szénhidrátok: 97 % Cukrok: 0,5 % Rost: 0,8 % Zsír: 0,2 % Fehérje: 0,6 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Fitoszterolok/fitosztanolok	Leírás/meghatározás: A fitoszterolok és a fitosztanolok olyan, növényekből kivont szterolok és sztanolok, amelyek vagy szabad szterolokként és sztanolokként jelenhetnek meg, vagy élelmiszer-minőségű zsírsavakkal észteresítve. Összetétel (GC-FID-del vagy ezzel egyenértékű módszerrel): β-szitoszterol: < 81 % β-szitosztanol: < 35 % kampeszterol: < 40 % kampesztanol: < 15 % sztigmaszterin: < 30 % brassicaszterol: < 3,0 % egyéb szterolok/sztanolok: < 3,0 % Szennyezettség/tisztaság (GC-FID-del vagy ezzel egyenértékű módszerrel): Az élelmiszernek alkalmas növényi olajoktól eltérő forrásból nyert fitoszteroloknak/fitosztanoloknak szennyeződésektől menteseknek kell lenniük, ami egy több mint 99 %-os tisztasági fok mellett biztosított leginkább.
Szilvamagolaj	Leírás/meghatározás: A szilvamagolaj a szilva (<i>Prunus domestica</i>) magjából hidegsajtolással nyert növényi olaj. Összetétel: Olajsav (C18:1): 68 % Linolsav (C18:2): 23 % γ-Tokoferol: az összes tokoferol 80 %-a β-Szitoszterol: az összes szterin 80–90 %-a Triolein: a trigliceridek 40–55 %-a Ciánhidrinsav: legfeljebb 5 mg/kg olaj
Burgonyafehérjék (koagulált) és hidrolizátumaik	Szárazanyag: ≥ 800 mg/g Fehérje (N*6,25): ≥ 600 mg/g (szárazanyagra számítva) Hamu: ≤ 400 mg/g (szárazanyagra számítva) Glükóalkaloid (összesen): ≤ 150 mg/kg Lizinoalanin (összesen): ≤ 500 mg/kg Lizinoalanin (szabad): ≤ 10 mg/kg

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Prolil-oligopeptidáz (enzimkészítmény)	Az enzim specifikációja: Szisztematikus név: Prolil-oligopeptidáz Szinonimák: Prolil-endorpeptidáz, prolin-specifikus endopeptidáz, endoprolil-peptidáz Molekulatömeg: 66 kDa EC-szám (Enzyme Commission Number): EC 3.4.21.26 CAS-szám: 72162-84-6 Forrás: az <i>Aspergillus niger</i> genetikailag módosított törzse (GEP-44) Leírás: a prolil-oligopeptidáz enzimkészítmény formájában érhető el, mely megközelítőleg 30 % maltodextrint tartalmaz. A prolil-oligopeptidáz enzimkészítmény specifikációja: Aktivitás: > 580 000 PPI (*) /g (> 34,8 PPU (**)) /g) Külső jellemzők: mikrogranulátum Szín: Piszkosfehértől narancssárgásig. A szín tételenként eltérő lehet. Száranyag: > 94 % Glutén: < 20 ppm Nehézfémek: Ólom: ≤ 1,0 mg/ kg Arzén: ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: ≤ 0,5 mg/kg Higany: ≤ 0,1 mg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob csíra száma: ≤ 10³ CFU/g Összes élesztő- és penészgomba: ≤ 10² CFU/g Szulfitredukáló anaerobok: ≤ 30 CFU/g <i>Enterobacteriaceae</i>: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: 25 g-os mintában nincs jelen <i>Escherichia coli</i>: 25 g-os mintában nincs jelen <i>Staphylococcus aureus</i>: 10 g-os mintában nincs jelen <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: 10 g-os mintában nincs jelen <i>Listeria monocytogenes</i>: 25 g-os mintában nincs jelen Antimikrobális aktivitás: nincs jelen

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Mikotoxinok: A kimutathatóság határértékei alatt: aflatoxin B1, B2, G1, G2 (< 0,25 µg/kg), összes aflatoxin (< 2,0 µg/kg), ochratoxin A (< 0,20 µg/kg), T-2 toxin (< 5 µg/kg), zearalenon (< 2,5 µg/kg), fumonizin B1 és B2 (< 2,5 µg/kg) (*) PPI – Protease Picomole International (**) PPU – Prolyl Peptidase Units vagy Proline Protease Units
Sertésveséből származó fehérjekivonat	Leírás/meghatározás: A fehérjekivonatot homogenizált sertésveséből nyerik sóprecipitációval és nagy sebességű centrifugálással. Az így nyert fehérjetartalmú csapadék 7 % diamin-oxidáz enzimet (enzim-nómenklatura: E.C. 1.4.3.22) tartalmaz, melyet fiziológiai pufferrendszerben újraszuszpendálnak. Az így kapott sertésvese-kivonatot enterálisan bevont pellet formában kapszulázzák az emésztőrendszer aktív szakaszához történő eljuttatása céljából. Alaptermék: Specifikációk: természetes diamin-oxidáz(DAO)-tartalmú, sertésveséből származó fehérjekivonat: Fizikai állapot: folyadék Szín: barnás Külső jellemzők: kissé opálos oldat pH-érték: 6,4–6,8 Enzimaktivitás: > 2 677 kH DU DAO/ml (DAO REA (DAO radioextrakciós érték)) Mikrobiológiai kritériumok: <i>Brachyspira</i> spp.: negatív (valós idejű PCR) <i>Listeria monocytogenes</i>: negatív (valós idejű PCR) <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 CFU/g Influenza A: negatív (valós idejű reverz transzkripció PCR) <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g Összes aerob mikroba száma: < 10⁵ CFU/g Élesztő- és penészgomba: < 10⁵ CFU/g <i>Salmonella</i>: Nincs/10 g Epeszórezisztens enterobaktériumok: < 10⁴ CFU/g Végtermék: A természetes DAO (E.C. 1.4.3.22)-tartalmú, enterálisan bevont, sertésveséből származó fehérjekivonat készítmény specifikációja: Halmazállapot: szilárd Szín: sárgásszürke

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Külső jellemzők: mikropelletek Enzimaktivitás: 110–220 kH DU DAO/g pellet (DAO REA (DAO radioextrakciós érték)) Savstabilitás: 15 perc 0,1M HCl, majd 60 perc pH=9,0-os borát: > 68 kH DU DAO/g pellet (DAO REA (DAO radioextrakciós érték)) Nedvességtartalom: < 10 % <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g Összes aerob mikroba száma: < 10⁴ CFU/g Összes élesztő- és penészszám: < 10³ CFU/g <i>Salmonella</i>: Nincs/10 g Epesorézisztens enterobaktériumok: < 10² CFU/g
Jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolaj	Leírás/meghatározás: A „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolaj” vákuumdesztillációval készül, és az el nem szappanosítható rész arányában különbözik a finomított repcemagolajtól (a finomított repcemagolajban 1 g, míg a „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolajban” 9 g). Az egyszerűen és többszörösen telítetlen zsírsavakat tartalmazó trigliceridek tekintetében kismértékű csökkenés jellemzi. Tisztaság: El nem szappanosítható rész: > 7,0 g/100 g Tokoferolok: > 0,8 g/100 g α-tokoferol (%): 30–50 % γ-tokoferol (%): 50–70 % δ-tokoferol (%): < 6,0 % Szterinek, triterpén-alkoholok, metil-szterinek: > 5,0 g/100 g Zsírsavak trigliceridekben: palmitinsav: 3–8 % sztearinsav: 0,8–2,5 % olajsav: 50–70 % linolsav: 15–28 % linolénsav: 6–14 % erukasav: < 2,0 % Savsám: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroxidsám: ≤ 10 meq O₂/kg

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Nehézfémek: Vas (Fe): < 1 000 µg/kg Réz (Cu): < 100 µg/kg Szennyeződések: Többgyűrűs aromás szénhidrogének (PAH) Benzo(a)pirén: < 2 µg/kg Aktív szénrel való kezelés szükséges annak biztosításához, hogy a többgyűrűs aromás szénhidrogének (PAH) ne dúsuljanak fel a „jelentős el nem szappanosítható részt tartalmazó repcemagolaj” előállítása során.
Repcemagfehérje	Meghatározás: A repcemagfehérje a genetikailag nem módosított <i>Brassica napus</i> L. és <i>Brassica rapa</i> L. növények magjának sajtolásakor keletkező pogácsa fehérjékben gazdag vizes kivonata. Leírás: a fehértől a piszkosfehérig terjedő színű, porlasztva szárított por Összes fehérje ≥ 90 % Oldható fehérje ≥ 85 % Nedvesség: ≤ 7,0 % Szénhidrátok: ≤ 7,0 % Zsír: ≤ 2,0 % Hamu: ≤ 4,0 % Rost: ≤ 0,5 % Összes glükozinolát: ≤ 1 mmol/kg Tisztaság: Összes fitát: ≤ 1,5 % Ólom: ≤ 0,5 mg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Élesztő- és penészszám: ≤ 100 CFU/g Aerob baktériumok: ≤ 10 000 CFU/g Összes kóliformok: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: 10 g-os mintában nincs jelen <i>Salmonella</i>: 25 g-os mintában nincs jelen

