

**ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2021/1975****z dnia 12 listopada 2021 r.****zezwalające na wprowadzenie na rynek mrożonej, suszonej i sproszkowanej postaci szarańczy wędrownej (*Locusta migratoria*) jako nowej żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 oraz zmieniające rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/2470****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 z dnia 25 listopada 2015 r. w sprawie nowej żywności, zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz rozporządzenie Komisji (WE) nr 1852/2001 <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 12,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (UE) 2015/2283 stanowi, że nowa żywność może być wprowadzana na rynek w Unii, pod warunkiem że wydano na nią zezwolenie i została ona wpisana do unijnego wykazu.
- (2) Na podstawie art. 8 rozporządzenia (UE) 2015/2283 przyjęto rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/2470 <sup>(2)</sup> ustanawiające unijny wykaz nowej żywności, na którą wydano zezwolenie.
- (3) W dniu 28 grudnia 2018 r. przedsiębiorstwo Fair Insects BV („wnioskodawca”) złożyło do Komisji wnioski zgodnie z art. 10 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2015/2283 dotyczący wprowadzenia na rynek w Unii szarańczy wędrownej (*Locusta migratoria*) w postaci mrożonej, suszonej i sproszkowanej (zmielonej). Wnioskodawca wystąpił z wnioskiem o stosowanie mrożonej, suszonej i sproszkowanej postaci szarańczy wędrownej w formie przekąsek oraz jako składnika żywności w szeregu produktów spożywczych przeznaczonych dla ogółu populacji.
- (4) Wnioskodawca zwrócił się również do Komisji z wnioskiem o ochronę zastrzeżonych danych naukowych zawartych we wniosku w odniesieniu do szeregu danych przedłożonych celem poparcia wniosku, a mianowicie: opisu procesu produkcji <sup>(3)</sup>, danych analitycznych dotyczących składu <sup>(4)</sup>, danych analitycznych dotyczących substancji zanieczyszczających <sup>(5)</sup>, stabilności i statusu mikrobiologicznego, danych dotyczących sprzedaży nowej żywności <sup>(6)</sup>, oceny pobrania <sup>(7)</sup>, strawności białek i wskaźnika strawnych niezbędnych aminokwasów <sup>(8)</sup>, testów rozpuszczalności i sterylności suszonej szarańczy wędrownej przeprowadzanych przed badaniami genotoksyczności, z których wynika, że przeprowadzenie badań genotoksyczności nie jest możliwe <sup>(9)</sup>, oraz w odniesieniu do badania cytotoksyczności <sup>(10)</sup>.
- (5) Zgodnie z art. 10 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2015/2283 w dniu 9 lipca 2019 r. Komisja zwróciła się do Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd”) o wydanie opinii naukowej w formie oceny dotyczącej bezpieczeństwa mrożonej, suszonej i sproszkowanej postaci szarańczy wędrownej jako nowej żywności.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 327 z 11.12.2015, s. 1.

<sup>(2)</sup> Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/2470 z dnia 20 grudnia 2017 r. ustanawiające unijny wykaz nowej żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 w sprawie nowej żywności (Dz.U. L 351 z 30.12.2017, s. 72).

<sup>(3)</sup> Fair Insects BV., 2019 (nieopublikowane).

<sup>(4)</sup> Fair Insects BV., 2019 (nieopublikowane).

<sup>(5)</sup> Fair Insects BV., 2019 (nieopublikowane).

<sup>(6)</sup> Fair Insects BV., 2018 (nieopublikowane).

<sup>(7)</sup> Fair Insects BV., 2019 (nieopublikowane).

<sup>(8)</sup> Fair Insects BV. „Digestibility of protein from *Locusta migratoria* during transit through the dynamic *in vitro* gastrointestinal model” (Strawność białek szarańczy wędrownej w dynamicznym modelu przewodu pokarmowego *in vitro*). Sprawozdanie z badania V21246/01 (nieopublikowane, 2018).

<sup>(9)</sup> Fair Insects BV. „Solubility and sterility test on dried *Locusta migratoria* prior to the genotoxicity studies” (Testy rozpuszczalności i sterylności suszonej szarańczy wędrownej przeprowadzane przed badaniami genotoksyczności) (nieopublikowane, 2018).