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Transz-rezveratrol	Leírás/meghatározás: A szintetikus <i>transz</i>-rezveratrol a piszkosfehértől a bézsig terjedő színű kristályokból áll. Kémiai név: 5-[(E)-2-(4-hidroxifenil)etenil]benzén-1,3-diol Kémiai képlet: C₁₄H₁₂O₃ Molekulatömeg: 228,25 Da CAS-szám: 501-36-0 Tisztaság: <i>Transz</i>-rezveratrol: ≥ 98 % – 99 % Összes melléktermék (kapcsolódó anyagok): ≤ 0,5 % Minden egyes kapcsolódó anyag: ≤ 0,1 % Szulfáthamu: ≤ 0,1 % Száritási veszteség: ≤ 0,5 % Nehézfémek: Ólom: ≤ 1,0 ppm Higany: ≤ 0,1 ppm Arzén: ≤ 1,0 ppm Szennyeződések: Diizopropil-amin: ≤ 50 mg/kg Microbiális forrás: A <i>Saccharomyces cerevisiae</i> géntechnológiával módosított törzse Külső jellemzők: A piszkosfehértől a halványsárgáig terjedő színű por Részecskeméret: 100 % kisebb, mint 62,23 µm Transz-rezveratrol-tartalom: Legalább 98 % (m/m), szárazanyagra vonatkoztatva Hamu: Legfeljebb 0,5 % (m/m) Nedvesség: Legfeljebb 3 % (m/m)
Kakastaréj-kivonat	Leírás/meghatározás: A kakastaréjból nyert kivonatot a <i>Gallus gallus</i> tarajából enzimatis hidrolízissel, majd ezt követően szűrés, koncentráls és kicsapódás lépéseivel állítják elő. A kakastaréj-kivonat fő összetevői a hialuronsav, a kondroitin-szulfát A és a dermatán-szulfát (kondroitin-szulfát B) glükóزامino-glikánok. Fehér vagy majdnem fehér színű higroszkópos por. Hialuronsav: 60–80 % Kondroitin-szulfát A: ≤ 5,0 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Dermatán-szulfát (kondroitin-szulfát B): ≤ 25 % pH: 5,0–8,5 Tisztaság: Kloridok: ≤ 1,0 % Nitrogén: ≤ 8,0 % Száritási veszteség: (105 °C-on 6 órán keresztül): ≤ 10 % Nehézfémek: Higany: ≤ 0,1 mg/kg Arzén: ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg Króm: ≤ 10 mg/kg Ólom: ≤ 0,5 mg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Összes életképes aerob baktérium: ≤ 10² CFU/g <i>Escherichia coli</i>: 1 g-os mintában nincs jelen <i>Salmonella</i>: 1 g-os mintában nincs jelen <i>Staphylococcus aureus</i>: 1 g-os mintában nincs jelen <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: 1 g-os mintában nincs jelen
Sacha inchi (<i>Plukenetia volubilis</i>) olaj vagy inkamogyoró-olaj (<i>Plukenetia volubilis</i>)	Leírás/meghatározás: A sacha inchi olaj vagy inkamogyoró-olaj egy 100 %-ban hidegpréssel előállított növényi olaj, amelyet a <i>Plukenetia volubilis</i> L. magjából nyernek. Szobahőmérsékleten átlátszó, folyékony és fénylő olaj. Gyümölcsös, zöldecsés zöltségfélékre emlékeztető enyhe íz, nemkívánatos ízhatás nélkül. Küllem, tisztaság, fényesség, szín: szobahőmérsékleten folyékony, tiszta, fénylő aranysárga színű Szag és íz: gyümölcsös, zöldecsésre emlékeztető, nemkívánatos íz- vagy szaghatás nélkül. Tisztaság: Víz- és illóanyag-tartalom: < 0,2 g/100 g Hexánban oldhatatlan szennyeződések: < 0,05 g/100 g Olajsav-tartalom: < 2,0 g/100 g Peroxidszám: < 15 meq O₂/kg Transzzsírsavak: < 1,0 g/100 g Összes telítetlen zsírsav: > 90 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Omega-3-alfa-linolénsav (ALA): > 45 % Telített zsírsavak: < 10 % Transzzsírsavakat nem tartalmaz (< 0,5 %) Erukasavat nem tartalmaz (< 0,2 %) Több mint 50 % tri-linolenin és di-linolenin-trigliceridek Fitoszterol-összetétel és -szint Koleszterint nem tartalmaz (< 5,0 mg/100 g)
Szalatrimok	Leírás/meghatározás: A szalatrim a rövid- és hosszú láncú acil-triglicerid molekulák nemzetközileg elismert rövidítése. A szalatrimot a triacetin, a tripropionin, a tributirin, vagy ezek hidrogénezett repcemag-, szójabab-, gyapotmag- vagy napraforgóolajjal alkotta keverékeinek nem enzimatis inter-észterifikálásával állítják elő. Leírás: Szobahőmérsékleten állaga a tiszta, enyhén borostyánszínű folyadéktól a világos színű viaszos szilárd anyagig terjed. Lebegő részecskéktől mentes, valamint nem jellemzi idegen vagy avas szag. A glicerinszterek megoszlása: Triacilglicerinek: > 87 % Diacilglicerinek: ≤ 10 % Monoacilglicerinek: ≤ 2,0 % Zsírsavösszetétel: Hosszú láncú zsírsavak (LCFA) mol %-a: 33–70 % Rövid láncú zsírsavak (SCFA) mol %-a: 30–67 % Hosszú láncú telített zsírsavak: < 70 % (m/m) Transzzsírsavak: ≤ 1,0 % Szabad zsírsavak (olajsavban kifejezve): ≤ 0,5 % Triacilglicerin-profil: Triészterek (rövid/hosszú 0,5–2,0): ≥ 90 % Triészterek (rövid/hosszú = 0): ≤ 10 % El nem szappanosítható rész: ≤ 1,0 % Nedvesség: ≤ 0,3 % Hamu: ≤ 0,1 % Szín: ≤ 3,5 vörös (Lovibond) Peroxidszám: ≤ 2,0 meq/kg

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
DHA-ban és EPA-ban gazdag <i>Schizochytrium</i> sp. olaj	Savszám: $\leq 0,5$ mg KOH/g Peroxidszám: $\leq 5,0$ meq/kg olaj Oxidációs stabilitás: a DHA-ban és EPA-ban gazdag <i>Schizochytrium</i> sp. olajat tartalmazó valamennyi élelmiszeren fel kell tüntetni a megfelelő és elismert nemzeti/nemzetközi vizsgálati módszerrel (pl. AOAC) kimutatott oxidációs stabilitást. Nedvesség- és illóanyag-tartalom: $\leq 0,05$ % El nem szappanosítható rész: $\leq 4,5$ % Transzzsírsavak: ≤ 1 % DHA-tartalom: $\geq 22,5$ % EPA-tartalom: ≥ 10 %
<i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695) olaj	Peroxidszám: $\leq 5,0$ meq/kg olaj El nem szappanosítható rész: $\leq 3,5$ % Transzzsírsavak: $\leq 2,0$ % Szabad zsírsavak: $\leq 0,4$ % Dokozapentaénsav (DPA) n-6: $\leq 7,5$ % DHA-tartalom: ≥ 35 %
<i>Schizochytrium</i> sp. olaj	Savszám: $\leq 0,5$ mg KOH/g Peroxidszám (PV): $\leq 5,0$ meq/kg olaj Nedvesség- és illóanyag-tartalom: $\leq 0,05$ % El nem szappanosítható rész: $\leq 4,5$ % Transzzsírsavak: $\leq 1,0$ % DHA-tartalom: $\geq 32,0$ %
<i>Schizochytrium</i> sp. (T18) olaj	Savszám: $\leq 0,5$ mg KOH/g Peroxidszám: $\leq 5,0$ meq/kg olaj Nedvesség- és illóanyag-tartalom: $\leq 0,05$ % El nem szappanosítható rész: $\leq 3,5$ % Transzzsírsavak: $\leq 2,0$ % Szabad zsírsavak: $\leq 0,4$ % DHA-tartalom: ≥ 35 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Fermentált szójababkivonat	Leírás/meghatározás: A fermentált szójababkivonat egy szagtalan, tejfehér por. A termék 30 %-át fermentált és porított szójababkivonat, míg 70 %-át (vivőanyagként) emésztésnek ellenálló, kukoricakeményítőből származó dextrin alkotja, melyet a feldolgozás során adnak hozzá. A gyártási folyamat során a K2-vitamin eltávolításra kerül. A fermentált szójababkivonat nattóból izolált nattokinázt tartalmaz; a natto a géntechnológiával nem módosított szójababnak (<i>Glycine max</i> L.) a <i>Bacillus subtilis</i> var. natto egy kiválasztott törzsével történő fermentálásával előállított élelmiszer. Nattokináz-aktivitás: 20 000– 28 000 fibrindeggradációs egység/g (*) Azonosítás: Megerősíthető Állapot: Nincs kellemetlen szag vagy íz Száritási veszteség: ≤ 10 % K2-vitamin: ≤ 0,1 mg/kg Nehézfémek: Ólom: ≤ 5,0 mg/kg Arzén: ≤ 3,0 mg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Összes életképes aerob baktérium: ≤ 10³ CFU (³)/g Élesztő- és penészgombák: ≤ 10² CFU/g Kóliformok: ≤ 30 CFU/g Spóráképző baktériumok: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Nincs/25 g <i>Salmonella</i>: Nincs/25 g <i>Listeria</i>: Nincs/25 g (*) Vizsgálati módszer Takaoka és munkatársai leírása szerint (2010.).
Spermidinben gazdag búzacsíra-kivonat (<i>Triticum aestevium</i>)	Leírás/meghatározás: A spermidinben gazdag búzacsíra-kivonat nem erjesztett, tovább nem csírázó búzacsírából (<i>Triticum aestevium</i>) nyerik kifejezetten (de nem kizárólagosan) poliaminokat célzó szilárd-folyadék extrakcióval. Spermidin: 0,8–2,4 mg KOH/g Spermin: 0,4–1,2 mg KOH/g Spermidin-triklorid < 0,1 µg/g

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Putreszcin: < 0,3 mg/g Kadaverin: < 0,1 µg/g Mikotoxinok: Aflatoxinok (összesen): < 0,4 µg/kg Mikrobiológiai kritériumok: Összes aerob baktérium: < 10 000 CFU/g Élesztő- és penészgombák: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: Nincs/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Nincs/25 g
Sucromalt	Leírás/meghatározás: A sucromalt egy szacharidokból álló összetett keverék, amelyet szacharózból és keményítő-hidralizátumokból enzimreakció segítségével állítanak elő. Ebben a folyamatban a glükózegységek a keményítő-hidrolizátumból származó szacharidokhoz kapcsolódnak a <i>Leuconostoc citreum</i> baktérium vagy a <i>Bacillus licheniformis</i> rekombináns törzse által termelt enzim segítségével. Az így kapott oligoszacharidokat α-(1→6) és α-(1→3)-glikozidkötéssel kapcsolódó vegyületek jelenléte jellemzi. A termék egy szirup, amely az oligoszacharidokon kívül alapvetően fruktózból, továbbá leukróz diszacharidból és más diszacharidokból áll. Összes szilárd anyag: 75–80 % Nedvesség: 20–25 % Szulfátáz: legfeljebb 0,05 % pH: 3,5–6,0 Vezetőképesség: < 200 (30 %) Nitrogén: < 10 ppm Fruktóz: 35–45 % száraz tömeg Leukróz: 7–15 % száraz tömeg Más diszacharidok: Legfeljebb 3 % Nagyobb molekulatömegű szacharidok: 40–60 % száraz tömeg
Cukornádrost	Leírás/meghatározás: A cukornádrostot a <i>Saccharum</i> genotípusú cukornádból előállított cukorlé kivonását követően visszamaradt száraz sejtfalból vagy rostmaradékból nyerik. Alapvetően cellulózból és hemicellulózból áll. Az előállítási folyamat több lépésből áll, többek között az alábbiakból: összezúzás, alkalikus lebontás, a ligninek és az egyéb, nem cellulózalapú vegyületek eltávolítása, a megtisztított rostok fehéritése, savas mosás és neutralizáció.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Nedvesség: ≤ 7,0 % Hamu: ≤ 0,3 % Összes ételmi rost (AOAC) a szárazanyagra számítva (valamennyi oldhatatlan): ≥ 95 % ebből: Hemicellulóz (20–25 %) és cellulóz (70–75 %) Szilícium-dioxid (ppm): ≤ 200 Fehérje: 0,0 % Zsír: Nyomokban pH: 4–7 Nehézfémek: Higany (ppm): ≤ 0,1 Ólom (ppm): ≤ 1,0 Arzén (ppm): ≤ 1,0 Kadmium (ppm): ≤ 0,1 Mikrobiológiai kritériumok: Élesztő- és penészgombák (CFU/g): ≤ 1 000 <i>Salmonella</i>: nincs jelen <i>Listeria monocytogenes</i>: nincs jelen
Napraforgóolaj-kivonat	Leírás/meghatározás: A napraforgóolaj-kivonatot a napraforgó <i>Helianthus Annuus</i> L. magjából extrahált finomított napraforgóolaj el nem szappanosítható frakciójából 10-es koncentrációs tényező mellett nyerik ki. Összetétel: Olajsav (C18:1): 20 % Linolsav (C18:2): 70 % El nem szappanosítható rész: 8,0 % Fitoszterolok: 5,5 % Tokoferolok: 1,1 %
Szárított <i>Tetraselmis chuii</i> mikroalga	Leírás/meghatározás: A szárított termék a <i>Chlorodendraceae</i> családkhoz tartozó <i>Tetraselmis chuii</i> tengeri mikroalgából készül, amit zárt, a külső levegőt is kizáró, steril tengervizet tartalmazó fotobioreaktorokban tenyésztettek.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Tisztaság/összetétel: A sejtmag 18S rDNS-ének vizsgálata alapján (legalább 1 600 bázispár szekvenenciaanalízisével), a National Center for Biotechnology Information (NCBI) adatbázisával való összevetés útján megállapítva: legalább 99,9 % Nedvességtartalom: ≤ 7,0 % Fehérjék: 35–40 % Hamu: 14–16 % Szénhidrátok: 30–32 % Rost: 2–3 % Zsír: 5–8 % Telített zsírsavak: az összes zsírsav 29–31 %-a Egyszeresen telítetlen zsírsavak: az összes zsírsav 21–24 %-a Egyszeresen telítetlen zsírsavak: az összes zsírsav 44–49 %-a Jód: ≤ 15 mg/kg
Therapon barcoo/Scortum	Leírás/meghatározás: A Scortum/Therapon barcoo egy, a Terapontidae családba tartozó halfaj. Az Ausztráliában őshonos édesvízi fajok egyike. Napjainkban halgazdaságokban nevelik. Rendszertani azonosítás: Osztály: Actinopterygii > rend: Perciformes > család: Terapontidae > nem: Therapon vagy Scortum Barcoo A halhús összetétele: Fehérje (%): 18–25 Nedvesség (%): 65–75 Hamu (%): 0,5–2,0 Energia (KJ/Kg): 6 000-11 500 Szénhidrátok (%): 0,0 Zsír (%): 5–15 Zsírsavak (mg FA/g filé): Σ PUFA n-3: 1,2–20,0 Σ PUFA n-6: 0,3–2,0 PUFA n-3/n-6: 1,5–15,0 Összes omega-3 sav: 1,6–40,0 Összes omega-6 sav: 2,6–10,0

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
D-Tagatóz	Leírás/meghatározás: A tagatózt a galaktóz kémiai vagy enzimatis konverzióval történő izomerizációjával, vagy pedig a fruktóz enzimatis konverzióval végzett epimerizációjával állítják elő. Ezek egy lépéses konverziós folyamatok. Külső jellemzők: Fehér vagy csaknem fehér kristályok Kémiai név: D-Tagatóz Szinonima: D-lyxo-Hexulóz CAS-szám: 87-81-0 Kémiai képlet: $C_6H_{12}O_6$ Molekulatömeg: 180,16 (g/mol) Tisztaság: Tartalom: ≥ 98 %, szárazanyagra vonatkoztatva Száritási veszteség: $\leq 0,5$ % (102 °C, 2 óra) Fajlagos forgatóképesség: $[\alpha]_{20D} - 4 - - 5,6^\circ$ (1 %-os vizes oldat) (*) Olvadási tartomány: 133–137 °C Nehézfémek: Ólom: $\leq 1,0$ mg/kg (**) (*) Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA) 1991, 307 oldal, angol nyelven, ISBN 92-5-102991-1. (**) Az adott szint szempontjából alkalmas atomabszorpciós eljárással kell kimutatni. A mintanagyság kiválasztására és a minta előkészítésére az FNP 5-ben („Műszeres eljárások”) (*) ismertetett módszer alapelvei alkalmazhatók.
Taxifolinban gazdag kivonat	Leírás: A dauriai vörösfenyő (<i>Larix gmelinii</i> (Rupr.) Rupr.) fájából származó, taxifolinban gazdag kivonat egy fehértől a halványsárgáig terjedő színű por, amely forró, vizes oldatokból kristályosodik ki. Meghatározás: Kémiai név: [(2R,3R)-2-(3,4 dihidroxi-fenil)-3,5,7-trihidroxi-2,3-dihidrokromen-4-on; további név: (+) transz-(2R,3R)- dihidro-kvercetin] Kémiai képlet: $C_{15}H_{12}O_7$ Molekulatömeg: 304,25 Da CAS-szám: 480-18-2 Specifikációk: Fizikai paraméter Nedvesség: ≤ 10 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk																				
	<i>A vegyület elemzése</i> Taxifolin (m/m): $\geq 90,0 \%$, szárazanyagra vonatkoztatva Nehézfémek, peszticid Ólom: $\leq 0,5 \text{ mg/kg}$ Arzén: $\leq 0,02 \text{ mg/kg}$ Kadmium: $\leq 0,5 \text{ mg/kg}$ Higany: $\leq 0,1 \text{ mg/kg}$ Diklór-difenil-triklóretán (DDT): $\leq 0,05 \text{ mg/kg}$ Oldószermaradékok Etanol: $< 5\,000 \text{ mg/kg}$ Mikrobiológiai kritériumok Összcsíraszám (TCP): $\leq 10^4 \text{ CFU/g}$ Enterobaktériumok: $\leq 100/\text{g}$ Élesztők és penészgombák: $\leq 100 \text{ CFU/g}$ <i>Escherichia coli</i>: Nincs/1 g <i>Salmonella</i>: Nincs/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Nincs/1 g <i>Pseudomonas</i>: Nincs/1 g A taxifolinban gazdag kivonatot alkotó összevetők szokásos aránya (szárazanyagra számítva) <table> <tr> <th>A kivonat összetevői</th><th>Tartalom, szokásos megfigyelt arány (%)</th></tr> <tr> <td>Taxifolin</td><td>90–93</td></tr> <tr> <td>Aromadendrin</td><td>2,5–3,5</td></tr> <tr> <td>Eriodiktiol</td><td>0,1–0,3</td></tr> <tr> <td>Kvercetin</td><td>0,3–0,5</td></tr> <tr> <td>Naringenin</td><td>0,2–0,3</td></tr> <tr> <td>Kempferol</td><td>0,01–0,1</td></tr> <tr> <td>Pinocembrin</td><td>0,05–0,12</td></tr> <tr> <td>Azonosítatlan flavonoidok</td><td>1–3</td></tr> <tr> <td>Víz (*)</td><td>1,5</td></tr> </table> (*) A taxifolin hidratált formában és a szárítási folyamat során kristályos. Ennek eredményeként 1,5 % mennyiségben tartalmaz kristályvizet.	A kivonat összetevői	Tartalom, szokásos megfigyelt arány (%)	Taxifolin	90–93	Aromadendrin	2,5–3,5	Eriodiktiol	0,1–0,3	Kvercetin	0,3–0,5	Naringenin	0,2–0,3	Kempferol	0,01–0,1	Pinocembrin	0,05–0,12	Azonosítatlan flavonoidok	1–3	Víz (*)	1,5
A kivonat összetevői	Tartalom, szokásos megfigyelt arány (%)																				
Taxifolin	90–93																				
Aromadendrin	2,5–3,5																				
Eriodiktiol	0,1–0,3																				
Kvercetin	0,3–0,5																				
Naringenin	0,2–0,3																				
Kempferol	0,01–0,1																				
Pinocembrin	0,05–0,12																				
Azonosítatlan flavonoidok	1–3																				
Víz (*)	1,5																				

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Trehalóz	Leírás/meghatározás: Nem redukáló diszacharid, amely két, α-1,1-glikozidkötéssel összekapcsolódó glükóz-molekularészből áll. Cseppfolyósított keményítőből állítják elő, több-lépcsős enzimatis folyamat útján. A kereskedelmi termék a dihidrát. Gyakorlatilag szagtalan, édes ízű, fehér vagy csaknem fehér kristályok. Szinonimák: α,α-trehalóz Kémiai név: α-D-glükopiranozil-α-D-glükopiranozid, dihidrát CAS-szám: 6138-23-4 (dihidrát) Kémiai képlet: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (dihidrát) Molekulatömeg: 378,33 (dihidrát) Tartalom: ≥ 98 % (szárazanyagra számítva) Az adott szint szempontjából alkalmas atomabszorpció eljárással kell kimutatni. A mintanagyság kiválasztására és a minta előkészítésére az FNP 5-ben (1) („Műszeres eljárások”) ismertetett módszer alapelvei alkalmazhatók. Vizsgálati módszer: Alapelv: a trehalóz azonosítása folyadék-kromatográfiával, mennyiségi meghatározása pedig egy standard trehalózt tartalmazó referenciastandarddal való összehasonlítás révén történik. A mintaoldat elkészítése: pontosan ki kell mérni kb. 3 g-ot a száraz mintából egy 100 ml-es mérőlombikba, és hozzá kell adni kb. 80 ml tisztított, ionmentesített vizet. A mintát teljesen fel kell oldani, és a tisztított, ionmentesített vízzel a jelzésig hígítani. Az oldatot egy 0,45 mikron méretű szűrőn át kell szűrni. A standard oldat elkészítése: a pontosan kimért, száraz, standard referenciatrehalózt vízben fel kell oldani, hogy egy 30 mg/ml körüli ismert trehalózkoncentrációjú oldatot kapjunk. Eszközök: törésmutató detektorral és integráló szerkezettel ellátott folyadék-kromatográfia Feltételek: Oszlop: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) vagy ezzel egyenértékű — hossz: 300 mm — átmérő: 10 mm — hőmérséklet: 50 °C Mozgófázis: víz Térfogatáram: 0,4 ml/min Injektálási térfogat: 8 μl Eljárás: egymástól elkülönítve a mintaoldatból és a standard oldatból egyenlő mennyiséget kell adni a kromatográfba. Fel kell jegyezni a kromatogramokat, majd meg kell mérni a trehalózcsúcs válaszjelének nagyságát. Ki kell számítani a trehalóznak a mintaoldat 1 ml-ére vonatkoztatott, mg-ban megadott mennyiségét az alábbi képlet alapján: $\text{trehalóz \%} = 100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)$

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	ahol: R_s = a trehalóz csúcs alatti területe a standard készítményben R_u = a trehalóz csúcs alatti területe a mintakészítményben W_s = a trehalóz mg-ban megadott tömege a standard készítményben W_u = a száraz minta mg-ban megadott tömege Jellemzők: Azonosítás: Oldhatóság: Vízen könnyen oldódik, etanolban nagyon kevésé oldódik Fajlagos forgatóképesség: $[\alpha]_{D20} + 199^\circ$ (5 %-os vizes oldat) Olvadáspont: 97 °C (dihidrát) Tisztaság: Száritási veszteség: $\leq 1,5 \%$ (60 °C, 5h) Összes hamutartalom: $\leq 0,05 \%$ Nehézfémek: Ólom: $\leq 1,0 \text{ mg/kg}$
UV-fénnyel kezelt gomba (<i>Agaricus bisporus</i>)	Leírás/meghatározás: Kereskedelmi célból termesztett <i>Agaricus bisporus</i>, amelynek esetében a leszedett gombát UV-fénnyel kezelik. UV-sugárzás: 200–800 nm hullámhosszú ultraibolya fénnel történő besugárzás. D₂-vitamin: Kémiai név: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-szekoergoszt-5,7,10(19),22-tetraén-3-ol Szinonima: Ergokalciferol CAS-szám: 50-14-6 Molekulatömeg: 396,65 g/mol Tartalom: D₂-vitamin a végtermékben: 5–10 µg/100g friss tömeg az eltarthatóság lejártakor
UV-fénnyel kezelt sütőélesztő (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	Leírás/meghatározás: A sütőélesztőt (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) ultraibolyafénnyel kezelik, aminek következtében az ergoszterol D2-vitaminná (ergokalciferol) alakul át. Az élesztőkoncentrátum D₂-vitamin-tartalma 1 800 000–3 500 000 IU/100 gramm (450–875 µg/g). Sárgásbarna színű, szabadon folyó szemcsék