<sup>(10)</sup> Fair Insects BV. „Cellular toxicity of aqueous extracts from *Locusta migratoria*” (Toksyczność komórkowa ekstraktów wodnych z szarańczy wędrownej) (nieopublikowane, 2018).

- (6) W dniu 25 maja 2021 r. Urząd przyjął opinię naukową dotyczącą bezpieczeństwa mrożonej, suszonej i sproszkowanej postaci szarańczy wędrownej jako nowej żywności <sup>(11)</sup> zgodnie z art. 11 rozporządzenia (UE) 2015/2283.
- (7) W swojej opinii Urząd stwierdził, że mrożona, suszona i sproszkowana postać szarańczy wędrownej jest bezpieczna w proponowanych zastosowaniach i przy proponowanych poziomach stosowania. Opinia Urzędu daje zatem wystarczające podstawy do stwierdzenia, że mrożona, suszona i sproszkowana postać szarańczy wędrownej w podanych ocenie warunkach stosowania jest zgodna z wymogami art. 12 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2015/2283.
- (8) W opinii tej Urząd stwierdził również – na podstawie ograniczonych opublikowanych dowodów dotyczących alergii pokarmowych związanych ogólnie z owadami, wskazujących w sposób niejednoznaczny na powiązania między spożywaniem szarańczy wędrownej a szeregiem zdarzeń anafilaktycznych, oraz na podstawie dowodów wykazujących, że szarańcza wędrowna zawiera pewną liczbę potencjalnie alergennych białek – że spożycie tej nowej żywności może wywołać uczulenie na białka szarańczy wędrownej. Urząd zalecił również przeprowadzenie dalszych badań nad alergiennością szarańczy wędrownej.
- (9) W celu realizacji zalecenia Urzędu Komisja bada obecnie sposoby przeprowadzenia niezbędnych badań nad alergiennością szarańczy wędrownej. Do czasu oceny przez Urząd danych uzyskanych w wyniku badań oraz biorąc pod uwagę, że dotychczas zgłoszono jedynie kilka przypadków alergii wywołanych przez szarańczę wędrowną <sup>(12)</sup> zgodnie z danymi dostępnymi dla sektora owadów oraz że dowody dotyczące potencjału alergicznego związanego ze spożyciem szarańczy wędrownej są niejednoznaczne, Komisja uważa, że w unijnym wykazie nowej żywności, na którą wydano zezwolenie, nie należy umieszczać żadnych szczególnych wymogów dotyczących etykietowania w odniesieniu do potencjału szarańczy wędrownej w zakresie wywołania uczulenia pierwotnego.
- (10) W swojej opinii Urząd uznał również, że spożywanie mrożonej, suszonej i sproszkowanej postaci szarańczy wędrownej może powodować reakcje alergiczne u osób uczulonych na skorupiaki, mięczaki i roztocza. Ponadto Urząd zwrócił uwagę, że nowa żywność może zawierać dodatkowe alergeny, jeżeli te alergeny występują w substracie pokarmowym podawanym owadom. W związku z tym mrożona, suszona i sproszkowana postać szarańczy wędrownej udostępniana konsumentowi jako taka oraz żywność ją zawierająca powinny być opatrzone odpowiednią etykietą zgodnie z wymogami określonymi w art. 9 rozporządzenia (UE) 2015/2283.
- (11) W swojej opinii Urząd stwierdził, że jego wniosek dotyczący bezpieczeństwa nowej żywności opierał się na szeregu danych przedłożonych celem poparcia wniosku, a mianowicie na opisie procesu produkcji, danych analitycznych dotyczących składu, danych analitycznych dotyczących substancji zanieczyszczających, stabilności i statusu mikrobiologicznego, danych dotyczących sprzedaży nowej żywności, oceny pobrania, strawności białek i wskaźnika strawnych niezbędnych aminokwasów, testach rozpuszczalności i sterylności suszonej szarańczy wędrownej przeprowadzanych przed badaniami genotoksyczności, z których wynika, że przeprowadzenie badań genotoksyczności nie jest możliwe, oraz na badaniach cytotoksyczności. Urząd wskazał również, że nie mógłby dojść do takiego wniosku bez danych zawartych w niepublikowanych sprawozdaniach z badań zawartych w dokumentacji wnioskodawcy.
- (12) Komisja zwróciła się do wnioskodawcy o dalsze wyjaśnienie uzasadnienia jego wniosku o ochronę zastrzeżonych danych w odniesieniu do tych badań oraz o wyjaśnienie jego wniosku o wyłączne prawo powoływania się na te dane, o czym mowa w art. 26 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (UE) 2015/2283.
- (13) Wnioskodawca oświadczył, że w momencie składania wniosku posiadał zastrzeżone i wyłączne prawo powoływania się na opis procesu produkcji, dane analityczne dotyczące składu, dane analityczne dotyczące substancji zanieczyszczających, stabilności i statusu mikrobiologicznego, dane dotyczące sprzedaży nowej żywności, oceny pobrania, strawności białek i wskaźnika strawnych niezbędnych aminokwasów, testy rozpuszczalności i sterylności suszonej szarańczy wędrownej przeprowadzane przed badaniami genotoksyczności, z których wynika, że przeprowadzenie badań genotoksyczności nie jest możliwe, oraz na badania cytotoksyczności, a zatem osoby trzecie nie mogą zgodnie z prawem uzyskać dostępu do tych badań, wykorzystywać ich ani się na nie powoływać.

<sup>(11)</sup> „Safety of frozen and dried formulations from migratory locust (*Locusta migratoria*) as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283 (Bezpieczeństwo mrożonej i suszonej postaci szarańczy wędrownej jako nowej żywności zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2015/2283; Dziennik EFSA 2021;19(7):6667.

<sup>(12)</sup> Szarańcza wędrowna jest wprowadzana na rynek w kilku państwach członkowskich w ramach środków przejściowych ustanowionych w art. 35 ust. 2 rozporządzenia (UE) 2015/2283. Według wnioskodawcy od 2016 r. mrożona i suszona szarańcza jest sprzedawana na rynku niderlandzkim.

- (14) Komisja oceniła wszystkie informacje dostarczone przez wnioskodawcę i uznała, że wnioskodawca należy uzasadnić spełnienie wymogów określonych w art. 26 ust. 2 rozporządzenia (UE) 2015/2283. W związku z tym szczególnie badania – dotyczące opisu procesu produkcji, danych analitycznych dotyczących składu, danych analitycznych dotyczących substancji zanieczyszczających, stabilności i statusu mikrobiologicznego, danych dotyczących sprzedaży nowej żywności, oceny pobrania, strawności białek i wskaźnika strawnych niezbędnych aminokwasów, testów rozpuszczalności i sterylności suszonej szarańczy wędrownej przeprowadzanych przed badaniami genotoksyczności, z których wynika, że przeprowadzenie badań genotoksyczności nie jest możliwe, oraz badań cytotoksyczności – zawarte w dokumentacji wnioskodawcy, na których Urząd oparł swoje wnioski dotyczące bezpieczeństwa nowej żywności i bez których nie mógłby ocenić nowej żywności, nie powinny być wykorzystywane na rzecz ewentualnego kolejnego wnioskodawcy w okresie pięciu lat od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia. W związku z powyższym wyłącznie wnioskodawca powinien otrzymać zezwolenie na wprowadzanie na rynek w Unii mrożonej, suszonej i sproszkowanej postaci szarańczy wędrownej w tym okresie.
- (15) Ograniczenie zezwolenia dotyczącego mrożonej, suszonej i sproszkowanej postaci szarańczy wędrownej oraz powoływania się na badania zawarte w dokumentacji wnioskodawcy wyłącznie do użytku wnioskodawcy nie uniemożliwia jednak innym wnioskodawcom ubiegania się o zezwolenie na wprowadzenie na rynek tej samej nowej żywności, pod warunkiem że ich wnioski będą się opierać na uzyskanych zgodnie z prawem informacjach potwierdzających na potrzeby takiego zezwolenia.
- (16) Należy zatem odpowiednio zmienić załącznik do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470.
- (17) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

#### Artykuł 1

1. Mrożoną, suszoną i sproszkowaną postać szarańczy wędrownej (*Locusta migratoria*), jak określono w załączniku do niniejszego rozporządzenia, włącza się do unijnego wykazu nowej żywności, na którą wydano zezwolenie, ustanowionego rozporządzeniem wykonawczym (UE) 2017/2470.