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	D₂-vitamin: Kémiai név: (5Z,7E,22E)-(3S)-9,10-szekoergoszte-5,7,10(19),22-tetraén-3-ol Szinonima: Ergokalciferol CAS-szám: 50-14-6 Molekulatömeg: 396,65 g/mol Az élesztőkoncentrátumra vonatkozó mikrobiológiai kritériumok: Kóliformok: ≤ 10³/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i>: 25 g-os mintában nincs jelen
UV-fénnyel kezelt kenyér	Leírás/meghatározás: Az UV-fénnyel kezelt kenyér élesztővel kelesztett kenyér vagy zsemle (feltét nélkül), amelyet sütés után ultraibolya sugárzással kezelnek, hogy az ergoszterol D₂-vitaminná (ergokalciferollá) alakuljon át benne. UV-sugárzás: 240–315 nm hullámhosszú ultraibolya fénnyel történő sugárzás maximum 5 mp-en keresztül, 10–50 mJ/cm² energiabevitelrel. D₂-vitamin: Kémiai név: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-szekoergoszte-5,7,10(19),22-tetraén-3-ol Szinonima: Ergokalciferol CAS-szám: 50-14-6 Molekulatömeg: 396,65 g/mol Tartalom: D₂-vitamin (ergokalciferol) a végtermékben: 0,75–3 µg/100 g (*) Élesztő a tésztában: 1–5 g/100 g (*) (*) EN 12821, 2009., európai szabvány. (**) Kalkulált receptmennyiség.
UV-fénnyel kezelt tej	Leírás/meghatározás: Az UV-fénnyel kezelt tej olyan (teljes vagy zsírszegény) tehéntej, amelyet pasztörözést követően turbulens áramlás útján ultraibolya (UV) fénnyel történő sugárzásnak tesznek ki. A pasztörözött tej UV-fénnyel történő kezelése növeli a termék D₃-vitamin- (kolekalciferol) koncentrációját, mivel a 7-dehidrokoleszterolt D₃-vitaminná alakítja. UV-sugárzás: 200–310 nm hullámhosszú ultraibolya fénnyel történő sugárzás, 1 045 J/l energiabevitelrel.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	D₃-vitamin: Kémiai név: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-metil-1-[(2R)-6-metil-heptán-2-il]-2,3,3a,5,6,7-hexahidro-1H-indén-4-ilidén]etilidén]-4-metilidén-ciklohexán-1-ol Szinonima: Kolekalciferol CAS-szám: 67-97-0 Molekulatömeg: 384,6377 g/mol Tartalom: D₃-vitamin a végtermékben: Teljes tej (*): 0,5–3,2 µg/100 g (**) Zsírszegény tej (*): 0,1–1,5 µg/100 g (**) (*) A mezőgazdasági termékpiacon közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletben (HL L 347., 2013.12.20., 671. o.) foglaltaknak megfelelően. (**) HPLC
K₂-vitamin (menakinon)	Ezt az új élelmiszert szintetikus vagy mikrobiológiai eljárással állítják elő. A szintetikus K₂-vitamin (menakinon-7) specifikációja Kémiai név: (all-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-heptametil-2,6,10,14,18,22,26-oktakozaheptaenil)-3-metil-1,4-naftalindione CAS-szám: 2124-57-4 Molekulaképlet: C₄₆H₆₄O₂ Molekulatömeg: 649 g/mol Külső jellemzők: Sárga por Tisztaság: Legfeljebb 6,0 % cisz-izomer, legfeljebb 2,0 % egyéb szennyeződés Tartalom: 97–102 % menakinon-7 (ebből legalább 92 % all-transz-menakinon-7) A mikrobiológiai eljárással előállított K₂-vitamin (menakinon-7) specifikációja Forrás: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto K₂-vitamin (2-metil-3-all-transz-poliprenil-1,4-naftokinonok), vagy menakinon-sorozatok: a prenilált naftokinon-származékok egy csoportja. Az izoprén-szermaradékok számát – ebben az esetben 1 izoprén-egység 5 szénatomból áll – használják a menakinon-homológok jellemzésére. Megjelenési formája olajos szuszpenzió, mely elsősorban MK-7-et és kisebb mértékben MK-6-ot tartalmaz. K₂-vitamin- (menakinon-) sorozatok a következőkkel: menakinon-7 (MK-7)(n = 6), azaz C₄₆H₆₄O₂, menakinon-6 (MK-6)(n = 5), azaz C₄₁H₅₆O₂ és menakinon-4 (MK-4)(n = 3), azaz C₃₁H₄₀O₂.

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
Búzakorpa-kivonat	Leírás/meghatározás: A <i>Triticum aestivum</i> L. enzimatisus extrakciójával nyert fehér, kristályos, arabinoxilán-oligoszacharidokban gazdag por Szárazanyag: legalább 94 % Arabinoxilán-oligoszacharidok: a szárazanyag legalább 70 %-a Az arabinoxilán-oligoszacharidok átlagos polimerizációfoka: 3–8 Ferulinsav (arabinoxilán-oligoszacharidokhoz kötve): a szárazanyag 1–3 %-a Összes poli/oligoszacharid: legalább 90 % Fehérje: a szárazanyag legfeljebb 2 %-a Hamu: a szárazanyag legfeljebb 2 %-a Mikrobiológiai paraméterek: Mezofil baktériumok – összesen: legfeljebb 10 000/g Élesztők: legfeljebb 100/g Gombák: legfeljebb 100/g <i>Salmonella</i>: 25 g-os mintában nincs jelen <i>Bacillus cereus</i>: legfeljebb 1 000/g <i>Clostridium perfringens</i>: legfeljebb 1 000/g
Élesztő-béta-glükánok	Leírás/meghatározás: A béta-glükánok összetett, nagy molekulatömegű (100–200 kDa) poliszacharidok, amelyek számos élesztőgomba és gabona sejtfalában megtalálhatók. Az „élesztő-béta-glükánok” kémiai neve (1-3), (1-6)-β-D-glükán. A béta-glükánok egy β-1,6-kötésű elágazásokat tartalmazó, β-1,3-kötésű glükózláncokból álló alapvázból állnak, amelyekhez β-1,4-kötésű kitinmolekulák és mannoproteinek kapcsolódnak. A béta-glükánokat élesztőből (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) izolálják. A <i>Saccharomyces cerevisiae</i> élesztőgombafaj glükán-sejtfalának harmadlagos szerkezete egy β-1,6-kötésű elágazásokat tartalmazó, β-1,3-kötésű glükózláncokból álló alapváz, amelyhez β-1,4-kötésű kitin- és β-1,6-kötésű glükánmolekulák, valamint mannoproteinek kapcsolódnak. Ez az új élelmiszer három különböző formában áll rendelkezésre: oldható, oldhatatlan, illetve vízben oldhatatlan, de több folyékony mátrixban is diszpergálódó formában. A (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) élesztő-béta-glükánok kémiai jellemzői: Oldható forma: Összes szénhidrát: > 75 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Béta-glükánok (1,3/1,6): > 75 % Hamu: < 4,0 % Nedvesség: < 8,0 % Fehérje: < 3,5 % Zsír: < 10 % Oldhatatlan forma: Összes szénhidrát: > 70 % Béta-glükánok (1,3/1,6): > 70 % Hamu: ≤ 12 % Nedvesség: < 8,0 % Fehérje: < 10 % Zsír: < 20 % Vízben oldhatatlan, azonban több folyékony mátrixban is diszpergálódó forma: (1,3)-(1,6)-β-D-glükán: > 80 % Hamu: < 2,0 % Nedvesség: < 6,0 % Fehérje: < 4,0 % Összes zsír: < 3,0 % Mikrobiológiai adatok: Összcsíraszám: < 1 000 CFU/g Enterobacteriaceae: < 100 CFU/g Összes kóliformok: < 10 CFU/g Élesztő: < 25 CFU/g Penészgombák: < 25 CFU/g <i>Salmonella</i>: 25 g-os mintában nincs jelen <i>Escherichia coli</i>: 1 g-os mintában nincs jelen <i>Bacillus cereus</i>: < 100 CFU/g <i>Staphylococcus aureus</i>: 1 g-os mintában nincs jelen Nehézfémek: Ólom: < 0,2 mg/g Arzén: < 0,2 mg/g

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Higany: < 0,1 mg/g Kadmium: < 0,1 mg/g
Zeaxantin	Leírás/meghatározás: A zeaxantin természetes módon xantofill-pigmentként fordul elő, amely egy oxidált karotinoid. A szintetikus zeaxantin megjelenési formája vagy zselatin vagy keményítő alapú, porlasztva szárított por (beadlets – „szemcsék”) hozzáadott α-tokoferollal és aszkorbil-palmitáttal, vagy kukoricaolaj-szuszenzió, hozzáadott α-tokoferollal. A szintetikus zeaxantint többlépéses kémiai szintézis útján állítják elő kisebb molekulákból. Narancsos-vörös kristályos por, szagtalan, vagy alig érezhető szagú. Kémiai képlet: C₄₀H₅₆O₂ CAS-szám: 144-68-3 Molekulatömeg: 568,9 dalton Fizikai-kémiai tulajdonságok: Száritási veszteség: < 0,2 % Összes transz-zeaxantin: > 96 % Cisz-zeaxantin: < 2,0 % Egyéb karotinoidok: < 1,5 % Trifenil-foszfin-oxid (CAS-szám: 791-28-6): < 50 mg/kg
Cink-L-pidolát	Leírás/meghatározás: A cink-L-pidolát egy fehértől a piszkosfehérig terjedő színű, jellegzetes szagú por. Nemzetközi szabadnév (INN): L-pirolglutaminsav, cinksó Szinonimák: Cink-5-oxoprolin, Cink-pirolglutamát, Cink-pirrolidon-karboxilát, Cink-PCA, L-Cink-pidolát CAS-szám: 15454-75-8 Molekulaképlet: (C₅ H₆ NO₃)₂ Zn Relatív vízmentes molekulatömeg: 321,4 Külső jellemzők: a fehértől a fehéresig változó színű por Tisztaság: Cink-L-pidolát (tisztaság): ≥ 98 % pH (10 %-os vizes oldat): 5,0–6,0 Fajlagos forgatóképesség: 19,6 ° – 22,8 ° Víz: ≤ 10,0 % Glutaminsav: <2,0 %

Engedélyezett új élelmiszer	Specifikációk
	Nehézfémek: Ólom: ≤ 3,0 ppm Arzén: ≤ 2,0 ppm Kadmium: ≤ 1,0 ppm Higany: ≤ 0,1 ppm Mikrobiológiai kritériumok: Összes életképes mezofil baktérium: ≤ 1 000 CFU/g Élesztő- és penészgombák: ≤ 100 CFU/g Kórokozó: nincs jelen

- (¹) A Bizottság 231/2012/EU rendelete (2012. március 9.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékok specifikációinak meghatározásáról (HL L 83., 2012.3.22., 1. o.).
- (²) A Bizottság (EU) 2015/175 végrehajtási rendelete (2015. február 5.) az Indiából származó vagy ott feladott guargumi behozatalára pentaklórfenol vagy dioxin általi szennyeződés kockázata miatt vonatkozó különleges feltételek megállapításáról (HL L 30., 2015.2.6., 10. o.).

HELYESBÍTÉSEK

Helyesbítés a vas(II)-karbonátnak, a vas(III)-klorid-hexahidrátnak, a vas(II)-szulfát-monohidrátnak, a vas(II)-szulfát-heptahidrátnak, a vas(II)-fumarátnak, az aminosavak vas(II)-kelát-hidrátnak, a fehérjehidrolizátumok vas(II)-kelátjának és a glicin-hidrát vas(II)-kelátjának valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként, valamint a vas-dextrán malacok takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről, valamint az 1334/2003/EK és a 479/2006/EK rendelet módosításáról szóló, 2017. december 14-i (EU) 2017/2330 bizottsági végrehajtási rendelethez

(Az Európai Unió Hivatalos Lapja L 333., 2017.12.15.)

A 41. oldalon, az (EU) 2017/2330 bizottsági végrehajtási rendelet szövege helyébe az alábbi szöveg lép:

„A BIZOTTSÁG (EU) 2017/2330 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2017. december 14.)

a vas(II)-karbonátnak, a vas(III)-klorid-hexahidrátnak, a vas(II)-szulfát-monohidrátnak, a vas(II)-szulfát-heptahidrátnak, a vas(II)-fumarátnak, az aminosavak vas(II)-kelát-hidrátnak, a fehérjehidrolizátumok vas(II)-kelátjának és a glicin-hidrát vas(II)-kelátjának valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként, valamint a vas-dextrán malacok takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről, valamint az 1334/2003/EK és a 479/2006/EK rendelet módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a takarmányozási célra felhasznált adalékanyagokról szóló, 2003. szeptember 22-i 1831/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 9. cikke (2) bekezdésére,

mivel:

- (1) Az 1831/2003/EK rendelet rendelkezik a takarmányozási célra felhasznált adalékanyagok engedélyezéséről, az engedély megadásának feltételeiről és az engedélyezési eljárásokról. Az említett rendelet 10. cikke előírja a 70/524/EGK tanácsi irányelv ⁽²⁾ alapján engedélyezett adalékanyagok újraértékelését.
- (2) A vas-klorid-hexahidrát, a vas-oxid, a vas-karbonát, az aminosavak vas-kelát-hidrátnak, a glicin-hidrát vas-kelátja, a vas-fumarát, a vas-szulfát-heptahidrát és a vas-szulfát-monohidrát vasvegyületeket az 1334/2003/EK bizottsági rendelet ⁽³⁾ és a 479/2006/EK bizottsági rendelet ⁽⁴⁾ határozatlan időre engedélyezte a 70/524/EGK irányelv alapján. Az említett anyagokat ezt követően az 1831/2003/EK rendelet 10. cikkének (1) bekezdése alapján meglévő termékként felvették a takarmány-adalékanyagok nyilvántartásába.
- (3) Az 1831/2003/EK rendelet 7. cikkével összefüggésben értelmezett 10. cikke (2) bekezdésének megfelelően kérelmet nyújtottak be a vas-klorid-hexahidrát, a vas-oxid, a vas-karbonát, az aminosavak vas-kelát-hidrátnak, a glicin-hidrát vas-kelátja, a vas-fumarát, a vas-szulfát-heptahidrát és a vas-szulfát-monohidrát valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő újraértékelésére. Továbbá az említett rendelet 7. cikkének megfelelően kérelmet nyújtottak be a vas-dextrán malacok takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezésére. A kérelmezők az adalékanyagoknak a „tápepítővel rendelkező adalékanyagok” adalékanyag-kategóriába való besorolását kérték. A kérelmekhez csatolták az 1831/2003/EK rendelet 7. cikkének (3) bekezdésében előírt adatokat és dokumentumokat.