2. Przez okres pięciu lat od dnia 5 grudnia 2021 r. wyłącznie pierwotny wnioskodawca:

przedsiębiorstwo: Fair Insects BV;

adres: Industriestraat 3, 5107 NC Dongen, Niderlandy,

otrzymuje zezwolenie na wprowadzanie na rynek w Unii nowej żywności, o której mowa w ust. 1, chyba że kolejny wnioskodawca otrzyma zezwolenie na przedmiotową nową żywność bez odwoływania się do danych chronionych na podstawie art. 2 niniejszego rozporządzenia lub za zgodą przedsiębiorstwa Fair Insects BV.

3. Wpis w unijnym wykazie, o którym mowa w ust. 1, obejmuje warunki stosowania i wymogi w zakresie etykietowania określone w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

#### Artykuł 2

Dane załączone do dokumentacji wniosku, na podstawie których Urząd sporządził ocenę nowej żywności określonej w art. 1, które wnioskodawca określił jako zastrzeżone i bez których nie można byłoby udzielić zezwolenia na ochronę danych, nie mogą być wykorzystywane na rzecz kolejnego wnioskodawcy w okresie pięciu lat od dnia 5 grudnia 2021 r. bez zgody przedsiębiorstwa Fair Insects BV.

#### Artykuł 3

W załączniku do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 4*

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 12 listopada 2021 r.

*W imieniu Komisji*  
Ursula VON DER LEYEN  
*Przewodnicząca*

---

## ZAŁĄCZNIK

W załączniku do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470 wprowadza się następujące zmiany:

1) w tabeli 1 (Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie) dodaje się wpis w brzmieniu:

| Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie   | Warunki stosowania nowej żywności   |  | Dodatkowe szczególne wymagania dotyczące etykietowania   | Inne wymagania | Ochrona danych  |                          |
|--|---|--|--|----------------|---|--------------------------|
| „Mrożona, suszona i sproszkowana postać szarańczy wędrowniej ( <i>Locusta migratoria</i> ) | Określona kategoria żywności  | <b>Maksymalne poziomy (g/100 g) wprowadzana do obrotu jako taka lub przygotowana do spożycia według instrukcji</b> | 1. Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako »mrożona szarańcza wędrowna ( <i>Locusta migratoria</i> )«, »suszona/sproszkowana szarańcza wędrowna ( <i>Locusta migratoria</i> )« lub »sproszkowana cała szarańcza wędrowna ( <i>Locusta migratoria</i> )«, w zależności od zastosowanej postaci.<br>2. W ramach etykietowania środków spożywczych zawierających mrożoną, suszoną lub sproszkowaną postać szarańczy wędrowniej ( <i>Locusta migratoria</i> ) zamieszcza się informację, że składnik ten może powodować reakcję alergiczną u konsumentów, u których stwierdzono alergię na skorupaki, mięczaki i produkty z nich uzyskane oraz na roztozca. Informację tę zamieszcza się w pobliżu wykazu składników. |                | Zezwolenie wydane w dniu 5.12.2021.<br>Niniejszy wpis opiera się na zastrzeżonych dowodach naukowych i danych naukowych objętych ochroną zgodnie z art. 26 rozporządzenia (UE) 2015/2283. Wnioskodawca: Fair Insects BV, Industriestraat 3, 5107 NC Dongen, Niderlandy.<br>W okresie ochrony danych nowa żywność może być wprowadzana na rynek w Unii wyłącznie przez przedsiębiorstwo Fair Insects BV, chyba że kolejny wnioskodawca uzyska zezwolenie dotyczące przedmiotowej nowej żywności bez powoływania się na zastrzeżone dowody naukowe lub dane naukowe objęte ochroną zgodnie z art. 26 rozporządzenia (UE) 2015/2283 lub za zgodą przedsiębiorstwa Fair Insects BV. Data zakończenia ochrony danych: 5.12.2026” |                          |
|  |   | Mrożona  |  |                |   | Suszona lub sproszkowana |
|  | Mrożona, suszona i sproszkowana postać szarańczy wędrowniej ( <i>Locusta migratoria</i> )           |  |  |                |   |                          |
|  | Przetworzone produkty z ziemniaków; dania na bazie roślin strączkowych i produkty na bazie makaronu | 15   |  |                |   | 5                        |
|  | Analogi mięsa   | 80   |  |                |   | 50                       |
|  | Zupy i koncentraty zup  | 15   |  |                |   | 5                        |
|  | Rośliny strączkowe i warzywa w puszkach/słoikach  | 20   |  |                |   | 15                       |
|  | Sałatki   | 15   |  |                |   | 5                        |
|  | Napoje piwopodobne, mieszanki do produkcji napojów alkoholowych                                     | 2  |  |                |   | 2                        |
|  | Czekoladowe wyroby cukiernicze  | 30   |  |                |   | 10                       |
|  | Orzechy, nasiona oleiste i ciecierzycy  |  |  |                |   | 20                       |
|  | Mrożone produkty na bazie sfermentowanego mleka   | 15   |  |                |   | 5                        |
|  | Wędliny   | 30   |  |                |   | 10                       |

2) w tabeli 2 (Specyfikacje) dodaje się wpis w brzmieniu:

| Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie  | Specyfikacja   |                          |                          |                                    |
|---|--|--------------------------|--------------------------|------------------------------------|
| „Mrożona, suszona i sproszkowana postać szarańczy wędrownej ( <i>Locusta migratoria</i> ) | <p><b>Opis/definicja:</b><br/>           Nowa żywność obejmuje mrożoną, suszoną i sproszkowaną postać szarańczy wędrownej. Określenie »szarańcza wędrowna« odnosi się do dorosłego osobnika <i>Locusta migratoria</i>, gatunku owadów z rodziny Acrididae (podrodziny Locustinae).<br/>           Nowa żywność ma być wprowadzana do obrotu w trzech różnych postaciach, a mianowicie: (i) szarańczy wędrownej (<i>L. migratoria</i>) poddanej obróbce cieplnej i zamrożonej (szarańcza mrożona); (ii) szarańczy wędrownej (<i>L. migratoria</i>) poddanej obróbce cieplnej i liofilizacji (szarańcza suszona), oraz (iii) całej szarańczy wędrownej (<i>L. migratoria</i>) poddanej obróbce cieplnej, liofilizacji i zmieleniu (sproszkowana cała szarańcza). Szarańcza suszona może być wprowadzana do obrotu jako taka lub w postaci sproszkowanej.<br/>           W przypadku szarańczy mrożonej i szarańczy suszonej usunięte muszą być odnóża i skrzydła, aby zmniejszyć ryzyko zaparcia, które mogłyby zostać spowodowane poknięciem dużych kolców na goleniach owadów. Sproszkowaną całą szarańczę otrzymuje się poprzez mechaniczne zmielenie owada z odnóżami i skrzydłami oraz odsianie cząstek o wielkości przynajmniej 1 mm.<br/>           Przed zabiciem owadów w drodze zamrożenia wymagany jest minimalny okres wstrzymania podawania pokarmu wynoszący 24 godziny, aby umożliwić dorosłym osobnikom wydalanie treści pokarmowej.</p> |                          |                          |                                    |
|   | <b>Parametry</b>   | <b>Szarańcza mrożona</b> | <b>Szarańcza suszona</b> | <b>Sproszkowana cała szarańcza</b> |
|   | <b>Charakterystyka/skład:</b>  |                          |                          |                                    |
|   | Popiół (% w/w)   | 0,6–1,0                  | 2,0–3,1                  | 1,8–1,9                            |
|   | Wilgotność (% w/w)   | 67–73                    | ≤ 5                      | ≤ 5                                |
|   | Białko surowe (N x 6,25) (% w/w)   | 11–21                    | 43–53                    | 50–60                              |
|   | Tłuszcz (% w/w)  | 7–13                     | 31–41                    | 31–41                              |
|   | Nasycone kwasy tłuszczowe (% tłuszczu)   | 35–43                    | 35–43                    | 35–43                              |
|   | Węglowodany przyswajalne (% w/w)   | 0,1–2,0                  | 0,1–2,0                  | 1,0–3,5                            |
|   | (*)Włókno pokarmowe (% w/w)  | 1,5–3,5                  | 5,5–9,0                  | 5,5–9,0                            |
|   | Chityna (% w/w):   | 1,7–2,4                  | 6,4–10,4                 | 10,5–13,9                          |
|   | Liczba nadtlenkowa (Meq O <sub>2</sub> //kg tłuszczu)  | ≤ 5                      | ≤ 5                      | ≤ 5                                |
|   | <b>Substancje zanieczyszczające</b>  |                          |                          |                                    |
| Ołów (mg/kg)  | ≤ 0,07   | ≤ 0,07                   | ≤ 0,07                   |                                    |
| Kadm (mg/kg)  | ≤ 0,05   | ≤ 0,05                   | ≤ 0,05                   |                                    |