⁽¹⁾ HL L 268., 2003.10.18., 29. o.

⁽²⁾ A Tanács 70/524/EGK irányelve (1970. november 23.) a takarmány-adalékanyagokról (HL L 270., 1970.12.14., 1. o.).

⁽³⁾ A Bizottság 1334/2003/EK rendelete (2003. július 25.) a nyomelemek csoportjába tartozó számos takarmány-adalékanyag engedélyezési feltételeinek módosításáról (HL L 187., 2003.7.26., 11. o.).

⁽⁴⁾ A Bizottság 479/2006/EK rendelete (2006. március 23.) a nyomelemek összetevői csoportba tartozó egyes adalékanyagok engedélyezéséről (HL L 86., 2006.3.24., 4. o.).

- (4) Tudományos megfontolásokról az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (a továbbiakban: Hatóság) 2013. június 19-i ⁽¹⁾, 2014. január 30-i ⁽²⁾, 2014. március 5-i ⁽³⁾, 2014. április 28-i ⁽⁴⁾ és 2016. január 27-i véleményében ⁽⁵⁾ azt ajánlotta, hogy a potenciális félreértések elkerülése érdekében a +3 oxidációs állapotú vas vegyületeit vas(III)-vegyületekre, a +2 oxidációs állapotú vas vegyületeit pedig vas(II)-vegyületekre nevezzék át. Az aminosavak vas(II)-kelátjának kémiai jellemzőit figyelembe véve a Hatóság javasolta annak a következő két csoportra bontását: az aminosavak vas(II)-kelát-hidrátja és a fehérjehidrolizátumok vas(II)-kelátja.
- (5) A Hatóság megállapította, hogy a vas(II)-karbonát, a vas(III)-klorid-hexahidrát, a vas(II)-szulfát-monohidrát, a vas(II)-szulfát-heptahidrát, a vas(II)-fumarát, az aminosavak vas(II)-kelát-hidrátja, a fehérjehidrolizátumok vas(II)-kelátja és a glicin-hidrát vas(II)-kelátja a javasolt felhasználási feltételek mellett nincs káros hatással sem az állatok egészségére, sem a fogyasztók biztonságára, sem pedig a környezetre. Mivel a vas(II)- és a vas(III)-vegyületek a bennük lévő nikkeltől légúti, szem- és bőrirritációt okozhatnak, a szóban forgó adalékanyagok és az azokat tartalmazó előkeverékek tekintetében megfelelő óvintézkedéseket kell tenni a felhasználók biztonságával kapcsolatos aggályok elkerülése érdekében.
- (6) A Hatóság 2017. január 24-i véleményében ⁽⁶⁾ megállapította, hogy a vas-dextrán a javasolt felhasználási feltételek mellett nincs káros hatással sem az állatok egészségére, sem a fogyasztók biztonságára, sem pedig a környezetre, továbbá hogy a megfelelő védintézkedések mellett nem merülhetnek fel a felhasználókat érintő biztonsági aggályok.
- (7) A Hatóság megállapította továbbá, hogy a vas(II)-karbonát, a vas(III)-klorid-hexahidrát, a vas(II)-szulfát-monohidrát, a vas(II)-szulfát-heptahidrát, a vas(II)-fumarát, az aminosavak vas(II)-kelát-hidrátja, a fehérjehidrolizátumok vas(II)-kelátja, a glicin-hidrát vas(II)-kelátja és a vas-dextrán hatékony vasforrás; azonban a vas(II)-karbonát biológiai hasznosíthatósága jelentős eltéréseket mutat, és a vas(II)-szulfátéval összehasonlítva jelentéktelenebbnek minősül. A Hatóság úgy ítélte meg, hogy nem szükséges a forgalomba hozatalt követő egyedi nyomonkövetési előírásokat elrendelni. A Hatóság ellenőrizte továbbá az 1831/2003/EK rendelettel létrehozott referencialaboratórium által benyújtott, a takarmányban található takarmány-adalékanyagokra vonatkozó analitikai módszerekről szóló jelentéseket.
- (8) A vas(II)-karbonátnak, a vas(III)-klorid-hexahidrát, a vas(II)-szulfát-monohidrát, a vas(II)-szulfát-heptahidrát, a vas(II)-fumarátnak, az aminosavak vas(II)-kelát-hidrátjának, a fehérjehidrolizátumok vas(II)-kelátjának és a glicin-hidrát vas(II)-kelátjának valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként, valamint a vas-dextrán malacok takarmány-adalékanyagaként történő értékelése azt mutatja, hogy az 1831/2003/EK rendelet 5. cikkében előírt engedélyezési feltételek – az ivóvízre vonatkozó feltételeket kivéve – teljesülnek. Ennek megfelelően a szóban forgó anyagok felhasználását az e rendelet mellékletében meghatározottak szerint engedélyezni kell, ivóvízen keresztül történő felhasználásukat pedig meg kell tiltani.
- (9) A vas-klorid-hexahidrát, a vas-karbonát, az aminosavak vas-kelát-hidrátja, a vas-fumarát, a vas-szulfát-heptahidrát, a vas-szulfát-monohidrát és a glicin-hidrát vas-kelátja e rendelettel való engedélyezése, valamint a vas-oxid engedélyezésének elutasítása következtében a 479/2006/EK és az 1334/2003/EK rendelet ezen anyagokra vonatkozó bejegyzéseit el kell hagyni.
- (10) mivel a Hatóság 2016. május 24-i véleményeiben ⁽⁷⁾ nem tudott arra vonatkozó következtetést levonni, hogy a vas-oxid biztonságos-e a célfajok tekintetében, az adalékanyagot és az azt tartalmazó takarmányt a lehető leghamarabb ki kell vonni a forgalomból. Gyakorlati okokból ugyanakkor célszerű meghatározott átmeneti időszakot hagyni az érintett termékek forgalomból történő kivonására annak érdekében, hogy a piaci szereplők teljes mértékben eleget tudjanak tenni a kivonásra vonatkozó kötelezettségnek.
- (11) mivel semmilyen biztonsági ok nem indokolja az 1334/2003/EK rendelettel és a 479/2006/EK rendelettel engedélyezett vas-klorid-hexahidrát, vas-karbonát, aminosavak vas-kelát-hidrátja, glicin-hidrát vas-kelátja, vas-fumarát, vas-szulfát-heptahidrát és vas-szulfát-monohidrát engedélyezési feltételei módosításának azonnali alkalmazását, helyénvaló átmeneti időszakot biztosítani az érdekelt felek számára, hogy felkészülhessenek az engedélyezésből adódó új követelmények teljesítésére.
- (12) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottságának véleményével,

⁽¹⁾ EFSA Journal 2013;11(7):3287.

⁽²⁾ EFSA Journal 2014;12(2):3566.

⁽³⁾ EFSA Journal 2014;12(3):3607.

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2015;13(5):4109.

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2016;14(2):4396.

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2017;15(2):4701.

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2016;14(6):4508.

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Engedélyezés

A mellékletben meghatározott, a „tápértékkel rendelkező adalékanyagok” adalékanyag-kategóriába és a „nyomelemek vegyületei” funkcionális csoportba tartozó anyagok takarmány-adalékanyagként történő felhasználása a mellékletben meghatározott feltételek mellett engedélyezett.

2. cikk

Különleges felhasználási feltételek

A mellékletben meghatározott, a „tápértékkel rendelkező adalékanyagok” adalékanyag-kategóriába és a „nyomelemek vegyületei” funkcionális csoportba tartozó engedélyezett anyagokat ivóvízben tilos felhasználni.

3. cikk

Az engedélyezés elutasítása

A Bizottság a vas-oxid engedélyezését elutasítja, és az anyag tápértékkel rendelkező takarmány-adalékanyagként többé nem használható.

4. cikk

Az 1334/2003/EK rendelet módosítása

Az 1334/2003/EK rendelet mellékletében az „E1 Vas-Fe” bejegyzésből a „Vas-klorid, hexahidrát”, a „Vas-karbonát”, az „Aminosavak vas-kelátja, hidrát”, a „Vas-fumarát”, a „Vas-szulfát, heptahidrát”, a „Vas-szulfát, monohidrát” és a „Vas-oxid” adalékanyagokat, valamint kémiai képletüket és leírásukat el kell hagyni.

5. cikk

A 479/2006/EK rendelet módosítása

A 479/2006/EK rendelet mellékletében az „E1” bejegyzésből a „Glicin-hidrát vaskelátja” adalékanyagot el kell hagyni.

6. cikk

Átmeneti intézkedések

(1) Az 1334/2003/EK és a 479/2006/EK rendelettel engedélyezett vas-klorid-hexahidrát, vas-karbonát, aminosavak vas-kelát-hidrátja, glicin-hidrát vas-kelátja, vas-fumarát, vas-szulfát-heptahidrát, vas-oxid és vas-szulfát-monohidrát és az ezeket tartalmazó előkeverékek, amelyeket 2018. július 4. előtt állítottak elő és címkéztek fel a 2018. január 4. előtt alkalmazandó szabályoknak megfelelően, a meglévő készletek kimerüléséig továbbra is forgalomba hozhatók és felhasználhatók.

(2) Az (1) bekezdésben említett anyagokat tartalmazó azon takarmány-alapanyagok és takarmánykeverékek, amelyeket 2019. január 4. előtt állítottak elő és címkéztek fel a 2018. január 4. előtt alkalmazandó szabályoknak megfelelően, a meglévő készletek kimerüléséig továbbra is forgalomba hozhatók és felhasználhatók, amennyiben azokat élelmiszer-termelő állatok takarmányozására szánják.

(3) Az (1) bekezdésben említett anyagokat tartalmazó azon takarmány-alapanyagok és takarmánykeverékek, amelyeket 2020. január 4. előtt állítottak elő és címkéztek fel a 2018. január 4. előtt alkalmazandó szabályoknak megfelelően, a meglévő készletek kimerüléséig továbbra is forgalomba hozhatók és felhasználhatók, amennyiben azokat nem élelmiszer-termelő állatok takarmányozására szánják.

*7. cikk***Hatálybalépés**

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2017. december 14-én.

a Bizottság részéről

az elnök

Jean-Claude JUNKER

Az adalék- anyag azonosító száma	Az engedély jogosult- jának neve	Adalékanyag	Összetétel, kémiai képlet, leírás, analitikai módszer	Állatfaj vagy -kategória	Maximális életkor	Legkisebb tartalom	Legnagyobb tartalom	Egyéb rendelkezések	Az engedély lejártá					
						Az elem (Fe) mennyisége 12 %-os nedvességtartalmú teljes értékű takarmányban (mg/kg) vagy az elem (Fe) mennyisége (mg)/nap vagy hét								
Kategória: tápértékkel rendelkező adalékanyagok. Funkcionális csoport: nyomelemek vegyületei														
3b101		Vas(II)-karbo- nát (sziderit)	Az adalékanyag összetétele: Bányászott ércből származó, szideritet tartalmazó por, legalább 70 %-os FeCO₃- és 39 %-os összes vastartalommal A hatóanyag jellemzése Kémiai képlet: FeCO₃ CAS-szám: 563–71–3 Analitikai módszerek ⁽¹⁾: A takarmány-adalékanyagban található vas és karbonát kimutatására: — Európai Gyógyszerkönyv Monográfia 2.3.1. A takarmány-adalékanyag kristallográfiai jellemzésére: — Röntgendiffrakció. A takarmány-adalékanyagban és az előkeverékekben található összes vas mennyiségének meghatározására: — atomabszorpciós spektrometria, AAS (EN ISO 6869 szabvány); vagy	Valamennyi állatfaj, kivéve a malacokat, a borjakat, a legfeljebb 14 napos csirkéket és a legfeljebb 28 napos pulykacsibéket	—	—	Juhfélék: 500 (összesen ⁽²⁾)	Szarvasmarhafélék és baromfi: 450 (összesen ⁽²⁾)	Kedvtelésből tartott állatok: 600 (összesen ⁽²⁾)	Egyéb fajok: 750 (összesen ⁽²⁾)	1. A vas(II)-karbonát forgalomba hozatala és készítmények adalékanyagaként való felhasználása megengedett.	2. Az adalékanyag előkeverék formájában keverendő bele a takarmányba.	3. A takarmányipari vállalkozóknak munkafolyamatokat és megfelelő szervezeti intézkedéseket kell meghatározniuk az adalékanyag és az előkeverékek felhasználói számára a belélegzés, a bőrrel való érintkezés és a szembe kerülés jelentette veszélyek kezelésére. Ha a kockázatok e folyamatokkal és intézkedésekkel nem csökkenthetők elfogadható szintre, akkor az adalékanyagot és az előkeverékeket megfelelő egyéni védőeszközökkel kell használni.	2028. január 4.

Az adalék- anyag azonosító száma	Az engedély jogosult- jának neve	Adalékanyag	Összetétel, kémiai képlet, leírás, analitikai módszer	Állatfaj vagy -kategória	Maximális életkor	Legkisebb tartalom	Legnagyobb tartalom	Egyéb rendelkezések	Az engedély lejárta
						Az elem (Fe) mennyisége 12 %-os nedvességtartalmú teljes értékű takarmányban (mg/kg) vagy az elem (Fe) mennyisége (mg)/nap vagy hét			
			— induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria, ICP-AES (EN 15510); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria (ICP-AES) nyomás alatt vég- zett roncsolást követően (CEN/TS 15621). A takarmány-alapanyagokban és a takarmánykeverékekben talál- ható összes vas mennyiségének meghatározására: — atomabszorpciós spektromet- ria, AAS (a 152/2009/EK bi- zottsági rendelet IV. mellékle- tének C. pontja); vagy — atomabszorpciós spektromet- ria, AAS (EN ISO 6869 szab- vány); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria, ICP-AES (EN 15510); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria (ICP-AES) nyomás alatt vég- zett roncsolást követően (CEN/TS 15621).					4. Az adalékanyag és az azt tartalmazó előkeverékek címkézése révén fel kell tűn- tetni a következőt: „A vas(II)-karbonát korlátozott biológiai hasznosíthatósága miatt nem használható fel fiatal állatok vasforrása- ként.”	

Az adalék- anyag azonosító száma	Az engedély jogosult- jának neve	Adalékanyag	Összetétel, kémiai képlet, leírás, analitikai módszer	Állatfaj vagy -kategória	Maximális életkor	Legkisebb tartalom	Legnagyobb tartalom	Egyéb rendelkezések	Az engedély lejárta
						Az elem (Fe) mennyisége 12 %-os nedvességtartalmú teljes értékű takarmányban (mg/kg) vagy az elem (Fe) mennyisége (mg)/nap vagy hét			
3b102	—	Vas(III)-klorid- hexahidrát	<i>Az adalékanyag összetétele:</i> Vas(III)-klorid-hexahidrát, por for- májában, legalább 19 %-os vas- tartalommal. <i>A hatóanyag jellemzése</i> Kémiai képlet: FeCl₃ · 6H₂O CAS-szám: 10025–77–1 <i>Analitikai módszerek</i> ⁽¹⁾: A takarmány-adalékanyagban ta- lálható vas és klorid kimutatá- sára: — Európai Gyógyszerkönyv Mo- nográfia 2.3.1. A takarmány-adalékanyag krisz- tallográfiai jellemzésére: — Röntgendiffrakció. A takarmány-adalékanyagban ta- lálható vas-klorid-hexahidrát mennyiségének meghatározására: — titrálás nátrium-tioszulfáttal (Európai Gyógyszerkönyv Monográfia 1515). A takarmány-adalékanyagban és az előkeverékekben található ösz- szes vas mennyiségének meghatá- rozására: — atomabszorpciós spektromet- ria, AAS (EN ISO 6869 szab- vány); vagy	Valamennyi állatfaj	—	—	Juhfélék: 500 (összesen ⁽²⁾) Szarvasmarhafélék és baromfi: 450 (összesen ⁽²⁾) Malacok az elválasztás előtt egy hétig: 250 mg/nap (összesen ⁽²⁾) Kedvtelésből tartott állatok: 600 (összesen ⁽²⁾) Egyéb fajok: 750 (összesen ⁽²⁾)	1. A vas(III)-klorid forgalomba hozatala és készítmények adalékanyagaként való fel- használása megengedett. 2. Az adalékanyag folyékony előkeverék formájában keve- rendő bele a takarmányba. 3. A takarmányipari vállalko- zóknak munkafolyamatokat és megfelelő szervezeti in- tézkedéseket kell meghatá- rozniuk az adalékanyag és az előkeverékek felhasználói számára a belélegzés, a bőr- rel való érintkezés és a szembe kerülés jelentette veszélyek kezelésére. Ha a kockázatok e folyamatok- kal és intézkedésekkel nem csökkenthetők elfogadható szintre, akkor az adalékany- agot és az előkeverékeket megfelelő egyéni védőeszkö- zökkel kell használni.	2028. ja- nuár 4.

Az adalék- anyag azonosító száma	Az engedély jogosult- jának neve	Adalékanyag	Összetétel, kémiai képlet, leírás, analitikai módszer	Állatfaj vagy -kategória	Maximális életkor	Legkisebb tartalom	Legnagyobb tartalom	Egyéb rendelkezések	Az engedély lejárta
						Az elem (Fe) mennyisége 12 %-os nedvességtartalmú teljes értékű takarmányban (mg/kg) vagy az elem (Fe) mennyisége (mg)/nap vagy hét			
			— induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria, ICP-AES (EN 15510); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria (ICP-AES) nyomás alatt vég- zett roncsolást követően (CEN/TS 15621). A takarmány-alapanyagokban és a takarmánykeverékekben talál- ható összes vas mennyiségének meghatározására: — atomabszorpciós spektromet- ria, AAS (a 152/2009/EK bi- zottsági rendelet IV. mellékle- tének C. pontja); vagy — atomabszorpciós spektromet- ria, AAS (EN ISO 6869 szab- vány); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria, ICP-AES (EN 15510); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria (ICP-AES) nyomás alatt vég- zett roncsolást követően (CEN/TS 15621).						

Az adalék- anyag azonosító száma	Az engedély jogosult- jának neve	Adalékanyag	Összetétel, kémiai képlet, leírás, analitikai módszer	Állatfaj vagy -kategória	Maximális életkor	Legkisebb tartalom	Legnagyobb tartalom	Egyéb rendelkezések	Az engedély lejárta
						Az elem (Fe) mennyisége 12 %-os nedvességtartalmú teljes értékű takarmányban (mg/kg) vagy az elem (Fe) mennyisége (mg)/nap vagy hét			
3b103	—	Vas(II)-szulfát monohidrát	<i>Az adalékanyag összetétele:</i> Vas(II)-szulfát-monohidrát, por vagy granulátum formájában, leg- alább 29 %-os vastartalommal. <i>A hatóanyag jellemzése</i> Kémiai képlet: FeSO₄ · H₂O CAS-szám: 17 375–41–6 <i>Analitikai módszerek ⁽¹⁾:</i> A takarmány-adalékanyagban ta- lálható vas és szulfát kimutatá- sára: — Európai Gyógyszerkönyv Mo- nográfia 2.3.1. A takarmány-adalékanyag krisz- tallográfiai jellemzésére: — Röntgendiffrakció. A takarmány-adalékanyagban ta- lálható vas(II)-szulfát-monohidrát mennyiségének meghatározására: — titrálás ammóniummal és cérium-nitráttal (Európai Gyógyszerkönyv Monográfia 0083); vagy — titrálás kálium-dikromáttal (EN 889). A takarmány-adalékanyagban és az előkeverékekben található ösz- szes vas mennyiségének meghatá- rozására: — atomabszorpciós spektromet- ria, AAS (EN ISO 6869 szab- vány); vagy	Valamennyi állatfaj	—	—	Juhfélék: 500 (összesen ⁽²⁾) Szarvasmarhafélék és baromfi: 450 (összesen ⁽²⁾) Malacok az elválasztás előtt egy hétig: 250 mg/nap (összesen ⁽²⁾) Kedvtelésből tartott állatok: 600 (összesen ⁽²⁾) Egyéb fajok: 750 (összesen ⁽²⁾)	1. A vas(II)-szulfát-monohidrát forgalomba hozatala és ké- szítmények adalékanyaga- ként való felhasználása meg- engedett. 2. Az adalékanyag előkeverék formájában keverendő bele a takarmányba. 3. A takarmányipari vállalko- zóknak munkafolyamatokat és megfelelő szervezeti in- tézkedéseket kell meghatá- rozniuk az adalékanyag és az előkeverékek felhasználói számára a belélegzés, a bőr- rel való érintkezés és a szembe kerülés jelentette veszélyek kezelésére. Ha a kockázatok e folyamatok- kal és intézkedésekkel nem csökkenthetők elfogadható szintre, akkor az adalékany- agot és az előkeverékeket megfelelő egyéni védőeszkö- zökkel kell használni.	2028. ja- nuár 4.

Az adalék- anyag azonosító száma	Az engedély jogosult- jának neve	Adalékanyag	Összetétel, kémiai képlet, leírás, analitikai módszer	Állatfaj vagy -kategória	Maximális életkor	Legkisebb tartalom	Legnagyobb tartalom	Egyéb rendelkezések	Az engedély lejártá
						Az elem (Fe) mennyisége 12 %-os nedvességtartalmú teljes értékű takarmányban (mg/kg) vagy az elem (Fe) mennyisége (mg)/nap vagy hét			
			— induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria, ICP-AES (EN 15510); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria (ICP-AES) nyomás alatt végzett roncsolást követően (CEN/TS 15621). A takarmány-alapanyagokban és a takarmánykeverékekben található összes vas mennyiségének meghatározására: — atomabszorpciós spektrometria, AAS (a 152/2009/EK bizottsági rendelet IV. mellékletének C. pontja); vagy — atomabszorpciós spektrometria, AAS (EN ISO 6869 szabvány); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria, ICP-AES (EN 15510); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria (ICP-AES) nyomás alatt végzett roncsolást követően (CEN/TS 15621).						