|   |                    |                    |                    |
|---|--------------------|--------------------|--------------------|
| Aflatoksyny (suma B1, B2, G1, G2) (µg/kg)   | ≤ 4                | ≤ 4                | ≤ 4                |
| Aflatoksyna B1 (µg/kg)  | ≤ 2                | ≤ 2                | ≤ 2                |
| Deoksyniwalenol (µg/kg)   | ≤ 200              | ≤ 200              | ≤ 200              |
| Ochratoksyna A (µg/kg)  | ≤ 1                | ≤ 1                | ≤ 1                |
| Górna granica sumy dioksyn i dioksynopodobnych PCB (**) WHO <sub>2005</sub> PCDD/F-PCB-TEQ) (pg/g tłuszczu) | ≤ 1,2              | ≤ 1,2              | ≤ 1,2              |
| <b>Kryteria mikrobiologiczne</b>  |                    |                    |                    |
| Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych ( (***)jtk/g)  | ≤ 10 <sup>5</sup>  | ≤ 10 <sup>5</sup>  | ≤ 10 <sup>5</sup>  |
| Enterobakterie (identyfikacja wstępna) (jtk/g)  | ≤ 100              | ≤ 100              | ≤ 100              |
| <i>Escherichia coli</i> (jtk/g)   | ≤ 50               | ≤ 50               | ≤ 50               |
| <i>Listeria monocytogenes</i>   | Nie wykryto w 25 g | Nie wykryto w 25 g | Nie wykryto w 25 g |
| <i>Salmonella</i> spp.  | Nie wykryto w 25 g | Nie wykryto w 25 g | Nie wykryto w 25 g |
| <i>Bacillus cereus</i> (identyfikacja wstępna) (jtk/g)  | ≤ 100              | ≤ 100              | ≤ 100              |
| Gronkowce koagulazo-dodatnie (jtk/g)  | ≤ 100              | ≤ 100              | ≤ 100              |
| Bakterie beztlenowe redukujące siarczyny (jtk/g)  | ≤ 30               | ≤ 30               | ≤ 30               |
| Drożdże i pleśnie (jtk/g)   | ≤ 100              | ≤ 100              | ≤ 100              |

(\*) Włókno pokarmowe może nie zawierać chityny ze względu na różne metody analityczne.

(\*\*) Górna granica sumy polichlorowanych dibenzodioksyn (PCDD), polichlorowanych dibenzofuranów (PCDF) i dioksynopodobnych polichlorowanych bifenyli (PCB) wyrażona jako równoważnik toksyczności według Światowej Organizacji Zdrowia (z wykorzystaniem WHO-TEF z 2005 r.).

(\*\*\*) jtk: jednostki tworzące kolonię.”.