Az adalék- anyag azonosító száma	Az engedély jogosult- jának neve	Adalékanyag	Összetétel, kémiai képlet, leírás, analitikai módszer	Állatfaj vagy -kategória	Maximális életkor	Legkisebb tartalom	Legnagyobb tartalom	Egyéb rendelkezések	Az engedély lejárta
						Az elem (Fe) mennyisége 12 %-os nedvességtartalmú teljes értékű takarmányban (mg/kg) vagy az elem (Fe) mennyisége (mg)/nap vagy hét			
3b104	—	Vas(II)-szulfát- heptahidrát	<i>Az adalékanyag összetétele:</i> Vas(II)-szulfát-heptahidrát, por formájában, legalább 18 %-os vastartalommal. <i>A hatóanyag jellemzése</i> Kémiai képlet: FeSO₄ · 7H₂O CAS-szám: 7782–63–0 <i>Analitikai módszerek ⁽¹⁾:</i> A takarmány-adalékanyagban ta- lálható vas és szulfát kimutatá- sára: — Európai Gyógyszerkönyv Mo- nográfia 2.3.1. A takarmány-adalékanyag krisz- tallográfiai jellemzésére: Röntgendiffrakció. A takarmány-adalékanyagban ta- lálható vas(II)-szulfát-heptahidrát mennyiségének meghatározására: — titrálás ammóniummal és cérium-nitráttal (Európai Gyógyszerkönyv Monográfia 0083); vagy — titrálás kálium-dikromáttal (EN 889). A takarmány-adalékanyagban és az előkeverékekben található ösz- szes vas mennyiségének meghatá- rozására: — atomabszorpciós spektromet- ria, AAS (EN ISO 6869 szab- vány); vagy	Valamennyi állatfaj	—	—	Juhfélék: 500 (összesen ⁽²⁾) Szarvasmarhafélék és baromfi: 450 (összesen ⁽²⁾) Malacok az elválasztás előtt egy hétig: 250 mg/nap (összesen ⁽²⁾) Kedvtelésből tartott állatok: 600 (összesen ⁽²⁾) Egyéb fajok: 750 (összesen ⁽²⁾)	1. A vas(II)-szulfát-heptahidrát forgalomba hozatala és ké- szítmények adalékanyaga- ként való felhasználása meg- engedett. 2. Az adalékanyag előkeverék formájában keverendő bele a takarmányba. 3. A takarmányipari vállalko- zóknak munkafolyamatokat és megfelelő szervezeti in- tézkedéseket kell meghatá- rozniuk az adalékanyag és az előkeverékek felhasználói számára a belélegzés, a bőr- rel való érintkezés és a szembe kerülés jelentette veszélyek kezelésére. Ha a kockázatok e folyamatok- kal és intézkedésekkel nem csökkenthetők elfogadható szintre, akkor az adalékany- agot és az előkeverékeket megfelelő egyéni védőeszkö- zökkel kell használni.	2028. ja- nuár 4.

Az adalék- anyag azonosító száma	Az engedély jogosult- jának neve	Adalékanyag	Összetétel, kémiai képlet, leírás, analitikai módszer	Állatfaj vagy -kategória	Maximális életkor	Legkisebb tartalom	Legnagyobb tartalom	Egyéb rendelkezések	Az engedély lejárta
						Az elem (Fe) mennyisége 12 %-os nedvességtartalmú teljes értékű takarmányban (mg/kg) vagy az elem (Fe) mennyisége (mg)/nap vagy hét			
			— induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria, ICP-AES (EN 15510); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria (ICP-AES) nyomás alatt végzett roncsolást követően (CEN/TS 15621). A takarmány-alapanyagokban és a takarmánykeverékekben található összes vas mennyiségének meghatározására: — atomabszorpciós spektrometria, AAS (a 152/2009/EK bizottsági rendelet IV. mellékletének C. pontja); vagy — atomabszorpciós spektrometria, AAS (EN ISO 6869 szabvány); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria, ICP-AES (EN 15510); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria (ICP-AES) nyomás alatt végzett roncsolást követően (CEN/TS 15621).						

Az adalék- anyag azonosító száma	Az engedély jogosult- jának neve	Adalékanyag	Összetétel, kémiai képlet, leírás, analitikai módszer	Állatfaj vagy -kategória	Maximális életkor	Legkisebb tartalom	Legnagyobb tartalom	Egyéb rendelkezések	Az engedély lejártá
						Az elem (Fe) mennyisége 12 %-os nedvességtartalmú teljes értékű takarmányban (mg/kg) vagy az elem (Fe) mennyisége (mg)/nap vagy hét			
3b105		Vas(II)-fumarát	<i>Az adalékanyag összetétele:</i> Vas(II)-fumarát, por formájában, legalább 30 %-os vastartalommal. <i>A hatóanyag jellemzése</i> Kémiai képlet: C₄H₂FeO₄ CAS-szám: 141–01–5 <i>Analitikai módszerek ⁽¹⁾:</i> A takarmány-adalékanyagban ta- lálható vas(II)-fumarát mennyisé- gének meghatározására: — titrálás cérium-szulfáttal (Eu- rópai Gyógyszerkönyv Mo- nográfia 0902). A takarmány-adalékanyagban és az előkeverékekben található ösz- szes vas mennyiségének meghatá- rozására: — atomabszorpciós spektromet- ria, AAS (EN ISO 6869 szab- vány); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria, ICP-AES (EN 15510); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria (ICP-AES) nyomás alatt vég- zett roncsolást követően (CEN/TS 15621).	Valamennyi állatfaj	—	—	Juhfélék: 500 (összesen ⁽²⁾) Szarvasmarhafélék és baromfi: 450 (összesen ⁽²⁾) Malacok az elválasztás előtt egy hétig: 250 mg/nap (összesen ⁽²⁾) Kedvtelésből tartott állatok: 600 (összesen ⁽²⁾) Egyéb fajok: 750 (összesen ⁽²⁾)	1. A vas(II)-fumarát forga- lomba hozatala és készítmé- nyek adalékanyagaként való felhasználása megengedett. 2. Az adalékanyag előkeverék formájában keverendő bele a takarmányba. 3. A takarmányipari vállalko- zóknak munkafolyamatokat és megfelelő szervezeti in- tézkedéseket kell meghatá- rozniuk az adalékanyag és az előkeverékek felhasználói számára a belélegzés, a bőr- rel való érintkezés és a szembe kerülés jelentette veszélyek kezelésére. Ha a kockázatok e folyamatok- kal és intézkedésekkel nem csökkenthetők elfogadható szintre, akkor az adalékany- agot és az előkeverékeket megfelelő egyéni védőeszkö- zökkel kell használni.	

Az adalék- anyag azonosító száma	Az engedély jogosult- jának neve	Adalékanyag	Összetétel, kémiai képlet, leírás, analitikai módszer	Állatfaj vagy -kategória	Maximális életkor	Legkisebb tartalom	Legnagyobb tartalom	Egyéb rendelkezések	Az engedély lejártá
						Az elem (Fe) mennyisége 12 %-os nedvességtartalmú teljes értékű takarmányban (mg/kg) vagy az elem (Fe) mennyisége (mg)/nap vagy hét			
			A takarmány-alapanyagokban és a takarmánykeverékekben talál- ható összes vas mennyiségének meghatározására: — atomabszorpciós spektromet- ria, AAS (a 152/2009/EK bi- zottsági rendelet IV. mellékle- tének C. pontja); vagy — atomabszorpciós spektromet- ria, AAS (EN ISO 6869 szab- vány); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria, ICP-AES (EN 15510); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria (ICP-AES) nyomás alatt vég- zett roncsolást követően (CEN/TS 15621).						
3b106	—	Aminosavak vas(II)-kelát- hidrátja	Az adalékanyag összetétele: Vas(II)-aminosav komplex, amely- ben a vas és a szójafehérjéből származó aminosavak koordinált kovalens kötéssel kelátot képez- nek, por formájában, legalább 9 %-os vastartalommal.	Valamennyi állatfaj	—	—	Juhfélék: 500 (összesen ⁽²⁾) Szarvasmarhafélék és baromfi: 450 (összesen ⁽²⁾) Malacok az elválasztás előtt egy hétig: 250 mg/nap (összesen ⁽²⁾)	1. Az aminosavak vas(II)-kelát- jának forgalomba hozatala és készítmények adalékanyag- aként való felhasználása megengedett. 2. Az adalékanyag előkeverék formájában keverendő bele a takarmányba.	2028. ja- nuár 4.

Az adalék- anyag azonosító száma	Az engedély jogosult- jának neve	Adalékanyag	Összetétel, kémiai képlet, leírás, analitikai módszer	Állatfaj vagy -kategória	Maximális életkor	Legkisebb tartalom	Legnagyobb tartalom	Egyéb rendelkezések	Az engedély lejárta
						Az elem (Fe) mennyisége 12 %-os nedvességtartalmú teljes értékű takarmányban (mg/kg) vagy az elem (Fe) mennyisége (mg)/nap vagy hét			
			<i>A hatóanyag jellemzése</i> Kémiai képlet: $\text{Fe}(\text{x})_{1-3} \cdot \text{nH}_2\text{O}$, x = szójafehérje-hidrolizátumból származó bármely aminosav anionja. Az 1 500 Da-t meghaladó súlyú molekulák legfeljebb 10 %-a. <i>Analitikai módszerek ⁽¹⁾:</i> A takarmány-adalékanyagban ta- lálható aminosav-tartalom meny- nyiségének meghatározására: — ioncserés kromatográfia osz- lopról való eluálódás utáni ninhidrin-származékképzéssel és fotometriás meghatározás- sal (a 152/2009/EK bizottsági rendelet III. mellékletének F. pontja). A takarmány-adalékanyagban és az előkeverékekben található ösz- szes vas mennyiségének meghatá- rozására: — atomabszorpciós spektromet- ria, AAS (EN ISO 6869 szab- vány); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria, ICP-AES (EN 15510); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria (ICP-AES) nyomás alatt vég- zett roncsolást követően (CEN/TS 15621).				Kedvtelésből tartott állatok: 600 (összesen ⁽²⁾) Egyéb fajok: 750 (összesen ⁽²⁾)	3. A takarmányipari vállalko- zóknak munkafolyamatokat és megfelelő szervezeti in- tézkedéseket kell meghatá- rozniuk az adalékanyag és az előkeverékek felhasználói számára a belélegzés, a bőr- rel való érintkezés és a szembe kerülés jelentette veszélyek kezelésére. Ha a kockázatok e folyamatok- kal és intézkedésekkel nem csökkenthetők elfogadható szintre, akkor az adalékany- agot és az előkeverékeket megfelelő egyéni védőeszkö- zökkel kell használni.	

Az adalék- anyag azonosító száma	Az engedély jogosult- jának neve	Adalékanyag	Összetétel, kémiai képlet, leírás, analitikai módszer	Állatfaj vagy -kategória	Maximális életkor	Legkisebb tartalom	Legnagyobb tartalom	Egyéb rendelkezések	Az engedély lejártá
						Az elem (Fe) mennyisége 12 %-os nedvességtartalmú teljes értékű takarmányban (mg/kg) vagy az elem (Fe) mennyisége (mg)/nap vagy hét			
			A takarmány-alapanyagokban és a takarmánykeverékekben talál- ható összes vas mennyiségének meghatározására: — atomabszorpciós spektromet- ria, AAS (a 152/2009/EK bi- zottsági rendelet IV. mellékle- tének C. pontja); vagy — atomabszorpciós spektromet- ria, AAS (EN ISO 6869 szab- vány); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria, ICP-AES (EN 15510); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria (ICP-AES) nyomás alatt vég- zett roncsolást követően (CEN/TS 15621).						
3b107	—	Fehérjehidrolizátumok vas(II)-kelátja	Az <i>adalékanyag összetétele</i> : Fehérjehidrolizátumok vas(II)-ke- látja, por formájában, legalább 10 %-os vastartalommal. Legalább 50 % keláttá alakult vassal.	Valamennyi állatfaj	—	—	Juhfélék: 500 (összesen ⁽²⁾) Szarvasmarhafélék és baromfi: 450 (összesen ⁽²⁾) Malacok az elválasztás előtt egy hétig: 250 mg/nap (összesen ⁽²⁾)	1. A fehérjehidrolizátumok vas(II)-kelátjának forga- lomba hozatala és készítmé- nyek adalékanyagaként való felhasználása megengedett. 2. Az adalékanyag előkeverék formájában keverendő bele a takarmányba.	2028. ja- nuár 4.

Az adalék- anyag azonosító száma	Az engedély jogosult- jának neve	Adalékanyag	Összetétel, kémiai képlet, leírás, analitikai módszer	Állatfaj vagy -kategória	Maximális életkor	Legkisebb tartalom	Legnagyobb tartalom	Egyéb rendelkezések	Az engedély lejárta
						Az elem (Fe) mennyisége 12 %-os nedvességtartalmú teljes értékű takarmányban (mg/kg) vagy az elem (Fe) mennyisége (mg)/nap vagy hét			
			<i>A hatóanyag jellemzése</i> Kémiai képlet: $\text{Fe}(\text{x})_{1-3} \cdot \text{nH}_2\text{O}$, x = szójafehérje-hidrolizátumból származó bármely aminosav anionja. <i>Analitikai módszerek</i> ⁽¹⁾: A takarmány-adalékanyagban ta- lálható fehérjehidrolizátum-tarta- lom mennyiségének meghatáro- zására: — ioncserés kromatográfia osz- lopról való eluálódás utáni ninhidrin-származékképzéssel és fotometriás meghatározás- sal (a 152/2009/EK bizottsági rendelet III. mellékletének F. pontja). A takarmány-adalékanyagban végbemenő vas-kelát-képződés minőségi ellenőrzésére: — Fourier-transzformációs inf- ravörös (FTIR) spektroszkó- piát követő többváltozós reg- ressziós módszerek (az uniós referencialaboratórium- nak frissítenie kell) ⁽³⁾. A takarmány-adalékanyagban és az előkeverékekben található ösz- szes vas mennyiségének meghatá- rozására: — atomabszorpciós spektromet- ria, AAS (EN ISO 6869 szab- vány); vagy			Kedvtelésből tartott állatok: 600 (összesen ⁽²⁾)	Egyéb fajok: 750 (összesen ⁽²⁾)	3. A takarmányipari vállalko- zóknak munkafolyamatokat és megfelelő szervezeti in- tézkedéseket kell meghatá- rozniuk az adalékanyag és az előkeverékek felhasználói számára a belélegzés, a bőr- rel való érintkezés és a szembe kerülés jelentette veszélyek kezelésére. Ha a kockázatok e folyamatok- kal és intézkedésekkel nem csökkenthetők elfogadható szintre, akkor az adalékany- agot és az előkeverékeket megfelelő egyéni védőeszkö- zökkel kell használni.	

Az adalék- anyag azonosító száma	Az engedély jogosult- jának neve	Adalékanyag	Összetétel, kémiai képlet, leírás, analitikai módszer	Állatfaj vagy -kategória	Maximális életkor	Legkisebb tartalom	Legnagyobb tartalom	Egyéb rendelkezések	Az engedély lejárta
						Az elem (Fe) mennyisége 12 %-os nedvességtartalmú teljes értékű takarmányban (mg/kg) vagy az elem (Fe) mennyisége (mg)/nap vagy hét			
			— induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria, ICP-AES (EN 15510); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria (ICP-AES) nyomás alatt végzett roncsolást követően (CEN/TS 15621). A takarmány-alapanyagokban és a takarmánykeverékekben található összes vas mennyiségének meghatározására: — atomabszorpciós spektrometria, AAS (a 152/2009/EK bizottsági rendelet IV. mellékletének C. pontja); vagy — atomabszorpciós spektrometria, AAS (EN ISO 6869 szabvány); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria, ICP-AES (EN 15510); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria (ICP-AES) nyomás alatt végzett roncsolást követően (CEN/TS 15621).						

Az adalék- anyag azonosító száma	Az engedély jogosult- jának neve	Adalékanyag	Összetétel, kémiai képlet, leírás, analitikai módszer	Állatfaj vagy -kategória	Maximális életkor	Legkisebb tartalom	Legnagyobb tartalom	Egyéb rendelkezések	Az engedély lejárta
						Az elem (Fe) mennyisége 12 %-os nedvességtartalmú teljes értékű takarmányban (mg/kg) vagy az elem (Fe) mennyisége (mg)/nap vagy hét			
3b108	—	Glicin-hidrát vas(II)-kelátja	<i>Az adalékanyag összetétele:</i> Glicin-hidrát vas(II)-kelátja, por formájában, legalább 15 %-os vastartalommal. Nedvesség: legfeljebb 10 %. <i>A hatóanyag jellemzése</i> Kémiai képlet: $\text{Fe(x)}_{1-3} \cdot \text{nH}_2\text{O}$, x = a glicin anionja. <i>Analitikai módszerek</i> ⁽¹⁾: A takarmány-adalékanyagban ta- lálható glicintartalom mennyisé- gének meghatározására: — ioncserés kromatográfia osz- lopról való eluálódás utáni ninhidrin-származékképzéssel és fotometriás meghatározás- sal (a 152/2009/EK bizottsági rendelet III. mellékletének F. pontja). A takarmány-adalékanyagban és az előkeverékekben található ösz- szes vas mennyiségének meghatá- rozására: — atomabszorpciós spektromet- ria, AAS (EN ISO 6869 szab- vány); vagy	Valamennyi állatfaj	—	—	Juhfélék: 500 (összesen ⁽²⁾) Szarvasmarhafélék és baromfi: 450 (összesen ⁽²⁾) Malacok az elválasztás előtt egy hétig: 250 mg/nap (összesen ⁽²⁾) Kedvtelésből tartott állatok: 600 (összesen ⁽²⁾) Egyéb fajok: 750 (összesen ⁽²⁾)	1. A glicin-hidrát vas(II)-kelát- jának forgalomba hozatala és készítmények adalékany- agaként való felhasználása megengedett. 2. Az adalékanyag előkeverék formájában keverendő bele a takarmányba. 3. A takarmányipari vállalko- zóknak munkafolyamatokat és megfelelő szervezeti in- tézkedéseket kell meghatá- rozniuk az adalékanyag és az előkeverékek felhasználói számára a belélegzés, a bőr- rel való érintkezés és a szembe kerülés jelentette veszélyek kezelésére. Ha a kockázatok e folyamatok- kal és intézkedésekkel nem csökkenthetők elfogadható szintre, akkor az adalékany- agot és az előkeverékeket megfelelő egyéni védőeszkö- zökkel kell használni.	2028. ja- nuár 4.

Az adalék- anyag azonosító száma	Az engedély jogosult- jának neve	Adalékanyag	Összetétel, kémiai képlet, leírás, analitikai módszer	Állatfaj vagy -kategória	Maximális életkor	Legkisebb tartalom	Legnagyobb tartalom	Egyéb rendelkezések	Az engedély lejárta
						Az elem (Fe) mennyisége 12 %-os nedvességtartalmú teljes értékű takarmányban (mg/kg) vagy az elem (Fe) mennyisége (mg)/nap vagy hét			
			— induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria, ICP-AES (EN 15510); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria (ICP-AES) nyomás alatt végzett roncsolást követően (CEN/TS 15621). A takarmány-alapanyagokban és a takarmánykeverékekben található összes vas mennyiségének meghatározására: — atomabszorpciós spektrometria, AAS (a 152/2009/EK bizottsági rendelet IV. mellékletének C. pontja); vagy — atomabszorpciós spektrometria, AAS (EN ISO 6869 szabvány); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria, ICP-AES (EN 15510); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria (ICP-AES) nyomás alatt végzett roncsolást követően (CEN/TS 15621).						

Az adalék- anyag azonosító száma	Az engedély jogosult- jának neve	Adalékanyag	Összetétel, kémiai képlet, leírás, analitikai módszer	Állatfaj vagy -kategória	Maximális életkor	Legkisebb tartalom	Legnagyobb tartalom	Egyéb rendelkezések	Az engedély lejárta
						Az elem (Fe) mennyisége 12 %-os nedvességtartalmú teljes értékű takarmányban (mg/kg) vagy az elem (Fe) mennyisége (mg)/nap vagy hét			
3b110		Vas-dextrán 10 %	<i>Az adalékanyag összetétele:</i> Vas-dextrán kolloidális vizes ol- data 25 % vas-dextrán-(10 % ösz- szes vas-, 15 % dextrán-), 1,5 % nátrium-klorid-, 0,4 % fenol- és 73,1 % víztartalommal <i>A hatóanyag jellemzése</i> Vas-dextrán Kémiai képlet: $(C_6H_{10}O_5)_n \cdot [Fe(OH)_3]_m$ IUPAC-név: vas-hidroxid-dextrán (α,3-α1,6 glükán) komplex CAS-szám: 9004-66-4 <i>Analitikai módszerek ⁽¹⁾:</i> A takarmány-adalékanyag jellem- zésére: — A brit és az amerikai gyógy- szerkönyvek vas-dextránról szóló monográfiái. A takarmány-adalékanyagban és az előkeverékekben található ösz- szes vas mennyiségének meghatá- rozására: — atomabszorpciós spektromet- ria, AAS (EN ISO 6869 szab- vány); vagy	Szopós malacok	—	—	200 mg/nap az életük első hétében egyszer és 300 mg/nap az életük második hétében egyszer	1. A takarmányipari vállalko- zóknak munkafolyamatokat és megfelelő szervezeti in- tézkedéseket kell meghata- rozniuk az adalékanyag felhasználói számára a belé- legzés, a bőrrel való érintke- zés és a szembe kerülés jelentette veszélyek kezelé- sére. Ha a kockázatok e fo- lyamatokkal és intézkedé- sekkel nem csökkenthetők elfogadható szintre, akkor az adalékanyagot megfelelő egyéni védőeszközökkel kell használni. 2. A használati utasításnak tar- talmaznia kell az alábbi szö- veget: — „Az adalékanyag csak egyedileg, közvetlenül egy kiegészítő takar- mányban adható.” — „Az adalékanyag nem adható E-vitamin- és/vagy szelénhiányos malacoknak.” — „A 10 %-os vas-dextrán alkalmazási időszakában (a malacok életének első 2 hetében) az egyéb vas- vegyületek azzal egyi- dejű használatát el kell kerülni.”	2028. ja- nuár 4.

Az adalék- anyag azonosító száma	Az engedély jogosult- jának neve	Adalékanyag	Összetétel, kémiai képlet, leírás, analitikai módszer	Állatfaj vagy -kategória	Maximális életkor	Legkisebb tartalom	Legnagyobb tartalom	Egyéb rendelkezések	Az engedély lejárta
						Az elem (Fe) mennyisége 12 %-os nedvességtartalmú teljes értékű takarmányban (mg/kg) vagy az elem (Fe) mennyisége (mg)/nap vagy hét			
			— induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria, ICP-AES (EN 15510); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria (ICP-AES) nyomás alatt végzett roncsolást követően (CEN/TS 15621). A takarmány-alapanyagokban és a takarmánykeverékekben található összes vas mennyiségének meghatározására: — atomabszorpciós spektrometria, AAS (a 152/2009/EK bizottsági rendelet IV. mellékletének C. pontja); vagy — atomabszorpciós spektrometria, AAS (EN ISO 6869 szabvány); vagy — induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria, ICP-AES (EN 15510); vagy						

Az adalék- anyag azonosító száma	Az engedély jogosult- jának neve	Adalékanyag	Összetétel, kémiai képlet, leírás, analitikai módszer	Állatfaj vagy -kategória	Maximális életkor	Legkisebb tartalom	Legnagyobb tartalom	Egyéb rendelkezések	Az engedély lejárta
						Az elem (Fe) mennyisége 12 %-os nedvességtartalmú teljes értékű takarmányban (mg/kg) vagy az elem (Fe) mennyisége (mg)/nap vagy hét			
			— induktív csatolású plazma atomemissziós spektrometria (ICP-AES) nyomás alatt vég- zett roncsolást követően (CEN/TS 15621).						

(¹) Az analitikai módszerek részletes leírása a referencialaboratórium honlapján található: <https://ec.europa.eu/jrc/en/eurl/feed-additives/evaluation-reports>

(²) A takarmány összes vastartalmának kiszámításakor az inert vas mennyiségét nem lehet figyelembe venni.

(³) A módszer kiegészíthető más módszerrel. Ilyen esetben a referencialaboratórium naprakészé teszi értékelő jelentését, és az alkalmazandó módszert közzéteszi a következő weboldalon: <https://ec.europa.eu/jrc/en/eurl/feed-additives/evaluation-reports>

ISSN 1977-0731 (elektronikus kiadás)
ISSN 1725-5090 (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU