Acest document are doar scop informativ și nu produce efecte juridice. Instituțiile Uniunii nu își asumă răspunderea pentru conținutul său. Versiunile autentice ale actelor relevante, inclusiv preambulul acestora, sunt cele publicate în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene și disponibile pe site-ul EUR-Lex. Aceste texte oficiale pot fi consultate accesând linkurile integrate în prezentul document.

►B REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) 2017/2470 AL COMISIEI

din 20 decembrie 2017

de stabilire a listei cu alimente noi a Uniunii în conformitate cu Regulamentul (UE) 2015/2283 al Parlamentului European și al Consiliului privind alimentele noi

(Text cu relevanță pentru SEE)

(JO L 351, 30.12.2017, p. 72)

Astfel cum a fost modificat prin:

		Jurnalul Oficial		
		NR.	Pagina	Data
►**M1**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2018/460 al Comisiei din 20 martie 2018	L 78	2	21.3.2018
►**M2**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2018/461 al Comisiei din 20 martie 2018	L 78	7	21.3.2018
►**M3**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2018/462 al Comisiei din 20 martie 2018	L 78	11	21.3.2018
►**M4**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2018/469 al Comisiei din 21 martie 2018	L 79	11	22.3.2018
►**M5**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2018/991 al Comisiei din 12 iulie 2018	L 177	9	13.7.2018
►**M6**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2018/1011 al Comisiei din 17 iulie 2018	L 181	4	18.7.2018
►**M7**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2018/1018 al Comisiei din 18 iulie 2018	L 183	9	19.7.2018
►**M8**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2018/1032 al Comisiei din 20 iulie 2018	L 185	9	23.7.2018
►**M9**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2018/1023 al Comisiei din 23 iulie 2018	L 187	1	24.7.2018
►**M10**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2018/1122 al Comisiei din 10 august 2018	L 204	36	13.8.2018
►**M11**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2018/1123 al Comisiei din 10 august 2018	L 204	41	13.8.2018
►**M12**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2018/1132 al Comisiei din 13 august 2018	L 205	15	14.8.2018
►**M13**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2018/1133 al Comisiei din 13 august 2018	L 205	18	14.8.2018
►**M14**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2018/1293 al Comisiei din 26 septembrie 2018	L 243	2	27.9.2018
►**M15**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2018/1631 al Comisiei din 30 octombrie 2018	L 272	17	31.10.2018
►**M16**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2018/1632 al Comisiei din 30 octombrie 2018	L 272	23	31.10.2018

►**M17**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2018/1633 al Comisiei din 30 octombrie 2018	L 272	29	31.10.2018
►**M18**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2018/1647 al Comisiei din 31 octombrie 2018	L 274	51	5.11.2018
►**M19**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2018/1648 al Comisiei din 29 octombrie 2018	L 275	1	6.11.2018
►**M20**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2018/1991 al Comisiei din 13 decembrie 2018	L 320	22	17.12.2018
►**M21**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2018/2016 al Comisiei din 18 decembrie 2018	L 323	1	19.12.2018
►**M22**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2018/2017 al Comisiei din 18 decembrie 2018	L 323	4	19.12.2018
►**M23**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/108 al Comisiei din 24 ianuarie 2019	L 23	4	25.1.2019
►**M24**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/109 al Comisiei din 24 ianuarie 2019	L 23	7	25.1.2019
►**M25**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/110 al Comisiei din 24 ianuarie 2019	L 23	11	25.1.2019
►**M26**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/387 al Comisiei din 11 martie 2019	L 70	17	12.3.2019
►**M27**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/388 al Comisiei din 11 martie 2019	L 70	21	12.3.2019
►**M28**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/456 al Comisiei din 20 martie 2019	L 79	13	21.3.2019
►**M29**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/506 al Comisiei din 26 martie 2019	L 85	11	27.3.2019
►**M30**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/760 al Comisiei din 13 mai 2019	L 125	13	14.5.2019
►**M31**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/1272 al Comisiei din 29 iulie 2019	L 201	3	30.7.2019
►**M32**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/1294 al Comisiei din 1 august 2019	L 204	16	2.8.2019
►**M33**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/1314 al Comisiei din 2 august 2019	L 205	4	5.8.2019
►**M34**	Regulamentul De Punere În Aplicare (UE) 2019/1686 Al Comisiei din 8 octombrie 2019	L 258	13	9.10.2019
►**M35**	Regulamentul de Punere în Aplicare (UE) 2019/1976 al Comisiei din 25 noiembrie 2019	L 308	40	29.11.2019
►**M36**	Regulamentul de Punere în Aplicare (UE) 2019/1979 al Comisiei din 26 noiembrie 2019	L 308	62	29.11.2019
►**M37**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/2165 al Comisiei din 17 decembrie 2019	L 328	81	18.12.2019
►**M38**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/16 al Comisiei din 10 ianuarie 2020	L 7	6	13.1.2020
►**M39**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/24 al Comisiei din 13 ianuarie 2020	L 8	12	14.1.2020
►**M40**	Regulamentul de Punere în Aplicare (UE) 2020/206 al Comisiei din 14 februarie 2020	L 43	66	17.2.2020
►**M41**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/443 al Comisiei din 25 martie 2020	L 92	7	26.3.2020
►**M42**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/478 al Comisiei din 1 aprilie 2020	L 102	1	2.4.2020
►**M43**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/484 al Comisiei din 2 aprilie 2020	L 103	3	3.4.2020
►**M44**	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/500 al Comisiei din 6 aprilie 2020	L 109	2	7.4.2020

▼B

REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) 2017/2470 AL COMISIEI

din 20 decembrie 2017

de stabilire a listei cu alimente noi a Uniunii în conformitate cu Regulamentul (UE) 2015/2283 al Parlamentului European și al Consiliului privind alimentele noi

(Text cu relevanţă pentru SEE)

Articolul 1

Lista cu alimentele noi autorizate a Uniunii

Lista Uniunii cu alimentele noi autorizate care urmează să fie introduse pe piaţă pe teritoriul Uniunii, astfel cum se menţionează la articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2015/2283, se stabilește în conformitate cu anexa la prezentul regulament.

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

▼**M9**

ANEXĂ

LISTA CU ALIMENTE NOI A UNIUNII

Conţinutul listei

1. Lista Uniunii cuprinde tabelele 1 și 2.

2. Tabelul 1 include alimentele noi autorizate și conţine următoarele informaţii:

   Coloana 1: Aliment nou autorizat

   Coloana 2: Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou. Această coloană este împărţită mai departe în două: categorie specifică de alimente și niveluri maxime

   Coloana 3: Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea

   Coloana 4: Alte cerinţe

3. Tabelul 2 include specificaţii privind alimentele noi și conţine următoarele informaţii:

   Coloana 1: Aliment nou autorizat

   Coloana 2: Specificaţii

▼M9

Tabelul 1: Alimente noi autorizate

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Acid *N*-acetil-D-neuraminic	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Acid *N*-acetil-D-neuraminic” Suplimentele alimentare care conţin acid *N*-acetil-D-neuraminic poartă o menţiune conform căreia suplimentul alimentar nu ar trebui administrat sugarilor, copiilor de vârstă mică și copiilor cu vârsta sub 10 ani dacă aceștia consumă lapte matern sau alte alimente cu adaos de acid *N*-acetil-D-neuraminic în aceeași perioadă de douăzeci și patru de ore.		
	Formule de început și formule de continuare, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 ([1])	0,05 g/l de formulă reconstituită			
	Preparate pe bază de cereale și alimente pentru copii destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	0,05 g/kg pentru alimente solide			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale pentru sugari și copii de vârstă mică, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu cerinţele speciale nutriţionale ale sugarilor și copiilor de vârstă mică cărora le sunt destinate produsele, dar în niciun caz mai mare decât nivelurile maxime specificate pentru categoriile menţionate în tabelul corespunzător produselor.			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutăţii, astfel cum sunt definiţi în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	0,2 g/l (băuturi) 1,7 g/kg (batoane)			
	Alimente pe care se menţionează absenţa sau prezenţa în cantităţi reduse a glutenului în conformitate cu cerinţele Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 828/2014 al Comisiei ([2])	1,25 g/kg			
	Produse pe bază de lapte pasteurizate și sterilizate (inclusiv prin UHT) nearomatizate	0,05 g/l			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Produse pe bază de lapte fermentate nearomatizate, tratate termic după fermentare, produse lactate fermentate aromatizate, inclusiv produse tratate termic	0,05 g/l (băuturi) 0,4 g/kg (alimente solide)			
	Produse analoge lactatelor, inclusiv preparate de albire a băuturilor	0,05 g/l (băuturi) 0,25 g/kg (alimente solide)			
	Batoane din cereale	0,5 g/kg			
	Îndulcitori de masă	8,3 g/kg			
	Băuturi pe bază de fructe și legume	0,05 g/l			
	Băuturi aromatizate	0,05 g/l			
	Specialităţi de cafea, ceai, infuzii de plante și fructe, cicoare; extracte de ceai, de infuzii de plante și fructe și de cicoare; preparate pentru infuzii din ceai, plante, fructe și cereale	0,2 g/kg			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE ([3])	300 mg/zi pentru populaţia generală cu vârste mai mari de 10 ani 55 mg/zi pentru sugari 130 mg/zi pentru copii de vârstă mică 250 mg/zi pentru copiii cu vârste cuprinse între 3 și 10 ani			
Pulpă de fruct uscată de *Adansonia digitata* (baobab)	Nespecificate		Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Pulpă de fruct de baobab”.		

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Extract de *Ajuga reptans* din culturi de celule	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	Conform utilizării normale în suplimente alimentare a unui extract similar din părţile aeriene care înfloresc ale speciei *Ajuga reptans*			
L-alanil-L-glutamină	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE				
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013, cu excepţia produselor alimentare pentru sugari și copii de vârstă mică				
	Băuturi destinate compensării consumului energetic din cursul efortului muscular intens, în special la sportivi				
Ulei de alge din microalga *Ulkenia* sp.	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime de DHA*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Ulei din microalga *Ulkenia sp.*”		
	Produse de panificaţie (pâine, chifle și biscuiţi dulci)	200 mg/100 g			
	Batoane din cereale	500 mg/100 g			
	Băuturi nealcoolice (inclusiv băuturi pe bază de lapte)	60 mg/100 ml			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
▼M25 **Ulei din seminţe de *Allanblackia***	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Ulei din seminţe de *Allanblackia*”		
	Grăsimi galbene tartinabile și produse tartinabile pe bază de smântână	30 g/100 g			
	Amestecuri de uleiuri vegetale (*) și lapte (care se încadrează în categoria alimentară: Produse analoge lactatelor, inclusiv preparate de albire a băuturilor)	30 g/100 g			
	(*) Cu excepţia uleiurilor de măsline și a uleiurilor din turte de măsline, astfel cum sunt definite în partea VIII din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013				
▼M9 **Extract din frunze de *Aloe macroclada* Baker**	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	În concordanţă cu utilizarea normală în suplimente alimentare a gelului similar obţinut din *Aloe vera* (L.) Burm.			
Ulei de krill antarctic din specia *Euphausia superba*	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime de DHA și EPA (combinaţi)*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Extract de lipide din crustaceul krill antarctic (*Euphausia superba*)”		
	Produse lactate, cu excepţia băuturilor pe bază de lapte	200 mg/100 g sau, pentru brânzeturi, 600 mg/100 g			
	Produse analoge lactatelor, cu excepţia băuturilor	200 mg/100 g sau, pentru produse analoge brânzeturilor, 600 mg/100 g			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Băuturi nealcoolice Băuturi pe bază de lapte Produse analoge lactatelor	80 mg/100 ml			
	Grăsimi tartinabile și sosuri pentru salate	600 mg/100 g			
	Grăsimi pentru gătit	360 mg/100 ml			
	Cereale pentru micul dejun	500 mg/100 g			
	Produse de panificaţie (pâine, chifle și biscuiţi dulci)	200 mg/100 g			
	Batoane nutritive/batoane din cereale	500 mg/100 g			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	3 000 mg/zi pentru populaţia generală 450 mg/zi pentru femeile însărcinate și care alăptează			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu necesităţile nutriţionale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutăţii, astfel cum sunt definiţi în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 și înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutăţii	250 mg/porţie			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Preparate pe bază de cereale și alimente pentru copii destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	200 mg/100 ml			
	Alimente care trebuie să compenseze consumul în urma efortului muscular intens, destinate în special sportivilor				
	Alimente pe care se menţionează absenţa sau prezenţa în cantităţi reduse a glutenului în conformitate cu cerinţele Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 828/2014 al Comisiei				
Ulei de krill antarctic bogat în fosfolipide din specia *Euphausia superba*	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime de DHA și EPA (combinaţi)*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Extract de lipide din crustaceul krill antarctic (*Euphausia superba*)”		
	Produse lactate, cu excepţia băuturilor pe bază de lapte	200 mg/100 g sau, pentru brânzeturi, 600 mg/100 g			
	Produse analoge lactatelor, cu excepţia băuturilor	200 mg/100 g sau, pentru produse analoge brânzeturilor, 600 mg/100 g			
	Băuturi nealcoolice Băuturi pe bază de lapte Produse analoge lactatelor	80 mg/100 ml			
	Grăsimi tartinabile și sosuri pentru salate	600 mg/100 g			
	Grăsimi pentru gătit	360 mg/100 ml			
	Cereale pentru micul dejun	500 mg/100 g			
	Produse de panificaţie (pâine, chifle și biscuiţi dulci)	200 mg/100 g			
	Batoane nutritive/batoane din cereale	500 mg/100 g			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	3 000 mg/zi pentru populaţia generală 450 mg/zi pentru femeile însărcinate și care alăptează			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu necesităţile nutriţionale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutăţii, astfel cum sunt definiţi în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 și înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutăţii	250 mg/porţie			
	Preparate pe bază de cereale și alimente pentru copii destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	200 mg/100 ml			
	Alimente care trebuie să compenseze consumul în urma efortului muscular intens, destinate în special sportivilor				
	Alimente pe care se menţionează absenţa sau prezenţa în cantităţi reduse a glutenului în conformitate cu cerinţele Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 828/2014 al Comisiei				
Ulei bogat în acid arahidonic din ciuperca *Mortierella alpina*	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Ulei din *Mortierella alpina*”		
	Formule de început și formule de continuare, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 609/2013			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale pentru sugarii născuţi prematur, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 609/2013			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Ulei de argan din *Argania spinosa*	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Ulei de argan” și, dacă acest aliment este folosit pentru asezonare, pe etichetă se menţionează „Ulei vegetal utilizat exclusiv pentru asezonare”		
	Ca produse de asezonare	Nespecificate			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	Conform utilizării normale a uleiurilor vegetale în alimente			
Oleaorășină bogată în astaxantină obţinută din alga *Haematococcus pluvialis*	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Astaxantină”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	40-80 mg/zi de oleorășină, corespunzătoare a ≤ 8 mg de astaxantină pe zi			
Seminţe de busuioc (*Ocimum basilicum*)	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*			
	Suc de fructe și băuturi amestec de fructe/legume	3 g/200 ml pentru adaos de seminţe de busuioc întregi (*Ocimum basilicum*)			

▼M32

Betaină	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime* ([7])	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „betaină”. Etichetarea alimentelor care conţin betaină conţine o menţiune conform căreia alimentele nu ar trebui să fie utilizate dacă, în aceeași zi, se consumă suplimente alimentare care conţin betaină.		Autorizată la 22 august 2019. Această includere se bazează pe dovezi ştiinţifice și date ştiinţifice care fac obiectul unui drept de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283. Solicitant: DuPont Nutrition Biosciences ApS, Langebrogade 1 Copenhaga K, DK-1411, Danemarca. Pe perioada protecţiei datelor, alimentul nou „betaină” este autorizat pentru introducerea pe piaţa Uniunii numai de
	Pudre pentru soluţii buvabile, băuturi izotonice și băuturi energizante destinate sportivilor	60 mg/100 g			
	Batoane proteice și cu cereale, destinate sportivilor	500 mg/100 g			
	Înlocuitori de masă destinaţi sportivilor	20 mg/100 g			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutăţii, astfel cum sunt definiţi în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	500 mg/100 g (baton) 136 mg/100 g (supă) 188 mg/100 g (porridge) 60 mg/100 g (băuturi)			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013, destinate adulţilor	400 mg/zi			

▼M32

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
					către DuPont Nutrition Biosciences ApS, cu excepţia cazului în care un solicitant ulterior obţine autorizaţia pentru alimentul nou fără a face trimitere la dovezile ştiinţifice sau la datele ştiinţifice care fac obiectul unui drept de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283, sau cu acordul societăţii DuPont Nutrition Biosciences ApS, Data de încheiere a protecţiei datelor: 22 august 2024.
▼M9					
Extract de fasole neagră fermentată	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Extract de fasole neagră (soia) fermentată” sau „Extract de soia fermentată”.		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	4,5 g/zi			
Lactoferină bovină	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Lactoferină din lapte de vacă”.		
	Formule de început și formule de continuare, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 (gata de băut)	100 mg/100 ml			
	Alimente pe bază de lactate destinate copiilor de vârstă mică (gata de consum)	200 mg/100 g			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Produse alimentare prelucrate pe bază de cereale (în stare solidă)	670 mg/100 g			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În funcţie de nevoile individuale până la 3 g/zi			
	Băuturi pe bază de lapte	200 mg/100 g			
	Amestecuri de pulverulente buvabile pe bază de lapte (gata de consum)	330 mg/100 g			
	Băuturi pe bază de lapte fermentat (inclusiv băuturi tip iaurt)	50 mg/100 g			
	Băuturi nealcoolice	120 mg/100 g			
	Produse pe bază de iaurt	80 mg/100 g			
	Produse pe bază de brânză	2 000 mg/100 g			
	Îngheţată	130 mg/100 g			
	Prăjituri și produse de patiserie	1 000 mg/100 g			
	Bomboane	750 mg/100 g			
	Gumă de mestecat	3 000 mg/100 g			

▼M9

▼M34

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Categorie specifică de alimente	*Niveluri maxime*			
Izolat de proteine bazice din zer din lapte de bovine	Formule de început, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 Formule de continuare, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutăţii, astfel cum sunt definiţi în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	30 mg/100 g (pudră) 3,9 mg/100 ml (reconstituit) 30 mg/100 g (pudră) 4,2 mg/100 ml (reconstituit) 300 mg/zi 30 mg/100 g (formule de început pudră în primele luni de viaţă până la introducerea alimentării complementare adecvate) 3,9 mg/100 ml (formule de început reconstituite în primele luni de viaţă până la introducerea alimentării complementare adecvate) 30 mg/100 g (formule de început pudră după introducerea unei alimentaţii complementare adecvate) 4,2 mg/100 ml (formule de început reconstituite după introducerea unei alimentaţii complementare adecvate) 58 mg/zi pentru copii de vârstă mică 380 mg/zi pentru copii și adolescenţi cu vârste între 3 și 18 ani 610 mg/zi pentru adulţi 25 mg/zi pentru sugari 58 mg/zi pentru copii de vârstă mică 250 mg/zi pentru copii și adolescenţi cu vârste între 3 și 18 ani 610 mg/zi pentru adulţi	Denumirea alimentului nou pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Izolat de proteine din zer din lapte”. Suplimentele alimentare care conţin izolat de proteine bazice din zer din lapte de bovine trebuie să poarte următoarea menţiune: „Acest supliment alimentar nu trebuie să fie consumat de către sugari/copii/adolescenţi cu vârsta mai mică de un/trei/optsprezece (*) an(i)” (*) În funcţie de grupa de vârstă căreia îi este destinat suplimentul alimentar.		Autorizat la 20 noiembrie 2018. Această includere se bazează pe dovezi ştiinţifice şi date ştiinţifice care fac obiectul unui drept de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283. Solicitant: Armor Protéines S.A.S., 19 bis, rue de la Libération 35460 Saint-Brice-en-Coglès, Franţa. Pe perioada protecţiei datelor, alimentul nou „izolat de proteine bazice din zer din lapte de bovine” este autorizat pentru introducerea pe piaţa Uniunii numai de către Armor Protéines S.A.S., cu excepţia cazului în care un solicitant ulterior obţine autorizaţia pentru alimentul nou fără a face trimitere la dovezile ştiinţifice sau datele ştiinţifice care fac obiectul unui drept de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283 sau cu acordul Armor Protéines S.A.S. Data de încheiere a protecţiei datelor: 20 noiembrie 2023.

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Ulei din seminţe de *Buglossoides arvensis*	*Categorie specifică de alimente*	*Nivel maxim de acid stearidonic (STA)*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Ulei rafinat de *Buglossoides*”		
	Produse lactate și analogi	250 mg/100 g			
		75 mg/100 g pentru băuturi			
	Brânză și brânzeturi	750 mg/100 g			
	Unt și alte emulsii de grăsimi și uleiuri, inclusiv tartinabile (nu pentru gătit sau pentru prăjit)	750 mg/100 g			
	Cereale pentru micul dejun	625 mg/100 g			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, cu excepţia suplimentelor alimentare pentru sugari și copii de vârstă mică	500 mg/zi			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013, cu excepţia alimentelor destinate unor scopuri medicale speciale pentru sugari și copii de vârstă mică	În conformitate cu necesităţile nutriţionale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutăţii, astfel cum sunt definiţi în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 și înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutăţii	250 mg/porţie			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Ulei de *Calanus finmarchicus*	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Ulei din *Calanus finmarchicus* (crustaceu)”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	2,3 g/zi			
Bază pentru gumă de mestecat (mono-metoxipolietilen-glicol)	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Bază pentru gumă (incluzând 1, 3-butadienă, 2-metil-homopolimer, maleat, esteri cu polietilenglicol mono-metil eter)” sau „Bază pentru gumă (incluzând CAS nr.: 1246080-53-4)”		
	Gumă de mestecat	8 %			
Bază pentru gumă de mestecat (copolimer de eter metilvinilic și anhidridă maleică)	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Bază pentru gumă (incluzând copolimer de eter metilvinilic și anhidridă maleică)” sau „Bază pentru gumă (incluzând CAS nr. 9011-16-9)”		
	Gumă de mestecat	2 %			
Ulei de chia din *Salvia hispanica*	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Ulei de chia (*Salvia hispanica*)”		
	Grăsimi și uleiuri	10 %			
	Ulei de chia pur	2 g/zi			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	2 g/zi			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
▼M39					
Seminţe de chia (*Salvia hispanica*)	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Seminţe de chia (*Salvia hispanica*)”		
	Produse de panificaţie	5 % (seminţe de chia întregi sau măcinate)			
	Produse de panificaţie	10 % seminţe de chia întregi			
	Cereale pentru micul dejun	10 % seminţe de chia întregi			
	Semipreparate sterilizate gata de consum pe bază de boabe de cereale, boabe de pseudo-cereale și/sau leguminoase	5 % seminţe de chia întregi			
	Fructe, fructe cu coajă lemnoasă și amestecuri de seminţe				
	Seminţe de chia preambalate ca atare				
	Produse de cofetărie (inclusiv ciocolată și produse din ciocolată), cu excepţia gumelor de mestecat				
	Produse lactate (inclusiv iaurt) și analogi				
	Gheţuri comestibile				
	Produse din fructe și legume (inclusiv paste tartinabile de fructe, compoturi cu/fără cereale, preparate din fructe destinate a fi utilizate ca strat inferior în recipientele cu produse lactate sau a fi amestecate cu acestea, deserturi din fructe, amestecuri de fructe cu lapte de cocos destinate ambalării în pahare cu două compartimente)				
	Băuturi nealcoolice (inclusiv sucuri de fructe și băuturi amestec de fructe/legume)				
	Budinci care nu necesită tratament termic la o temperatură mai mare sau egală cu 120 °C în procesul de fabricare, prelucrare sau preparare				

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Chitină-glucan din *Aspergillus niger*	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Chitină-glucan din *Aspergillus niger*”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	5 g/zi			
Complex de chitină-glucan din *Fomes fomentarius*	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Chitină-glucan din *Fomes fomentarius*”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	5 g/zi			
Extract de chitosan din ciuperci (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*)	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Extract de chitosan din *Agaricus bisporus*” sau „Extract de chitosan din *Aspergillus niger*”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	Conform utilizării normale în suplimente alimentare a chitosanului obţinut din crustacee			
Sulfat de condroitină	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Sulfat de condroitină obţinut prin fermentaţie microbiană și sulfatare”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE și destinate populaţiei adulte, cu excepţia femeilor însărcinate și a femeilor care alăptează	1 200 mg/zi			
Picolinat de crom	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime de crom total*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Picolinat de crom”.		
	Produse alimentare vizate de Regulamentul (UE) nr. 609/2013	250 µg/zi			
	Alimente fortificate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1925/2006 ([4])				
Plantă aromatică de *Cistus incanus* L. Pandalis	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Plantă aromatică de *Cistus incanus* L. Pandalis”		
	Infuzii	Doză zilnică prevăzută: 3 g plante aromatice/zi (2 căni/zi)			
Citicolină	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	1. Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Citicolină”. 2. Eticheta alimentelor care conţin citicolină menţionează că produsul nu este prevăzut pentru a fi consumat de către copii		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	500 mg/zi			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	250 mg pe porţie și un nivel maxim de consum zilnic de 1 000 mg			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Clostridium butyricum	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „*Clostridium butyricum* MIYAIRI 588 (CBM 588)” sau „*Clostridium butyricum* (CBM 588)”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	$1,35 \times 10^8$ UFC/zi			

▼M29

D-riboză	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „D-riboză”. Etichetarea alimentelor care conţin D-riboză conţine o menţiune conform căreia alimentele nu ar trebui să fie utilizate dacă, în aceeași zi, se consumă suplimente alimentare care conţin D-riboză.		Autorizată la 16 aprilie 2019. Această includere se bazează pe dovezi ştiinţifice şi date ştiinţifice care fac obiectul unui drept de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283. Solicitant: Bioenergy Life Science, Inc., 13840 Johnson St. NE, Minneapolis, Minnesota, 55304, SUA. Pe perioada protecţiei datelor, alimentul nou „D-riboză” este autorizat pentru introducerea pe piaţa Uniunii numai de către Bioenergy Life Science, Inc., cu excepţia cazului în care un solicitant ulterior obţine autorizaţia pentru alimentul nou fără a face trimitere la dovezile ştiinţifice sau la datele ştiinţifice care fac obiectul unui drept de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283, sau cu acordul societăţii Bioenergy Life Science, Inc. Data de încheiere a protecţiei datelor: 16 aprilie 2024.
	Batoane din cereale	0,20 g/100 g			
	Produse fine de panificaţie	0,31 g/100 g			
	Dulciuri din ciocolată (cu excepţia batoanelor din ciocolată)	0,17 g/100 g			
	Băuturi pe bază de lapte (cu excepţia băuturilor din malţ şi a shake-urilor)	0,08 g/100 g			
	Băuturi destinate compensării consumului energetic din cursul efortului muscular intens, în special la sportivi, băuturi izotonice şi băuturi energizante	0,80 g/100 g			
	Batoane destinate compensării consumului energetic din cursul efortului muscular intens, în special la sportivi	3,3 g/100 g			
	Înlocuitor al unei mese pentru controlul greutăţii (sub formă de băuturi)	0,13 g/100 g			
	Înlocuitor al unei mese pentru controlul greutăţii (sub formă de batoane)	3,30 g/100 g			
	Dulciuri	0,20 g/100 g			
	Ceai şi infuzii (sub formă de pudră, care urmează să fie reconstituite)	0,23 g/100 g			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Extract de pudră de cacao degresată	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Consumatorii sunt atenţionaţi să nu consume mai mult de 600 mg de polifenoli, echivalentul a 1,1 g de extract de pudră de cacao degresată pe zi		
	Batoane nutritive	1 g/zi și 300 mg de polifenoli, echivalentul a maximum 550 mg de extract de pudră de cacao degresată într-o porţie alimentară (sau supliment alimentar)			
	Băuturi pe bază de lapte				
	Orice alte alimente (inclusiv suplimentele alimentare prevăzute în Directiva 2002/46/CE) care au devenit vehicule consacrate pentru ingrediente funcţionale și care sunt clasificate, de regulă, pentru a fi consumate de către adulţi care se preocupă de starea de sănătate				
Extract de cacao cu conţinut redus de grăsimi	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Consumatorii sunt atenţionaţi să nu consume mai mult de 600 mg de flavanoli de cacao pe zi		
	Alimente, inclusiv suplimentele alimentare definite în Directiva 2002/46/CE	730 mg pe porţie și aproximativ 1,2 g/zi			
Ulei din seminţe de coriandru din *Coriandrum sativum*	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Ulei din seminţe de coriandru”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	600 mg/zi			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
▼M15					
Extract de merişoare sub formă de pulbere	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „extract de merișoare sub formă de pulbere”.		Autorizat la 20 noiembrie 2018. Această includere se bazează pe dovezi științifice și pe date științifice care fac obiectul unui drept de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283. Solicitant: Ocean Spray Cranberries Inc. One Ocean Spray Drive Lakeville-Middleboro, MA, 02349, SUA. Pe perioada protecţiei datelor, alimentul nou „extract de merișoare sub formă de pulbere” este autorizat pentru introducerea pe piaţă pe teritoriul Uniunii numai de către Ocean Spray Cranberries Inc., cu excepţia cazului în care un solicitant ulterior obţine autorizaţia pentru alimentul nou fără a face trimitere la dovezile științifice sau la datele științifice care fac obiectul unui drept de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283, sau cu acordul societăţii Ocean Spray Cranberries Inc. Data de încheiere a protecţiei datelor: 20 noiembrie 2023.
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populaţiei adulte	350 mg/zi			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Fructe uscate de *Crataegus pinnatifida*	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Fructe uscate de *Crataegus pinnatifida*”		
	Infuzii	Conform utilizării normale a *Crataegus laevigata*			
	Gemuri și jeleuri în conformitate cu Directiva 2001/113/CE ([5])				
	Compoturi				
α-ciclodextrină	Nespecificate		Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Alfa-ciclodextrină” sau „α-ciclodextrină”		
γ-ciclodextrină	Nespecificate		Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Gama-ciclodextrină” sau „γ-ciclodextrină”		
▼M21 **Seminţe decorticate de *Digitaria exilis* (Kippist) Stapf (Aliment tradiţional provenit dintr-o ţară terţă)**	Nespecificate		Denumirea alimentului nou menţionată pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „seminţe decorticate de meișor (*Digitaria exilis*)”		
▼M9 **Preparat pe bază de dextran obţinut din *Leuconostoc mesenteroides***	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Dextran”.		
	Produse de panificaţie	5 %			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Ulei de diacilglicerol de origine vegetală	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Ulei de diacilglicerol de origine vegetală (diacilgliceroli în proporţie de cel puţin 80 %)”		
	Uleiuri de gătit				
	Grăsimi tartinabile				
	Sosuri pentru salate				
	Maioneză				
	Înlocuitor al unei mese pentru controlul greutăţii (sub formă de băuturi)				
	Produse de panificaţie				
	Produse de tip iaurt				
Dihidrocapsiat (DHC)	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	1. Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Dihidrocapsiat” 2. Suplimentele alimentare care conţin dihidrocapsiat sintetic vor avea pe etichetă menţiunea „nu este destinat copiilor cu vârste de până la 4,5 ani”		
	Batoane din cereale	9 mg/100 g			
	Biscuiţi, fursecuri și crackers	9 mg/100 g			
	Gustări pe bază de orez	12 mg/100 g			
	Băuturi gazoase, băuturi diluabile, băuturi pe bază de suc de fructe	1,5 mg/100 ml			
	Băuturi pe bază de legume	2 mg/100 ml			
	Băuturi pe bază de cafea, băuturi pe bază de ceai	1,5 mg/100 ml			
	Apă aromatizată - plată	1 mg/100 ml			
	Cereale din făină de ovăz semipreparate	2,5 mg/100 g			
	Alte cereale	4,5 mg/100 g			
	Îngheţată, deserturi lactate	4 mg/100 g			
	Amestecuri pentru budincă (gata de consum)	2 mg/100 g			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Produse pe bază de iaurt	2 mg/100 g			
	Produse de cofetărie din ciocolată	7,5 mg/100 g			
	Dropsuri	27 mg/100 g			
	Gumă de mestecat fără zahăr	115 mg/100 g			
	Lapte pentru cafea	40 mg/100 g			
	Îndulcitori	200 mg/100 g			
	Supă (gata de consum)	1,1 mg/100 g			
	Sosuri pentru salate	16 mg/100 g			
	Proteină vegetală	5 mg/100 g			
	Alimente gata de consum	3 mg/porţie			
	Înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutăţii	3 mg/porţie			
	Înlocuitor al unei mese pentru controlul greutăţii (sub formă de băuturi)	1 mg/100 ml			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	3 mg/doză unică 9 mg/zi			
	Amestecuri de băuturi cu pulbere fără alcool	14,5 mg/kg echivalentul a 1,5 mg/100 ml			

▼M13

Părţi aeriene uscate ale speciei *Hoodia parviflora*	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Părţi aeriene uscate ale speciei *Hoodia parviflora*”		Autorizat la 3 septembrie 2018. Această includere se bazează pe dovezi ştiinţifice şi date ştiinţifice care fac obiectul unui drept de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283.
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populaţiei adulte	9,4 mg/zi			

▼M13

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
					Solicitant: Desert Labs, Ltd., Kibbutz Yotvata, 88820 Israel. Pe perioada protecţiei datelor, alimentul nou „Părţi aeriene uscate ale speciei *Hoodia parviflora*” este autorizat pentru introducerea pe piaţă pe teritoriul Uniunii numai de către Desert Labs, Ltd., cu excepţia cazului în care un solicitant ulterior obţine autorizaţia pentru alimentul nou fără a face trimitere la dovezile ştiinţifice sau datele ştiinţifice care fac obiectul unui drept de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283, sau cu acordul Desert Labs, Ltd. Data de încheiere a protecţiei datelor: 3 septembrie 2023.
▼M9 **Extract uscat de *Lippia citriodora* din culturi de celule**	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Extract uscat de *Lippia citriodora* din culturi de celule HTN®Vb”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	Conform utilizării normale în suplimente alimentare a unui extract similar din frunzele de *Lippia citriodora*			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Extract de *Echinacea angustifolia* din culturi de celule	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	Conform utilizării normale în suplimente alimentare a unui extract similar din rădăcina speciei *Echinacea angustifolia*			

▼M31

Extract de *Echinacea purpurea* din culturi de celule	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Extract uscat de *Echinacea purpurea* din culturi de celule EchiPure-PC™”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	Conform utilizării normale în suplimente alimentare a unui extract similar din florile din interiorul capitulului speciei *Echinacea purpurea*			

▼M9

Ulei de *Echium plantagineum*	*Categorie specifică de alimente*	*Nivel maxim de acid stearidonic (STA)*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Ulei rafinat de echium”		
	Produsele pe bază de lapte și iaurtul de băut, care sunt livrate în doză unică	250 mg/100 g; 75 mg/100 g pentru băuturi			
	Preparate din brânză	750 mg/100 g			
	Grăsimi tartinabile și sosuri pentru salate	750 mg/100 g			
	Cereale pentru micul dejun	625 mg/100 g			
	Suplimentele alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	500 mg/zi			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu necesităţile nutriţionale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutăţii, astfel cum sunt definiţi în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 și înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutăţii	250 mg/porţie			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
▼M18					
Hidrolizat din membrană de ou	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „hidrolizat din membrană de ou”.		Autorizat la 25 noiembrie 2018. Această includere se bazează pe dovezi ştiinţifice şi date ştiinţifice care fac obiectul unui drept de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283. Solicitant: Biova, LLC., 5800 Merle Hay Rd, Suite 14 PO Box 394 Johnston 50131, Iowa SUA. Pe perioada protecţiei datelor, alimentul nou hidrolizat din membrană de ou este autorizat să fie introdus pe piaţă pe teritoriul Uniunii numai de către Biova, LLC., cu excepţia cazului în care un solicitant ulterior obţine autorizaţia pentru alimentul nou fără a face trimitere la dovezile ştiinţifice sau la datele ştiinţifice care fac obiectul unui drept de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283, sau cu acordul Biova, LLC. Data de încheiere a protecţiei datelor: 25 noiembrie 2023.
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populaţiei adulte generale	450 mg/zi			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Galat de epigalocatechină sub formă de extract purificat din frunze de ceai verde (*Camellia sinensis*)	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Pe etichetă se menţionează că nu trebuie să fie consumat de către consumatori mai mult de 300 mg de extract pe zi		
	Alimente, inclusiv suplimentele alimentare definite în Directiva 2002/46/CE	150 mg de extract într-o porţie de aliment sau supliment alimentar			
L-ergotioneină	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „L-ergotioneină”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	30 mg/zi pentru populaţie în general (cu excepţia femeilor însărcinate și a celor care alăptează) 20 mg/zi pentru copii cu vârste mai mari de 3 ani			
EDTA feric de sodiu	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime (exprimate ca EDTA anhidric)*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „EDTA feric de sodiu”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite de Directiva 2002/46/CE	18 mg/zi pentru copii 75 mg/zi pentru adulţi			
	Produse alimentare vizate de Regulamentul (UE) nr. 609/2013	12 mg/100 g			
	Alimente fortificate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1925/2006				
Fosfat feros de amoniu	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Fosfat feros de amoniu”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	A se utiliza în conformitate cu Directiva 2002/46/CE, cu Regulamentul (UE) nr. 609/2013 și/sau cu Regulamentul (CE) nr. 1925/2006			
	Produse alimentare vizate de Regulamentul (UE) nr. 609/2013				
	Alimente fortificate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1925/2006				

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Peptide din peşte din specia *Sardinops sagax*	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime de produs de peptide din peşte*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Peptide din peşte (*Sardinops sagax*)”		
	Alimente pe bază de iaurt, băuturi cu iaurt, produse din lapte fermentat și lapte praf	0,48 g/100 g (gata de mâncat/băut)			
	Apă aromatizată și băuturi pe bază de legume	0,3 g/100 g (gata de băut)			
	Cereale pentru micul dejun	2 g/100 g			
	Supe, tocane și prafuri pentru supe	0,3 g/100 g (gata de mâncat)			
Flavonoide din *Glycyrrhiza glabra*	*Categorie specifică de alimente*	Niveluri maxime de flavonoide din *Glycyrrhiza glabra*	1. Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Flavonoide din *Glycyrrhiza glabra L.*” 2. Pe eticheta alimentelor în care s-a adăugat produsul în cauză drept ingredient alimentar nou se indică o menţiune în care să se specifice faptul că: (a) produsul nu trebuie să fie consumat de către femei însărcinate și femei care alăptează, de către copii și tineri adolescenţi; și (b) persoanele care urmează un tratament medicamentos pot consuma produsul în cauză numai sub supravegherea medicului; (c) cantitatea maximă care poate fi consumată este de 120 mg de flavonoide pe zi. 3. Cantitatea de flavonoide din produsul alimentar finit se indică pe eticheta produsului alimentar care conţine această substanţă.	Băuturile care conţin flavonoide se comercializează către consumatorul final în porţii individuale.	
	Băuturi pe bază de lapte	120 mg/zi			
	Băuturi pe bază de iaurt				
	Băuturi pe bază de fructe sau legume				
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	120 mg/zi			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutăţii, astfel cum sunt definiţi în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	120 mg/zi			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	120 mg/zi			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
▼M40					
Pulpa de fructe, sucul cu pulpă şi sucul concentrat cu pulpă din *Theobroma cacao* L. (Aliment tradiţional provenit dintr-o ţară terţă)	Nespecificate	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „pulpă de cacao (*Theobroma cacao* L.)”, „suc cu pulpă din cacao (*Theobroma cacao* L.)” sau „suc concentrat cu pulpă din (*Theobroma cacao* L.)” în funcţie de forma utilizată.			
▼M9					
Extract de fucoidan din alga *Fucus vesiculosus*	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Extract de fucoidan din alga *Fucus vesiculosus*”.		
	Alimente, inclusiv suplimentele alimentare definite în Directiva 2002/46/CE destinate populaţiei generale	250 mg/zi			
Extract de fucoidan din alga *Undaria pinnatifida*	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Extract de fucoidan din alga Undaria pinnatifida”		
	Alimente, inclusiv suplimentele alimentare definite în Directiva 2002/46/CE destinate populaţiei generale	250 mg/zi			
2′-fucozil-lactoză	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	1. Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „2′-fucozil-lactoză”. 2. Eticheta suplimentelor alimentare care conţin 2′-fucozil-lactoză conţin menţiunea conform căreia suplimentele nu ar trebui să fie utilizate dacă, în aceeaşi zi, se consumă alte alimente cu adaos de 2′-fucozil-lactoză.		
	Produse pe bază de lapte pasteurizate şi sterilizate (inclusiv prin UHT) nearomatizate	1,2 g/l			
	Produse pe bază de lapte fermentate nearomatizate	1,2 g/l băuturi			
		19,2 g/kg în alte produse decât băuturile			
	Produse pe bază de lapte fermentate aromatizate, inclusiv produse tratate termic	1,2 g/l băuturi			
		19,2 g/kg în alte produse decât băuturile			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Produse analoge lactatelor, inclusiv preparate de albire a băuturilor	1,2 g/l băuturi	3. Eticheta suplimentelor alimentare care conţin 2′-fucozil-lactoză, destinate copiilor de vârstă mică, conţin menţiunea conform căreia suplimentele nu ar trebui să fie utilizate dacă, în aceeași zi, se consumă lapte matern sau alte alimente cu adaos de 2′-fucozil-lactoză.		
		12 g/kg pentru alte produse decât băuturile			
		400 g/kg în preparate de albire			
	Batoane din cereale	12 g/kg			
	Îndulcitori de masă	200 g/kg			
	Formule de început, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	1,2 g/l singur sau în combinaţie cu până la 0,6 g/l de lacto-*N*-neotetraoză în raport de 2:1 în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucţiunilor producătorului			
	Formule de continuare, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	1,2 g/l singur sau în combinaţie cu până la 0,6 g/l de lacto-*N*-neotetraoză în raport de 2:1 în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucţiunilor producătorului			
	Preparate pe bază de cereale și alimente pentru copii destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	12 g/kg pentru alte produse decât băuturile			
		1,2 g/l pentru alimente lichide gata de utilizare, comercializate ca atare sau reconstituite conform instrucţiunilor producătorului			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Băuturi pe bază de lapte și produse similare destinate copiilor de vârstă mică	1,2 g/l pentru băuturile pe bază de lapte și produsele similare, singur sau în combinaţie cu până la 0,6 g/l de lacto-*N*-neotetraoză, în raport de 2:1 în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucţiunilor producătorului			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu necesităţile nutriţionale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutăţii, astfel cum sunt definiţi în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	4,8 g/l în băuturi			
		40 g/kg în batoane			
	Pâine și produse din paste pe care se menţionează absenţa sau prezenţa în cantităţi reduse a glutenului în conformitate cu cerinţele Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 828/2014 al Comisiei	60 g/kg			
	Băuturi aromatizate	1,2 g/l			
	Cafea, ceai (cu excepţia ceaiului negru), infuzii de plante și fructe, cicoare; extracte de ceai, de infuzii de plante și fructe și de cicoare; preparate din ceaiuri, plante, fructe și cereale pentru infuzii, precum și amestecuri sau amestecuri solubile din aceste produse	9,6 g/l - nivelul maxim se referă la produsele gata pentru utilizare			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, cu excepţia suplimentelor alimentare pentru sugari	3,0 g/zi pentru populaţia generală			
		1,2 g/zi pentru copii de vârstă mică			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
▼M36					
Amestec 2'-fucozil-lactoză/difucozil-lactoză („2'-FL/DFL") **(sursă microbiană)**	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionată pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Amestec 2'-fucozil-lactoză/difucozil-lactoză". Etichetele suplimentelor alimentare care conţin amestecul 2'-fucozil-lactoză/difucozil-lactoză trebuie să indice faptul că acestea nu trebuie utilizate în cazul în care se consumă în aceeaşi zi lapte matern sau alte alimente care conţin 2'-fucozil-lactoză şi/sau difucozil-lactoză.		Autorizat la 19.12.2019. Această includere se bazează pe dovezi ştiinţifice şi date ştiinţifice care fac obiectul unui drept de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283. Solicitant: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Danemarca. Pe perioada protecţiei datelor, alimentul nou amestec 2'-fucozil-lactoză/difucozil-lactoză este autorizat să fie introdus pe piaţă pe teritoriul Uniunii numai de către Glycom A/S, cu excepţia cazului în care un solicitant ulterior obţine autorizaţia pentru alimentul nou fără a face trimitere la dovezile ştiinţifice sau la datele ştiinţifice care fac obiectul unui drept de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283, sau cu acordul Glycom A/S. Data de încheiere a protecţiei datelor: 19.12.2024.
	Produse lactate pasteurizate nearomatizate şi sterilizate (inclusiv prin UHT) nearomatizate	2,0 g/l			
	Produse pe bază de lapte fermentat nearomatizate	2,0 g/l (băuturi) 20 g/kg (alte produse decât băuturile)			
	Produse pe bază de lapte fermentat aromatizate, inclusiv produse tratate termic	2,0 g/l (băuturi) 20 g/kg (alte produse decât băuturile)			
	Băuturi (băuturi aromatizate)	2,0 g/l			
	Batoane din cereale	20 g/kg			
	Formule de început, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	1,6 g/l în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucţiunilor producătorului			
	Formule de continuare, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	1,2 g/l în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucţiunilor producătorului			
	Preparate pe bază de cereale şi alimente pentru copii destinate sugarilor şi copiilor de vârstă mică, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	1,2 g/l (băuturi) în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucţiunilor producătorului 10 g/kg pentru alte produse decât băuturile			

▼M36

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Înlocuitorii unei diete totale pentru controlul greutăţii, astfel cum sunt definiţi în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	4,0 g/l (băuturi) 40 g/kg (alte produse decât băuturile)			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu necesităţile nutriţionale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populaţiei generale, cu excepţia sugarilor	4,0 g/zi			

▼M9

Galacto-oligozaharide	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime (exprimate ca raport galacto-oligozaharide/kg de produs alimentar finit)*			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	0,333			
	Lapte	0,020			
	Băuturi pe bază de lapte	0,030			
	Înlocuitor al unei mese pentru controlul greutăţii (sub formă de băuturi)	0,020			
	Produse analoge lactatelor	0,020			
	Iaurt	0,033			
	Deserturi pe bază de produse lactate	0,043			
	Deserturi pe bază de produse lactate congelate	0,043			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Băuturi din fructe și băuturi energizante	0,021			
	Băuturi înlocuitoare de hrană pentru sugari	0,012			
	Suc pentru bebeluși	0,025			
	Băuturi pe bază de iaurt pentru bebeluși	0,024			
	Desert pentru bebeluși	0,027			
	Gustare pentru bebeluși	0,143			
	Cereale pentru bebeluși	0,027			
	Băuturi destinate compensării consumului energetic din cursul efortului muscular intens, în special la sportivi	0,013			
	Suc	0,021			
	Umpluturi pentru plăcinte din fructe	0,059			
	Preparate din fructe	0,125			
	Batoane	0,125			
	Cereale	0,125			
	Formule de început și formule de continuare, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	0,008			
Glucozamină HCl	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	Conform utilizării normale a glucozaminei din crustacee în alimente			
	Produse alimentare vizate de Regulamentul (UE) nr. 609/2013				
	Înlocuitor al unei mese pentru controlul greutăţii				

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Alimente care trebuie să compenseze consumul în urma efortului muscular intens, destinate în special sportivilor				
	Alimente pe care se menţionează absenţa sau prezenţa în cantităţi reduse a glutenului în conformitate cu cerinţele Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 828/2014 al Comisiei				
Sulfat de glucozamină KCl	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	Conform utilizării normale a glucozaminei din crustacee în alimente			
Sulfat de glucozamină NaCl	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	Conform utilizării normale a glucozaminei din crustacee în alimente			
Gumă de guar	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	1. Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Gumă de guar”. 2. Pe eticheta oricărui produs alimentar care conţine gumă de guar trebuie să se menţioneze vizibil posibilele riscuri asociate disconfortului digestiv în contextul expunerii copiilor cu vârsta sub 8 ani la consumul de gumă de guar. Spre exemplu, „Consumul excesiv de aceste produse poate provoca disconfort digestiv, în special copiilor cu vârsta sub 8 ani”. 3. În cazul produselor cu două compartimente care conţin produse lactate și, respectiv, produse pe bază de cereale, instrucţiunile de utilizare trebuie		
	Produse lactate proaspete precum iaurturile, produsele lactate fermentate, brânzeturile proaspete și alte deserturi pe bază de lactate.	1,5 g/100 g			
	Produse alimentare lichide pe bază de fructe sau legume (de genul produselor „smoothie”)	1,8 g/100 g			
	Compoturi de fructe sau legume	3,25 g/100 g			
	Cereale însoţite de un produs lactat, în ambalaje care conţin două compartimente	10 g/100 g în cereale Nu există în produsul lactat însoţitor 1 g/100 g în produsul gata de consum			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
			să specifice în mod clar faptul că produsul pe bază de cereale trebuie să fie amestecat cu produsul lactat înainte de consum, ţinându-se cont de un eventual risc de obstrucţie gastro-intestinală.		
Produse lactate tratate termic fermentate cu *Bacteroides xylanisolvens*	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*			
	Produse lactate fermentate (sub formă lichidă, semi-lichidă și de pulbere atomizată)				
Hidroxitirozol	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Hidroxitirozol”. Etichetarea produselor alimentare care conţin hidroxitirozol poartă următoarele menţiuni: „(a) Acest produs alimentar nu se consumă de către copiii cu vârsta mai mică de trei ani, femeile însărcinate și femeile care alăptează; (b) Acest produs alimentar nu se utilizează la gătit, coacere sau prăjire”		
	Uleiuri din pește și uleiuri vegetale (cu excepţia uleiurilor de măsline și a uleiurilor din resturi de măsline, astfel cum sunt definite în partea VIII din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 ([6])), introduse ca atare pe piaţă	0,215 g/kg			
	Grăsimi tartinabile, astfel cum sunt definite în partea VII din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, introduse ca atare pe piaţă	0,175 g/kg			
Proteină ISP de tip III HPLC 12	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Proteină ISP”		
	Gheţuri comestibile	0,01 %			
Extracte apoase din frunze uscate de *Ilex guayusa*	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Extracte din frunze uscate de *Ilex guayusa*”		
	Infuzii	Conform utilizării normale în infuzii și în suplimente alimentare a unui extract apos similar din frunze uscate de *Ilex paraguariensis*			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE				

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Izomalto-oligoza-haride	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	1. Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Izomalto-oligozaharide”. 2. Alimentele care conţin ingredientul nou trebuie să fie etichetate cu menţiunea „o sursă de glucoză”.		
	Băuturi răcoritoare puţin energizante	6,5 %			
	Băuturi energizante	5,0 %			
	Alimente care trebuie să compenseze consumul în urma efortului muscular intens, destinate în special sportivilor (inclusiv băuturi izotonice)	6,5 %			
	Sucuri de fructe	5 %			
	Sucuri de legume şi de legume procesate	5 %			
	Alte băuturi răcoritoare	5 %			
	Batoane din cereale	10 %			
	Biscuiţi	20 %			
	Batoane din cereale pentru micul dejun	25 %			
	Dropsuri	97 %			
	Jeleuri/batoane de ciocolată	25 %			
	Înlocuitor al unei mese pentru controlul greutăţii (sub formă de batoane sau pe bază de lapte)	20 %			
Izomaltuloză	Nespecificate		1. Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Izomaltuloză”. 2. Denumirea alimentului nou de pe etichetă trebuie să fie însoţită de menţiunea „Izomaltuloza este o sursă de glucoză şi fructoză”.		

▼M14

Lactitol	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta suplimentului alimentar care îl conţine este „Lactitol”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE (capsule, tablete sau pudră), destinate populaţiei adulte	20 g/zi			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Lacto-*N*-neotetraoză	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	1. Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Lacto-*N*-neotetraoză”. 2. Eticheta suplimentelor alimentare care conţin lacto-*N*-neotetraoză prezintă menţiunea că suplimentele nu trebuie să fie utilizate dacă, în aceeași zi, se consumă alte alimente cu adaos de lacto-*N*-neotetraoză. 3. Eticheta suplimentelor alimentare care conţin lacto-*N*-neotetraoză, destinate copiilor mici, prezintă menţiunea că suplimentele nu trebuie să fie utilizate dacă, în aceeași zi, se consumă lapte matern sau alte alimente cu adaos de lacto-*N*-neotetraoză.		
	Produse pe bază de lapte pasteurizate și sterilizate (inclusiv prin UHT) nearomatizate	0,6 g/l			
	Produse pe bază de lapte fermentate nearomatizate	0,6 g/l în băuturi 9,6 g/kg pentru alte produse decât băuturile			
	Produse pe bază de lapte fermentate aromatizate, inclusiv produse tratate termic	0,6 g/l în băuturi 9,6 g/kg pentru alte produse decât băuturile			
	Produse analoge lactatelor, inclusiv preparate de albire a băuturilor	0,6 g/l în băuturi 6 g/kg pentru alte produse decât băuturile 200 g/kg în preparate de albire			
	Batoane din cereale	6 g/kg			
	Îndulcitori de masă	100 g/kg			
	Formule de început, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	0,6 g/l în combinaţie cu 1,2 g/l de 2′-fucozil-lactoză în raport de 1:2 în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucţiunilor producătorului			
	Formule de continuare, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	0,6 g/l în combinaţie cu 1,2 g/l de 2′-fucozil-lactoză în raport de 1:2 în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucţiunilor producătorului			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Preparate pe bază de cereale și alimente pentru copii destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	6 g/kg pentru alte produse decât băuturile 0,6 g/l pentru alimente lichide gata de utilizare, comercializate ca atare sau reconstituite conform instrucţiunilor producătorului			
	Băuturi pe bază de lapte și produse similare destinate copiilor de vârstă mică	0,6 g/l pentru băuturile pe bază de lapte și produsele similare, adăugat singur sau în combinaţie cu 2′-fucozil-lactoză, în raport de 1:2 în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucţiunilor producătorului			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu necesităţile nutriţionale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutăţii, astfel cum sunt definiţi în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	2,4 g/l în băuturi 20 g/kg în batoane			
	Pâine și produse din paste pe care se menţionează absenţa sau prezenţa în cantităţi reduse a glutenului în conformitate cu cerinţele Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 828/2014 al Comisiei	30 g/kg			
	Băuturi aromatizate	0,6 g/l			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Cafea, ceai (cu excepţia ceaiului negru), infuzii de plante și fructe, cicoare; extracte de ceai, de infuzii de plante și fructe și de cicoare; preparate din ceaiuri, plante, fructe și cereale pentru infuzii, precum și amestecuri sau amestecuri solubile din aceste produse	4,8 g/l - nivelul maxim se referă la produsele gata pentru utilizare			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, cu excepţia suplimentelor alimentare pentru sugari	1,5 g/zi pentru populaţia generală 0,6 g/zi pentru copii de vârstă mică			
▼M43 **Lacto-*N*-tetraoză („LNT”)** **(sursă microbiană)**	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „lacto-*N*-tetraoză”. Etichetarea suplimentelor alimentare care conţin lacto-*N*-tetraoză conţine o menţiune conform căreia acestea nu trebuie utilizate în cazul în care se consumă în aceeași zi lapte matern sau alte alimente cu adaos de lacto-*N*-tetraoză.		Autorizată la 23.4.2020. Această includere se bazează pe dovezi științifice și date științifice care fac obiectul unui drept de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283. Solicitant: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Danemarca. Pe perioada protecţiei datelor, alimentul nou lacto-*N*-tetraoză este autorizat să fie introdus pe piaţă pe teritoriul Uniunii numai de către Glycom A/S, cu excepţia cazului în care un solicitant ulterior obţine autorizaţia pentru alimentul nou fără a face trimitere la dovezile științifice sau la datele științifice care fac obiectul unui drept de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283, sau cu acordul Glycom A/S.
	Produse lactate pasteurizate nearomatizate și sterilizate (inclusiv prin UHT) nearomatizate	1,0 g/l			
	Produse pe bază de lapte fermentat nearomatizate	1,0 g/l (băuturi) 10 g/kg (alte produse decât băuturile)			
	Produse pe bază de lapte fermentat aromatizate, inclusiv produse tratate termic	1,0 g/l (băuturi) 10 g/kg (alte produse decât băuturile)			
	Băuturi (băuturi aromatizate)	1,0 g/l			
	Batoane din cereale	10 g/kg			
	Formule de început, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	0,8 g/l în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucţiunilor producătorului			

▼M43

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Formule de continuare, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	0,6 g/l în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucţiunilor producătorului			Data de încheiere a protecţiei datelor: 23.4.2025.
	Preparate pe bază de cereale, alimente pentru copii destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	0,6 g/l (băuturi) în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucţiunilor producătorului 5 g/kg pentru alte produse decât băuturile			
	Băuturi pe bază de lapte și produse similare destinate copiilor de vârstă mică	0,6 g/l (băuturi) în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucţiunilor producătorului 5 g/kg pentru alte produse decât băuturile			
	Înlocuitorii unei diete totale pentru controlul greutăţii, astfel cum sunt definiţi în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	2,0 g/l (băuturi) 20 g/kg (alte produse decât băuturile)			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu necesităţile nutriţionale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, cu excepţia celor pentru sugari	2,0 g/zi pentru copii de vârstă mică, copii, adolescenţi și adulţi			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
▼M20 **Bace de *Lonicera caerulea* L. (haskap)** **(Aliment tradiţional provenit dintr-o ţară terţă)**	Nespecificate		Denumirea alimentului nou menţionată pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „bace haskap (*Lonicera caerulea*)”.		
▼M9 **Extract din frunză de lucernă din specia *Medicago sativa***	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Proteină din lucernă (*Medicago sativa*)”.		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	10 g/zi			
Licopen	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Licopen”		
	Băuturi pe bază de sucuri de fructe/legume (inclusiv concentrate)	2,5 mg/100 g			
	Băuturi destinate compensării consumului energetic din cursul efortului muscular intens, în special la sportivi	2,5 mg/100 g			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutăţii, astfel cum sunt definiţi în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 și înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutăţii	8 mg/porţie			
	Cereale pentru micul dejun	5 mg/100 g			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Grăsimi și sosuri	10 mg/100 g			
	Supe, altele decât supa de tomate	1 mg/100 g			
	Pâine (inclusiv produse de panificaţie crocante)	3 mg/100 g			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu necesităţile nutriţionale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	15 mg/zi			
Licopen din *Blakeslea trispora*	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Licopen”		
	Băuturi pe bază de sucuri de fructe/legume (inclusiv concentrate)	2,5 mg/100 g			
	Băuturi destinate compensării consumului energetic din cursul efortului muscular intens, în special la sportivi	2,5 mg/100 g			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutăţii, astfel cum sunt definiţi în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 și înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutăţii	8 mg/porţie			
	Cereale pentru micul dejun	5 mg/100 g			
	Grăsimi și sosuri	10 mg/100 g			
	Supe, altele decât supa de tomate	1 mg/100 g			
	Pâine (inclusiv produse de panificaţie crocante)	3 mg/100 g			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu necesităţile nutriţionale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	15 mg/zi			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Licopen din tomate	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Licopen”		
	Băuturi pe bază de sucuri de fructe/legume (inclusiv concentrate)	2,5 mg/100 g			
	Băuturi destinate compensării consumului energetic din cursul efortului muscular intens, în special la sportivi	2,5 mg/100 g			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutăţii, astfel cum sunt definiţi în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 și înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutăţii	8 mg/porţie			
	Cereale pentru micul dejun	5 mg/100 g			
	Grăsimi și sosuri	10 mg/100 g			
	Supe, altele decât supa de tomate	1 mg/100 g			
	Pâine (inclusiv produse de panificaţie crocante)	3 mg/100 g			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu necesităţile nutriţionale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	15 mg/zi			
Oleorășină cu licopen din tomate	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime de licopen*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Oleorășină cu licopen din tomate”		
	Băuturi pe bază de sucuri de fructe/legume (inclusiv concentrate)	2,5 mg/100 g			
	Băuturi destinate compensării consumului energetic din cursul efortului muscular intens, în special la sportivi	2,5 mg/100 g			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutăţii prevăzuţi în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 și înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutăţii	8 mg/porţie			
	Cereale pentru micul dejun	5 mg/100 g			
	Grăsimi și sosuri	10 mg/100 g			
	Supe, altele decât supa de tomate	1 mg/100 g			
	Pâine (inclusiv produse de panificaţie crocante)	3 mg/100 g			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu necesităţile nutriţionale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
Malat citrat de magneziu	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Malat citrat de magneziu”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE				
Extract din scoarţă de magnolie	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Extract din scoarţă de magnolie”		
	Pastile de mentă (produse de patiserie)	0,2 % pentru împrospătarea respiraţiei. Cu un nivel maxim de conţinut adăugat de 0,2 % și o greutate maximă a gumei/pastilei de mentă de 1,5 g fiecare, fiecare gumă sau pastilă de mentă va conţine cel mult 3 mg de extract din scoarţă de magnolie.			
	Gumă de mestecat				
Ulei din germeni de porumb cu conţinut ridicat de substanţă nesaponificabilă	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Extract de ulei din germeni de porumb”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	2 g/zi			
	Gumă de mestecat	2 %			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Metilceluloză	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Metilceluloză”	Metilceluloza nu se folosește în alimente preparate special pentru copii mici	
	Gheţuri comestibile	2 %			
	Băuturi aromatizate				
	Produse lactate fermentate cu sau fără arome				
	Deserturi reci (produse lactate, grăsimi, fructe, cereale, produse pe bază de ou)				
	Preparate din fructe (pulpă, piureuri sau compoturi)				
	Supe și ciorbe				

▼M11

Clorură de 1-metilnicotinamidă	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Clorură de 1-metilnicotinamidă”. Suplimentele alimentare care conţin 1-metilnicotinamidă trebuie să poarte următoarea menţiune: Acest supliment alimentar ar trebui să fie utilizat numai de către adulţi, cu excepţia femeilor însărcinate și a celor care alăptează		Autorizat la 2 septembrie 2018. Această includere se bazează pe dovezi ştiinţifice și date ştiinţifice care fac obiectul unui drept de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283. Solicitant: Pharmena S.A., Wolczanska 178, 90 530 Lodz, Polonia. Pe perioada
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populaţiei adulte, cu excepţia femeilor însărcinate și a femeilor care alăptează	58 mg/zi			

▼M11

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
					protecţiei datelor, alimentul nou „Clorură de 1-metilnicotinamidă” este autorizat pentru introducerea pe piaţă pe teritoriul Uniunii numai de către Pharmena S.A., cu excepţia cazului în care un solicitant ulterior obţine autorizaţia pentru alimentul nou fără a face trimitere la dovezile ştiinţifice sau datele ştiinţifice care fac obiectul unui drept de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283, sau cu acordul Pharmena S.A. Data de încheiere a protecţiei datelor: 2 septembrie 2023.

▼M9

Acid (6S)-5-metiltetrahidrofolic, sare de glucozamină	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Acid (6S)-5-metiltetrahidrofolic, sare de glucozamină” sau „5MTHF-glucozamină”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, ca sursă de folaţi				
Monometilsilanetriol (siliciu organic)	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime de siliciu*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta suplimentelor alimentare care îl conţin este „siliciu organic (monometilsilanetriol)”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populaţiei adulte (sub formă lichidă)	10,40 mg/zi			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Extract micelial din ciuperca Shiitake (*Lentinula edodes*)	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Extract din ciuperca *Lentinula edodes*” sau „Extract din ciuperca Shiitake”		
	Produse de panificaţie	2 ml/100 g			
	Băuturi răcoritoare	0,5 ml/100 ml			
	Mâncăruri gata preparate	2,5 ml per porţie			
	Alimente pe bază de iaurt	1,5 ml/100 ml			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	2,5 ml per doză zilnică			
▼M38 **Clorură de ribozid-nicotinamidă**	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Clorură de ribozid-nicotinamidă”.		Autorizat la 20 februarie 2020. Această includere se bazează pe dovezi ştiinţifice şi pe date ştiinţifice care fac obiectul unui drept de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283. Solicitant: *ChromaDex Inc.*, 10900 Wilshire Boulevard Suite 600, Los Angeles, CA 90024 SUA. Pe perioada protecţiei datelor, alimentul nou clorură de ribozid-nicotinamidă este autorizat să fie introdus pe piaţa Uniunii numai de către *ChromaDex Inc.*, cu excepţia cazului în care un solicitant ulterior obţine autorizaţia pentru alimentul nou fără a face trimitere la dovezile ştiinţifice sau la datele ştiinţifice care fac obiectul unui drept de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283, sau cu acordul *ChromaDex Inc.* Data de încheiere a protecţiei datelor: 20 februarie 2025.
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	300 mg/zi pentru populaţia generală, adultă, cu excepţia femeilor însărcinate şi a celor care alăptează 230 mg/zi pentru femeile însărcinate şi pentru cele care alăptează			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Suc de fructe de noni (*Morinda citrifolia*)	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Suc de fructe de noni” sau „Suc de *Morinda citrifolia*”		
	Băuturi pasteurizate din fructe și băuturi pe bază de nectar de fructe	30 ml cu o porţie (până la 100 % suc de noni) sau 20 ml de două ori pe zi, maximum 40 ml pe zi			
Pudră pentru suc de fructe de noni (*Morinda citrifolia*)	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	6,6 g/zi (echivalentul a 30 ml de suc de fructe de noni)	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Pudră pentru suc de fructe de noni” sau „Pudră pentru suc de *Morinda citrifolia*”		
Piure și concentrat de fructe de noni (*Morinda citrifolia*)	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este: Pentru piureul de fructe: „Piure de fructe de *Morinda citrifolia*” sau „Piure de fructe de noni” Pentru concentratul de fructe: „Concentrat de fructe de *Morinda citrifolia*” sau „Concentrat de fructe de noni”		
		Piure de fructe			
	Bomboane/produse de cofetărie	45 g/100 g			
	Batoane din cereale	53 g/100 g			
	Amestecuri sub formă de praf pentru băuturi nutritive (greutate uscată)	53 g/100 g			
	Băuturi gazoase	11 g/100 g			
	Îngheţată și șerbet	31 g/100 g			
	Iaurt	12 g/100 g			
	Biscuiţi	53 g/100 g			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Brioșe, prăjituri și produse de patiserie	53 g/100 g			
	Batoane din cereale pentru micul dejun (din cereale integrale)	88 g/100 g			
	Gemuri și jeleuri în conformitate cu Directiva 2001/113/CE	133 g/100 g Pe baza cantităţii înainte de prelucrarea prealabilă pentru a produce 100 g de produs final			
	Creme dulci tartinabile, pentru umpluturi și pentru glasat	31 g/100 g			
	Sosuri aromatice, marinate, sucuri de carne și condimente	88 g/100 g			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	26 g/zi			
		Concentrat de fructe			
	Bomboane/produse de cofetărie	10 g/100 g			
	Batoane din cereale	12 g/100 g			
	Amestecuri sub formă de praf pentru băuturi nutritive (greutate uscată)	12 g/100 g			
	Băuturi gazoase	3 g/100 g			
	Îngheţată și șerbet	7 g/100 g			
	Iaurt	3 g/100 g			
	Biscuiţi	12 g/100 g			
	Brioșe, prăjituri și produse de patiserie	12 g/100 g			
	Batoane din cereale pentru micul dejun (din cereale integrale)	20 g/100g			
	Gemuri și jeleuri în conformitate cu Directiva 2001/113/CE	30 g/100 g			
	Creme dulci tartinabile, pentru umpluturi și pentru glasat	7 g/100 g			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Sosuri aromatice, marinate, sucuri de carne și condimente	20 g/100 g			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	6 g/zi			
Frunze de noni (*Morinda citrifolia*)	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	1. Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Frunze de noni” sau „Frunze de *Morinda citrifolia*”. 2. Consumatorului trebuie să i se prezinte menţiunea că o cană de infuzie nu trebuie să fie preparată cu mai mult de 1 g de frunze de Morinda citrifolia uscate și prăjite.		
	Pentru prepararea infuziilor	O cană de infuzie pentru consum nu trebuie să fie preparată cu mai mult de 1 g de frunze de *Morinda citrifolia* uscate și prăjite			
Pudră de fructe de noni (*Morinda citrifolia*)	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Pudră de fructe de Morinda citrifolia” sau „Pudră de fructe de noni”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	2,4 g/zi			
Microalga *Odontella aurita*	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Microalga *Odontella aurita*”		
	Paste cu arome	1,5 %			
	Supe din pește	1 %			
	Terine marine	0,5 %			
	Preparate pentru ciorbe	1 %			
	Crackers	1,5 %			
	Pește în crustă de pesmet congelat	1,5 %			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Ulei îmbogăţit cu fitosteroli/fitostanoli	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime de fitosteroli/fitostanoli*	În conformitate cu anexa III.5 la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011		
	Grăsimi tartinabile, astfel cum sunt definite în anexa VII partea VII și apendicele II punctele B și C din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, cu excepţia grăsimilor pentru gătit și pentru prăjit și a grăsimilor tartinabile pe bază de unt sau de alte grăsimi animale	1. Produsele care conţin ingredientul alimentar nou se prezintă în așa fel încât să poată fi ușor împărţite în porţii care conţin fie maximum 3 g (în cazul unei porţii pe zi), fie maximum 1 g (în cazul a trei porţii pe zi) de fitosteroli/fitostanoli adăugaţi. 2. Cantitatea de fitosteroli/fitostanoli adăugată la o cutie de băuturi nu trebuie să depășească 3 g. 3. Sosurile pentru salate, maioneza și sosurile picante sunt ambalate în porţii individuale.			
	Produse pe bază de lapte, cum ar fi produsele pe bază de lapte semidegresat sau degresat, cu sau fără adaos de fructe și/sau cereale, produse pe bază de lapte fermentat, cum ar fi iaurtul, și produse pe bază de brânzeturi (conţinut de grăsime ≤ 12 g/100 g), în care eventual conţinutul de grăsime din lapte a fost redus, iar grăsimile sau proteinele au fost înlocuite parţial sau total cu grăsimi sau proteine vegetale				
	Băuturi din soia				
	Sosuri pentru salate, maioneză și sosuri picante				

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Ulei extras din calamari	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime de DHA şi EPA (combinaţi)*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Ulei de calamar”.		
	Produse lactate, cu excepţia băuturilor pe bază de lapte	200 mg/100 g sau, pentru brânzeturi, 600 mg/100 g			
	Produse analoge lactatelor, cu excepţia băuturilor	200 mg/100 g sau, pentru produse analoge brânzeturilor, 600 mg/100 g			
	Grăsimi tartinabile şi sosuri pentru salate	600 mg/100 g			
	Cereale pentru micul dejun	500 mg/100 g			
	Produse de panificaţie (pâine şi chifle)	200 mg/100 g			
	Batoane din cereale	500 mg/100 g			
	Băuturi nealcoolice (inclusiv băuturi pe bază de lapte)	60 mg/100 ml			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	3 000 mg/zi pentru populaţia generală 450 mg/zi pentru femeile însărcinate şi care alăptează			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu necesităţile nutriţionale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutăţii, astfel cum sunt definiţi în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 şi înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutăţii	200 mg/porţie			

▼M44

Pulberi de seminţe de chia (*Salvia hispanica*) parţial degresate	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Pulbere de seminţe de chia (*Salvia hispanica*) parţial degresată”		
	Pulbere cu un conţinut ridicat de proteine				
	Produse lactate fermentate nearomatizate, inclusiv lapte acidulat natural nearomatizat (cu excepţia laptelui acidulat sterilizat), netratat termic după fermentare	0,7 %			

▼M44

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Produse lactate fermentate nearomatizate, tratate termic după fermentare	0,7 %			
	Produse lactate fermentate aromatizate, inclusiv produse tratate termic	0,7 %			
	Produse de cofetărie	10 %			
	Sucuri de fructe în sensul Directivei 2001/112/CE ([8]) și sucuri de legume	2,5 %			
	Nectaruri de fructe în sensul Directivei 2001/112/CE și nectaruri de legume și produse similare	2,5 %			
	Băuturi aromatizate	3 %			
	Suplimente alimentare în sensul Directivei 2002/46/CE, cu excepţia suplimentelor alimentare pentru sugari și copii de vârstă mică	7,5 g/zi			
	Pulbere cu un conţinut ridicat de fibre				
	Produse de cofetărie	4 %			
	Sucuri de fructe în sensul Directivei 2001/112/CE și sucuri de legume	2,5 %			
	Nectaruri de fructe în sensul Directivei 2001/112/CE și nectaruri de legume și produse similare	4 %			
	Băuturi aromatizate	4 %			
	Suplimente alimentare în sensul Directivei 2002/46/CE, cu excepţia suplimentelor alimentare pentru sugari și copii de vârstă mică	12 g/zi			

▼M9

Preparate pasteurizate pe bază de fructe prin tratare la înaltă presiune	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Menţiunea „pasteurizat prin tratare la înaltă presiune” trebuie să fie indicată lângă denumirile preparatelor din fructe ca atare, precum și pe orice produs în care este utilizat acest procedeu		
	Tipuri de fructe: măr, caisă, banană, mure, afine, cireșe, nucă de cocos, smochină, strugure, grepfrut, mandarină, mango, pepene, piersică, pară, ananas, prună, zmeură, rubarbă, căpșună				

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
▼M35 **Fenil-capsaicină**	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „fenil-capsaicină”.		Autorizată la 19 decembrie 2019. Această includere se bazează pe dovezi ştiinţifice şi date ştiinţifice care fac obiectul unui drept de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283. Solicitant: aXichem AB, Södergatan 26, SE 211 34, Malmö Suedia. Pe perioada protecţiei datelor, alimentul nou fenil-capsaicină este autorizat să fie introdus pe piaţă pe teritoriul Uniunii numai de către aXichem AB, cu excepţia cazului în care un solicitant ulterior obţine autorizaţia pentru alimentul nou fără a face trimitere la dovezile ştiinţifice sau la datele ştiinţifice care fac obiectul unui drept de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283, sau cu acordul aXichem AB.
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013, cu excepţia alimentelor destinate sugarilor, copiilor de vârstă mică şi copiilor sub 11 ani	2,5 mg/zi			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populaţiei generale, cu excepţia copiilor cu vârste sub 11 ani	2,5 mg/zi			
▼M9 **Amidon din porumb fosfatat**	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Amidon din porumb fosfatat”		
	Produse de panificaţie	15 %			
	Paste făinoase				
	Cereale pentru micul dejun				
	Batoane din cereale				

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Fosfatidilserină din fosfolipide din peşte	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime de fosfatidilserină*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Fosfatidilserină din peşte”		
	Băuturi pe bază de iaurt	50 mg/100 ml			
	Pudre pe bază de lapte praf	3 500 mg/100 g (echivalentul a 40 mg/100 ml de lichid gata de băut)			
	Alimente pe bază de iaurt	80 mg/100 g			
	Batoane din cereale	350 mg/100 g			
	Dulciuri pe bază de ciocolată	200 mg/100 g			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 609/2013			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	300 mg/zi			
Fosfatidilserină din fosfolipide din soia	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime de fosfatidilserină*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Fosfatidilserină din soia”.		
	Băuturi pe bază de iaurt	50 mg/100 ml			
	Pudre pe bază de lapte praf	3,5 g/100 g (echivalentul a 40 mg/100 ml de lichid gata de băut)			
	Alimente pe bază de iaurt	80 mg/100 g			
	Batoane din cereale	350 mg/100 g			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Dulciuri pe bază de ciocolată	200 mg/100 g			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 609/2013			
Produs fosfolipidic care conţine fosfatidilserină şi acid fosfatidic în cantităţi egale	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime de fosfatidilserină*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Fosfatidilserină din soia şi acid fosfatidic”	Produsul nu este destinat comercializării pentru femei însărcinate sau femei care alăptează	
	Cereale pentru micul dejun	80 mg/100 g			
	Batoane din cereale	350 mg/100 g			
	Alimente pe bază de iaurt	80 mg/100 g			
	Produse pe bază de soia similare iaurturilor	80 mg/100 g			
	Băuturi pe bază de iaurt	50 mg/100 g			
	Băuturi pe bază de soia similare iaurturilor	50 mg/100 g			
	Pudre pe bază de lapte praf	3,5 g/100 g (echivalentul a 40 mg/100 ml de lichid gata de băut)			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	800 mg/zi			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 609/2013			
Fosfolipide din gălbenuş de ou	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*			
	Nespecificate				
Fitoglicogen	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Fitoglicogen”		
	Produsele alimentare prelucrate	25 %			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Fitosteroli/fitostanoli	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	În conformitate cu anexa III.5 la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011		
	Băuturi din orez	1. Acestea se prezintă în așa fel încât să poată fi ușor împărţite în porţii care conţin fie maximum 3 g (în cazul unei porţii pe zi), fie maximum 1 g (în cazul a trei porţii pe zi) de fitosteroli/fitostanoli adăugaţi. Cantitatea de fitosteroli/fitostanoli adăugată la o cutie de băuturi nu trebuie să depășească 3 g. Sosurile pentru salate, maioneza și sosurile picante sunt ambalate în porţii individuale			
	Pâine de secară cu făină conţinând ≥ 50 % secară (făină integrală de secară, grăunţe de secară integrale sau cracate și fulgi de secară) și ≤ 30 % grâu; și cu ≤ 4 % adaos de zahăr, dar fără grăsimi.				
	Sosuri pentru salate, maioneză și sosuri picante				
	Băuturi din soia				
	Produse pe bază de lapte, precum produsele de tipul laptelui semidegresat și degresat, posibil cu adaos de fructe și/sau cereale, în care este posibil să existe un conţinut redus de grăsime din lapte sau în care grăsimea din lapte și/sau proteina din lapte a fost înlocuită parţial sau integral cu grăsime și/sau proteină vegetală.				
	Produse pe bază de lapte fermentat, precum produsele de tipul iaurturilor și al brânzeturilor (conţinut de grăsime de < 12 g per 100 g), în care este posibil să existe un conţinut redus de grăsime din lapte sau în care grăsimea din lapte și/sau proteina din lapte a fost înlocuită parţial sau integral cu grăsime și/sau proteină vegetală				
	Grăsimi tartinabile, astfel cum sunt definite în anexa VII partea VII și apendicele II punctele B și C din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, cu excepţia grăsimilor pentru gătit și pentru prăjit și a grăsimilor tartinabile pe bază de unt sau de alte grăsimi animale				
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	3 g/zi			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Ulei din sâmbure de prună	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*			
	Pentru prăjit și asezonare	Conform utilizării normale a uleiurilor vegetale în alimente			
Proteine din cartof (coagulate) și hidrolizaţii acestora	Nespecificate		Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Proteină din cartof”		
Prolil-oligopeptidază (preparat enzimatic)	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Prolil-oligopeptidază”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populaţiei adulte generale	120 PPU/zi (2,7 g de preparat enzimatic/zi) (2×10^6 PPI/zi) PPU – Unităţi de prolil-peptidază sau unităţi de prolin-protează PPI – *Protease Picomole International*			
Extract proteic din rinichi de porc	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	3 capsule/zi; echivalentul a 12,6 mg de extract din rinichi de porc pe zi Conţinut de diaminoxidază (DAO): 0,9 mg/zi (3 capsule cu un conţinut de DAO de 0,3 mg/capsulă)			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013				

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
▼M10					
Sare disodică de pirolochinolină chinonă	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Sare disodică de pirolochinolină chinonă” Suplimentele alimentare care conţin sare disodică de pirolochinolină chinonă trebuie să poarte următoarea menţiune: Acest supliment alimentar ar trebui să fie utilizat numai de către adulţi, cu excepţia femeilor însărcinate și a celor care alăptează		Autorizat la 2 septembrie 2018. Această includere se bazează pe dovezi științifice și date științifice care fac obiectul unui drept de proprietate protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283. Solicitant: Gas Mitsubishi Chemical Company, Inc., Mitsubishi Building 5-2, Marunouchi 2-chome Chiyoda-ku, Tokyo 100-8324, Japonia. Pe perioada protecţiei datelor, alimentul nou sare disodică de pirolochinolină chinonă este autorizat pentru introducerea pe piaţă pe teritoriul Uniunii numai de către Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc., cu excepţia cazului în care un solicitant ulterior obţine autorizaţia pentru alimentul nou fără a face trimitere la dovezile ştiinţifice sau datele ştiinţifice care fac obiectul unui drept de proprietate protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283 sau cu acordul Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc. Data de încheiere a protecţiei datelor: 2 septembrie 2023.
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populaţiei adulte, cu excepţia femeilor însărcinate și a femeilor care alăptează	20 mg/zi			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Ulei de rapiţă cu conţinut ridicat de substanţă nesaponificabilă	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Extract din ulei de rapiţă”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	1,5 g pe porţie recomandată de consum zilnic			
Proteină din rapiţă	Ca sursă de proteină vegetală în alimente, cu excepţia formulelor de început și a formulelor de continuare		1. Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Proteină din rapiţă”. 2. Orice produs alimentar care conţine „proteină din rapiţă” trebuie să conţină menţiunea că acest ingredient poate provoca reacţii alergice la consumatorii care sunt alergici la muștar și la produsele pe bază de muștar. Atunci când este cazul, această menţiune trebuie să apară în imediata apropiere a listei ingredientelor.		
▼M17 **Concentrat peptidic rafinat din crevete**	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „concentrat peptidic rafinat din crevete”.		Autorizat la 20 noiembrie 2018. Această includere se bazează pe dovezi științifice și date științifice care fac obiectul unui drept de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283. Solicitant: Marealis AS., Stortorget 1, Kystens Hus, 2nd floor, N-9008 Tromsø, adresa poștală: P.O. Box 1065, 9261 Tromsø, Norvegia. Pe perioada protecţiei datelor, alimentul
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populaţiei adulte	1 200 mg/zi			

▼M17

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
					nou concentrat peptidic rafinat din crevete este autorizat să fie introdus pe piaţă pe teritoriul Uniunii numai de către Marealis AS., cu excepţia cazului în care un solicitant ulterior obţine autorizaţia pentru alimentul nou fără a face trimitere la dovezile ştiinţifice sau la datele ştiinţifice care fac obiectul unui drept de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283, sau cu acordul Marealis AS. Data de încheiere a protecţiei datelor: 20 noiembrie 2023.
Trans-resveratrol	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	1. Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta suplimentelor alimentare care îl conţin este „*Trans*-resveratrol”. 2. Eticheta suplimentelor alimentare care conţin trans-resveratrol trebuie să menţioneze faptul că persoanele care utilizează medicamente ar trebui să consume produsul numai sub supraveghere medicală.		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populaţiei adulte (sub formă de capsule sau tablete)	150 mg/zi			

▼M9

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Trans-resveratrol (sursă microbiană)	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	1. Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta suplimentelor alimentare care îl conţin este „*Trans*-resveratrol”. 2. Eticheta suplimentelor alimentare care conţin trans-resveratrol trebuie să menţioneze faptul că persoanele care utilizează medicamente ar trebui să consume produsul numai sub supraveghere medicală.		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	Conform utilizării normale în suplimente alimentare a resveratrolului extras din troscotul japonez (*Fallopia japonica*)			
Extract din creastă de cocoş	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Extract din creastă de cocoş” sau „Extract din creastă de cocoș tânăr”		
	Băuturi pe bază de lapte	40 mg/100 g sau mg/100 ml			
	Băuturi fermentate pe bază de lapte	80 mg/100 g sau mg/100 ml			
	Produse de tip iaurt	65 mg/100 g sau mg/100 ml			
	Brânză proaspătă	110 mg/100 g sau mg/100 ml			
Ulei de Sacha inchi din *Plukenetia volubilis*	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Ulei de Sacha inchi (Plukenetia volubilis)”		
	La fel ca și în cazul uleiului de in	Conform utilizării normale a uleiului de in în alimente			
Diferite forme de salatrim	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	1. Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Grăsimi cu valoare energetică scăzută (diferite forme de salatrim)”. 2. Trebuie să existe menţiunea conform căreia consumul în exces poate provoca tulburări gastro-intestinale. 3. Trebuie să existe menţiunea conform căreia produsele nu sunt destinate utilizării de către copii.		
	Produse de panificaţie și produse de patiserie				

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Ulei bogat în DHA şi EPA din *Schizochytrium sp.*	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime de DHA şi EPA (combinaţi):*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Ulei bogat în DHA şi EPA din microalga *Schizochytrium* sp.”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populaţiei adulte, cu excepţia femeilor însărcinate şi a femeilor care alăptează	3 000 mg/zi			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate femeilor însărcinate şi femeilor care alăptează	450 mg/zi			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu necesităţile nutriţionale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutăţii, astfel cum sunt definiţi în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 şi înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutăţii	250 mg/porţie			
	Băuturi pe bază de lapte şi produse similare destinate copiilor de vârstă mică	200 mg/100 g			
	Preparate pe bază de cereale şi alimente pentru copii destinate sugarilor şi copiilor de vârstă mică, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013				
	Alimente care trebuie să compenseze consumul în urma efortului muscular intens, destinate în special sportivilor				
	Alimente pe care se menţionează absenţa sau prezenţa în cantităţi reduse a glutenului în conformitate cu cerinţele Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 828/2014 al Comisiei				
	Produse de panificaţie (pâine, chifle şi biscuiţi dulci)	200 mg/100 g			
	Cereale pentru micul dejun	500 mg/100 g			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Grăsimi pentru gătit	360 mg/100 g			
	Produse analoge lactatelor, cu excepţia băuturilor	600 mg/100 g pentru brânză; 200 mg/100 g pentru produse din soia și imitații de produse lactate (cu excepţia băuturilor)			
	Produse lactate, cu excepţia băuturilor pe bază de lapte	600 mg/100 g pentru brânză; 200 mg/100 g pentru produse lactate (inclusiv lapte, brânză proaspătă și produse pe bază de iaurt; cu excepţia băuturilor)			
	Băuturi nealcoolice (inclusiv produse lactate analoge și băuturi pe bază de lapte)	80 mg/100 g			
	Batoane din cereale/batoane nutritive	500 mg/100 g			
	Grăsimi tartinabile și sosuri pentru salată	600 mg/100 g			

▼M26

Ulei de *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime de DHA*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Ulei din microalgele *Schizochytrium* sp.”		
	Produse lactate, cu excepţia băuturilor pe bază de lapte	200 mg/100 g sau, pentru brânzeturi, 600 mg/100 g			
	Produse analoge lactatelor, cu excepţia băuturilor	200 mg/100 g sau, pentru produse analoge brânzeturilor, 600 mg/100 g			
	Grăsimi tartinabile și sosuri pentru salate	600 mg/100 g			
	Cereale pentru micul dejun	500 mg/100 g			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	250 mg DHA/zi pentru populaţia generală			
		450 mg DHA/zi pentru femeile însărcinate și care alăptează			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutăţii, astfel cum sunt definiţi în Regulamentul (UE) nr. 609/2013, și înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutăţii	250 mg/porţie			

▼M26

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Băuturi pe bază de lapte și produse similare destinate copiilor de vârstă mică	200 mg/100 g			
	Alimente care trebuie să compenseze consumul în urma efortului muscular intens, destinate în special sportivilor				
	Alimente pe care se menţionează absenţa sau prezenţa în cantităţi reduse a glutenului în conformitate cu cerinţele Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 828/2014 al Comisiei				
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu necesităţile nutriţionale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Produse de panificaţie (pâine, chifle și biscuiţi dulci)	200 mg/100 g			
	Batoane din cereale	500 mg/100 g			
	Grăsimi pentru gătit	360 mg/100 g			
	Băuturi nealcoolice (inclusiv produse lactate analoge și băuturi pe bază de lapte)	80 mg/100 ml			
	Formule de început și formule de continuare, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 609/2013			
	Preparate pe bază de cereale și alimente pentru copii destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	200 mg/100 g			
	Piure de fructe/legume	100 mg/100 g			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
▼M24					
Ulei de *Schizochytrium* sp.	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime de DHA*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Ulei din microalgele *Schizochytrium* sp.”		
	Produse lactate, cu excepţia băuturilor pe bază de lapte	200 mg/100 g sau, pentru brânzeturi, 600 mg/100 g			
	Produse analoge lactatelor, cu excepţia băuturilor	200 mg/100 g sau, pentru produse analoge brânzeturilor, 600 mg/100 g			
	Grăsimi tartinabile și sosuri pentru salate	600 mg/100 g			
	Cereale pentru micul dejun	500 mg/100 g			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	250 mg DHA/zi pentru populaţia generală			
		450 mg DHA/zi pentru femeile însărcinate și care alăptează			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutăţii, astfel cum sunt definiţi în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 și înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutăţii	250 mg/porţie			
	Băuturi pe bază de lapte și produse similare destinate copiilor de vârstă mică	200 mg/100 g			
	Preparate pe bază de cereale și alimente pentru copii destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013				
	Alimente care trebuie să compenseze consumul în urma efortului muscular intens, destinate în special sportivilor				

▼M24

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Alimente pe care se menţionează absenţa sau prezenţa în cantităţi reduse a glutenului în conformitate cu cerinţele Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 828/2014				
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu necesităţile nutriţionale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Produse de panificaţie (pâine, chifle și biscuiţi dulci)	200 mg/100 g			
	Batoane din cereale	500 mg/100 g			
	Grăsimi pentru gătit	360 mg/100 g			
	Băuturi nealcoolice (inclusiv produse lactate analoge și băuturi pe bază de lapte)	80 mg/100 ml			
	Piure de fructe/legume	100 mg/100 g			

▼M9

Ulei (T18) de *Schizochytrium* sp.	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime de DHA*	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Ulei din microalga *Schizochytrium* sp.”		
	Produse lactate, cu excepţia băuturilor pe bază de lapte	200 mg/100 g sau, pentru brânzeturi, 600 mg/100 g			
	Produse analoge lactatelor, cu excepţia băuturilor	200 mg/100 g sau, pentru produse analoge brânzeturilor, 600 mg/100 g			
	Grăsimi tartinabile și sosuri pentru salate	600 mg/100 g			
	Cereale pentru micul dejun	500 mg/100 g			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	250 mg DHA/zi pentru populaţia generală			
		450 mg DHA/zi pentru femeile însărcinate și care alăptează			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutăţii, astfel cum sunt definiţi în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 și înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutăţii	250 mg/porţie			
	Băuturi pe bază de lapte și produse similare destinate copiilor de vârstă mică	200 mg/100 g			
	Alimente care trebuie să compenseze consumul în urma efortului muscular intens, destinate în special sportivilor				
	Alimente pe care se menţionează absenţa sau prezenţa în cantităţi reduse a glutenului în conformitate cu cerinţele Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 828/2014 al Comisiei				
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu necesităţile nutriţionale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Produse de panificaţie (pâine, chifle și biscuiţi dulci)	200 mg/100 g			
	Batoane din cereale	500 mg/100 g			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Grăsimi pentru gătit	360 mg/100 g			
	Băuturi nealcoolice (inclusiv produse lactate analoge și băuturi pe bază de lapte)	80 mg/100 ml			
	Formule de început și formule de continuare, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 609/2013			
	Preparate pe bază de cereale și alimente pentru copii destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	200 mg/100 g			
▼M22 **Sirop de *Sorghum bicolor* (L.) Moench** **(Aliment tradiţional provenit dintr-o ţară terţă)**	Nespecificate		Denumirea alimentului nou menţionată pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „sirop de sorg (*Sorghum bicolor*)”		
▼M9 **Extract din soia fermentată**	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	1. Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Extract din soia fermentată” 2. Eticheta suplimentelor alimentare care conţin extract din soia fermentată trebuie să menţioneze faptul că persoanele care iau medicamente ar trebui să consume produsul numai sub supraveghere medicală.		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE (sub formă de capsule, tablete sau pudră), destinate populaţiei adulte, excluzând femeile însărcinate și femeile care alăptează	100 mg/zi			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Extract de germeni de grâu (*Triticum aestivum*) bogat în spermidină	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta suplimentelor alimentare care îl conţin este „Extract de germeni de grâu bogat în spermidină”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populaţiei adulte, cu excepţia femeilor însărcinate și a femeilor care alăptează	Echivalent a max. 6 mg/zi de spermidină			
Sucromalt	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	1. Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Sucromalt”. 2. Denumirea alimentului nou de pe etichetă trebuie să fie însoţită de menţiunea că produsul este o sursă de glucoză și fructoză.		
	Nespecificate				
Fibră din trestie de zahăr	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*			
	Pâine	8 %			
	Produse de panificaţie	5 %			
	Produse din carne și mușchi	3 %			
	Produse de asezonare și condimente	3 %			
	Brânză rasă	2 %			
	Alimente dietetice speciale	5 %			
	Sosuri	2 %			
	Băuturi	5 %			
Extract din ulei de floarea-soarelui	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Extract din ulei de floarea-soarelui”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	1,1 g/zi			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Microalge uscate din specia *Tetraselmis chuii*	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Microalge *Tetraselmis chuii* uscate” sau „Microalge *T. chuii* uscate” Suplimentele alimentare care conţin microalga *Tetraselmis chuii* uscată trebuie să poarte următoarea menţiune: „Conţine cantităţi neglijabile de iod”		
	Sosuri	20 % sau 250 mg/zi			
	Săruri speciale	1 %			
	Mirodenie	250 mg/zi			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	250 mg/zi			
***Therapon barcoo*/ Scortum**	Utilizare destinată identică celei a somonului, și anume prepararea de produse culinare și mâncăruri din pește, inclusiv produse din pește gătit, crud, afumat și copt				
D-Tagatoză	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	1. Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „D-Tagatoză”. 2. Eticheta oricărui produs în care nivelul D-Tagatozei depășește 15 g pe porţie și a tuturor băuturilor care conţin peste 1 % D-Tagatoză (consumate) trebuie să prezinte menţiunea „consumul excesiv poate produce efecte laxative”.		
	Nespecificate				
Extract bogat în taxifolină	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Extract bogat în taxifolină”.		
	Suplimentele alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, prevăzute pentru populaţia generală, cu excepţia sugarilor, a copiilor de vârstă mică, a copiilor și a adolescenţilor cu vârsta sub 14 ani	100 mg/zi			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Trehaloză	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	1. Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Trehaloză” și se menţionează pe eticheta produsului ca atare sau în lista ingredientelor din produsele alimentare care îl conţin. 2. Denumirea alimentului nou de pe etichetă trebuie să fie însoţită de menţiunea că „Trehaloza este o sursă de glucoză”.		
	Nespecificate				
Ciuperci (*Agaricus bisporus*) tratate cu ultraviolete	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime de vitamina D_2*			
	Ciuperci (*Agaricus bisporus*)	10 µg de vitamina D_2/100 g în stare proaspătă	1. Denumirea de pe etichetă a alimentului nou ca atare sau a produselor alimentare care îl conţin este „Ciuperci (*Agaricus bisporus*) tratate cu ultraviolete”. 2. Denumirea de pe etichetă a alimentului nou ca atare sau a produselor alimentare care îl conţin este însoţită de menţiunea conform căreia „S-a aplicat un tratament cu lumină controlată pentru creșterea nivelurilor de vitamina D” sau „S-a aplicat un tratament cu ultraviolete pentru creșterea nivelurilor de vitamina D_2”.		

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Drojdie pentru panificaţie (*Saccharomyces cerevisiae*) tratată cu ultraviolete	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime de vitamina D_2*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Drojdie îmbogăţită cu vitamina D” sau „Drojdie îmbogăţită cu vitamina D_2”		
	Pâine și chifle dospite cu drojdie	5 µg de vitamina D_2/100 g			
	Produse fine de panificaţie dospite cu drojdie	5 µg de vitamina D_2/100 g			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	5 µg de vitamina D_2/zi			
Pâine tratată cu ultraviolete	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime de vitamina D_2*	Denumirea de pe etichetă a alimentului nou este însoţită de menţiunea „Conţine vitamina D produsă prin tratament cu ultraviolete”		
	Pâine și chifle dospite cu drojdie (fără glazuri)	3 µg de vitamina D_2/100 g			
Lapte tratat cu ultraviolete	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime de vitamina D_3*	1. Denumirea de pe etichetă a alimentului nou este „Lapte tratat cu ultraviolete”. 2. În cazul în care laptele tratat cu ultraviolete conţine o cantitate de vitamina D considerată semnificativă în conformitate cu partea A punctul 2 din anexa XIII la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului, menţiunea folosită pe etichetă este însoţită de textul „conţine vitamina D produsă prin tratare cu ultraviolete” sau „lapte cu conţinut de vitamina D obţinută prin tratare cu ultraviolete”.		
	Lapte integral pasteurizat, astfel cum se definește în Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, de consumat ca atare	5-32 µg/kg pentru populaţia generală, cu excepţia sugarilor			
	Lapte semidegresat pasteurizat, astfel cum se definește în Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, de consumat ca atare	1-15 µg/kg pentru populaţia generală, cu excepţia sugarilor			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
Vitamina K_2 (menachinonă)	A se utiliza în conformitate cu Directiva 2002/46/CE, cu Regulamentul (UE) nr. 609/2013 şi/sau cu Regulamentul (CE) nr. 1925/2006		Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Menachinonă” sau „Vitamina K_2”		
Extract din tărâţe de grâu	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Extract din tărâţe de grâu”	Alimentul „Extract din tărâţe de grâu” nu poate fi introdus pe piaţă ca supliment alimentar sau ingredient al unui supliment alimentar. El nu poate fi adăugat în formula de început.	
	Bere și înlocuitori	0,4 g/100 g			
	Cereale gata de consum	9 g/100 g			
	Produse lactate	2,4 g/100 g			
	Sucuri de fructe și de legume	0,6 g/100 g			
	Băuturi răcoritoare	0,6 g/100 g			
	Preparate din carne	2 g/100 g			

▼M19

Xilo-oligozaharide	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime* (**)	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „xilo-oligozaharide”		
	Pâine albă	14 g/kg			
	Pâine integrală	14 g/kg			
	Cereale pentru micul dejun	14 g/kg			
	Biscuiţi	14 g/kg			
	Băutură din soia	3,5 g/kg			
	Iaurt (*)	3,5 g/kg			
	Paste tartinabile din fructe	30 g/kg			
	Produse de cofetărie din ciocolată	30 g/kg			
	(*) Atunci când sunt utilizate în produsele lactate, xilo-oligozaharidele nu pot înlocui, total sau parţial, niciun constituent al laptelui. (**) Niveluri maxime calculate pe baza specificaţiilor aferente formei de pulbere 1.				

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
▼M30					
Biomasă de drojdie *Yarrowia lipolytica*	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou în etichetarea produselor alimentare care îl conţin este biomasă de drojdie *Yarrowia lipolytica* ucisă prin tratament termic		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, cu excepţia suplimentelor alimentare pentru sugari și copii cu vârste mici	6 g/zi pentru copiii cu vârsta peste 10 ani, adolescenţi și populaţia adultă generală; 3 g/zi pentru copiii cu vârste cuprinse între 3 și 9 ani			
▼M9					
Beta glucani de drojdie	*Categorie specifică de alimente*	Nivelurile maxime ale beta glucanilor din drojdie (*Saccharomyces cerevisiae*) puri	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Beta glucani din drojdie (*Saccharomyces cerevisiae*)”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, cu excepţia suplimentelor alimentare pentru sugari și copii de vârstă mică	1,275 g/zi pentru copii cu vârste mai mari de 12 ani și pentru populaţia adultă generală 0,675 g/zi pentru copii cu vârste mai mici de 12 ani			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutăţii, astfel cum sunt definiţi în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	1,275 g/zi			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013, cu excepţia alimentelor destinate unor scopuri medicale speciale pentru sugari și copii de vârstă mică	1,275 g/zi			
	Băuturi pe bază de sucuri de fructe și/sau legume, inclusiv sucuri concentrate și deshidratate	1,3 g/kg			
	Băuturi cu aromă de fructe	0,8 g/kg			
	Pudră de cacao pentru prepararea băuturilor	38,3 g/kg (pudră)			
	Alte băuturi	0,8 g/kg (lichid gata de băut)			
		7 g/kg (pudră)			
	Batoane din cereale	6 g/kg			
	Cereale pentru micul dejun	15,3 g/kg			

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Cereale pentru micul dejun din cereale integrale și cu conţinut mare de fibre (preparare instant caldă)	1,5 g/kg			
	Biscuiţi de tip „fursecuri”	6,7 g/kg			
	Biscuiţi de tip „crackers”	6,7 g/kg			
	Băuturi pe bază de lapte	3,8 g/kg			
	Produse lactate fermentate	3,8 g/kg			
	Produse analoage pe bază de lapte	3,8 g/kg			
	Lapte deshidratat/Lapte praf	25,5 g/kg			
	Supe și mixuri pentru supe	0,9 g/kg (gata de consum)			
		1,8 g/kg (condensat)			
		6,3 g/kg (pudră)			
	Ciocolată și dulciuri	4 g/kg			
	Batoane și pudre cu proteine	19,1 g/kg			
	Gem, marmeladă și alte paste tartinabile	11,3 g/kg			
▼M12 **Zeaxantină**	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „Zeaxantină”.		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	2 mg/zi			
▼M9 **L-pidolat de zinc**	*Categorie specifică de alimente*	*Niveluri maxime*	Denumirea alimentului nou menţionat pe eticheta produselor alimentare care îl conţin este „L-pidolat de zinc”		
	Produse alimentare vizate de Regulamentul (UE) nr. 609/2013	3 g/zi			
	Băuturi pe bază de lapte și produse similare destinate copiilor de vârstă mică				
	Înlocuitor al unei mese pentru controlul greutăţii				
	Alimente care trebuie să compenseze consumul în urma efortului muscular intens, destinate în special sportivilor				

▼M9

Aliment nou autorizat	Condiţiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerinţe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerinţe	►M29 Protecţia datelor ◄
	Aliment pe care se menţionează absenţa sau prezenţa în cantităţi reduse a glutenului în conformitate cu cerinţele Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 828/2014 al Comisiei				
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE				

(1) Regulamentul (UE) nr. 609/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 12 iunie 2013 privind alimentele destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică, alimentele destinate unor scopuri medicale speciale și înlocuitorii unei diete totale pentru controlul greutăţii și de abrogare a Directivei 92/52/CEE a Consiliului, a Directivelor 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE și 2006/141/CE ale Comisiei, a Directivei 2009/39/CE a Parlamentului European și a Consiliului și a Regulamentelor (CE) nr. 41/2009 și (CE) nr. 953/2009 ale Comisiei (JO L 181, 29.6.2013, p. 35).
(2) Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 828/2014 al Comisiei din 30 iulie 2014 privind cerinţele de furnizare a informaţiilor către consumatori cu privire la absenţa sau prezenţa în cantităţi reduse a glutenului în alimente (JO L 228, 31.7.2014, p. 5).
(3) Directiva 2002/46/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 10 iunie 2002 referitoare la apropierea legislaţiilor statelor membre privind suplimentele alimentare (JO L 183, 12.7.2002, p. 51).
(4) Regulamentul (CE) nr. 1925/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 20 decembrie 2006 privind adaosul de vitamine și minerale, precum și de anumite substanţe de alt tip în produsele alimentare (JO L 404, 30.12.2006, p. 26).
(5) Directiva 2001/113/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind gemurile, jeleurile și marmeladele de fructe, precum și piureul de castane îndulcit destinate alimentaţiei umane (JO L 10, 12.1.2002, p. 67).
(6) Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CEE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului (JO L 347, 20.12.2013, p. 671).
►M32 (7) Nivelurile maxime de utilizare în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucţiunilor producătorului. ◄
►M44 (8) Directiva 2001/112/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman (JO L 10, 12.1.2002, p. 58). ◄

Tabelul 2: Specificaţii

Alimente noi autorizate	Specificaţii
Acid *N*-acetil-D-neuraminic	**Descriere:** Acidul *N*-acetil-D-neuraminic este o pulbere cristalină albă spre albicioasă **Definiţie:** **Denumire chimică:** Denumiri IUPAC: Acid *N*-acetil-D-neuraminic (dihidrat) Acid 5-acetamido-3,5-dideoxi-D-glicero-D-galacto-non-2-ulopiranosonic (dihidrat) Sinonime: Acid sialic (dihidrat)

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Formula chimică: $C_{11}H_{19}NO_9$ (acid) $C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9$ * $2H_2O$) (dihidrat) **Masa moleculară:** 309,3 Da (acid) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihidrat) **Nr. CAS:** 131-48-6 (acid liber) 50795-27-2 (dihidrat) **Specificaţii:** Descriere: pulbere cristalină albă spre albicioasă pH (20 °C, soluţie 5 %): 1,7 – 2,5 Acid *N*-acetil-D-neuraminic (dihidrat): > 97,0 % Apă (dihidrat calculează la 10,4 %): ≤ 12,5 % (g/g) Cenușă, sulfată: < 0,2 % (g/g) Acid acetic (ca acid liber și/sau acetat de sodiu): < 0,5 % (g/g) **Metale grele:** Fier: < 20,0 mg/kg Plumb: < 0,1 mg/kg Proteine reziduale: < 0,01 % (g/g) **Solvenţi reziduali:** 2-propanol: < 0,1 % (g/g) Acetonă: < 0,1 % (g/g) Acetat de etil: < 0,1 % (g/g) **Criterii microbiologice:** *Salmonella:* Absenţa în 25 g Numărul total de bacterii mezofile aerobe: < 500 UFC/g

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Enterobacteriaceae: Absenţa în 10 g *Cronobacter (Enterobacter) sakazakii:* Absenţa în 10 g *Listeria monocytogenes:* Absenţa în 25 g *Bacillus cereus:* < 50 UFC/g Drojdii: < 10 UFC/g Mucegaiuri: < 10 UFC/g Endotoxine reziduale: < 10 UE/mg UFC: Unităţi formatoare de colonii; UE: Unităţi de endotoxine
Pulpă de fruct uscată de *Adansonia digitata* (baobab)	**Descriere/definiţie:** Fructele de baobab (*Adansonia digitata*) sunt recoltate din pomi. Se sparge coaja tare și se separă pulpa de seminţe și de coajă. Aceasta se macină, separată în granulaţii grosiere și fine (dimensiunea particulelor între 3 și 600 μ), și apoi se ambalează. **Componente nutritive tipice:** Umiditate (pierdere prin uscare) (g/100 g): 4,5-13,7 Proteine (g/100 g): 1,8-9,3 Grăsimi (g/100 g): 0-1,6 Total carbohidraţi (g/100 g): 76,3-89,5 Total zaharuri (sub formă de glucoză): 15,2-36,5 Sodiu (mg/100 g): 0,1-25,2 **Specificaţii analitice:** Materii străine: Maximum 0,2 % Umiditate (pierdere prin uscare) (g/100 g): 4,5-13,7 Cenușă (g/100 g): 3,8-6,6
Extract de *Ajuga reptans* din culturi de celule	**Descriere/definiţie**: Extractul hidroalcoolic din culturile de ţesuturi *Ajuga reptans* L. care este semnificativ echivalent cu extractele din părţile aeriene terminale ale *Ajuga reptans*, care înfloresc, obţinute din culturi tradiţionale.

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
L-alanil-L-glutamină	**Descriere/definiţie:** L-alanil-L-glutamina este produsă prin fermentare cu o tulpină modificată genetic de *Escherichia coli*. În timpul procesului de fermentaţie, ingredientul este secretat în mediul de creștere, din care este apoi separat și purificat pentru a se ajunge la o concentraţie de > 98 %. Aspect: Pulbere cristalină de culoare albă Puritate: > 98 % Spectroscopie cu infraroșu: Conformitate cu standardul de referinţă Aspectul soluţiei: Incoloră și transparentă Teste (bază uscată): 98-102 % Substanţe înrudite (fiecare): ≤ 0,2 % Reziduu la calcinare: ≤ 0,1 % Pierdere prin uscare: ≤ 0,5 % Rotaţie optică: + 9,0 - + 11,0 ° pH (1 %; H_2O): 5,0-6,0 Amoniac (NH_4): ≤ 0,020 % Clorură (Cl): ≤ 0,020 % Sulfat (SO_4): ≤ 0,020 % **Criterii microbiologice:** *Escherichia coli*: Absenţă/g
Ulei de alge din microalga *Ulkenia* sp.	**Descriere/definiţie**: Ulei din microalga *Ulkenia* sp. Indice de aciditate: ≤ 0,5 mg KOH/g Indice de peroxid (IP): ≤ 5,0 meq/kg ulei Umiditate și substanţe volatile: ≤ 0,05 % Substanţe nesaponificabile: ≤ 4,5 % Acizi grași trans: ≤ 1,0 % Conţinut de DHA: ≥ 32 %

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
▼M25	
Ulei din seminţe de *Allanblackia*	**Descriere/Definiţie:** Uleiul din seminţe de *Allanblackia* se obţine din seminţe din următoarele specii de *Allanblackia*: *A. floribunda* (sinonim cu *A. parviflora*) și *A. stuhlmannii*. **Compoziţia acizilor grași (ca % din acizii grași totali):** Acid lauric – Acid miristic – Acid palmitic (C12:0 – C14:0 – C16:0): suma acestor acizi < 4,0 % Acid stearic (C18:0): 45-58 % Acid oleic (C18:1): 40-51 % Acizi grași polinesaturaţi (PUFA): < 2 % **Caracteristici:** Acizi grași liberi: maxim 0,1 % din acizii grași totali Acizi grași trans: maxim 1,0 % din acizii grași totali Indice de peroxid: maxim 1,0 meq/kg Substanţă nesaponificabilă: maxim 1,0 % (g/g) din ulei Indice de saponificare: 185-198 mg KOH/g
▼M9	
Extract din frunze de *Aloe macroclada* Baker	**Descriere/definiţie**: Extract sub formă de gel pulbere obţinut din frunze de *Aloe macroclada* Baker care este semnificativ echivalent cu același gel obţinut din frunze de *Aloe vera* (L.) Burm.f. Cenușă: 25 % Fibre alimentare: 28,6 % Grăsimi: 2,7 % Umiditate: 4,7 % Polizaharide: 9,5 % Proteine: 1,63 % Glucoză 8,9 %

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
▼M23	
Ulei de krill antarctic din specia *Euphausia superba*	**Descriere/Definiţie:** Pentru a produce extract de lipide din krill antarctic (*Euphausia superba*), se extrag lipide din krill congelat zdrobit sau din preparatul din krill uscat cu ajutorul unui solvent de extracţie aprobat (în temeiul Directivei 2009/32/CE). Proteinele și materiile provenite din krill se înlătură din extractul lipidic prin filtrare. Solvenţii de extracţie și apa reziduală se înlătură prin evaporare. Indice de saponificare: ≤ 230 mg KOH/g Indice de peroxid (IP) ≤ 3 meq O_2/kg ulei Stabilitate la oxidare: toate produsele alimentare care conţin ulei de krill antarctic din specia *Euphausia superba* trebuie să demonstreze stabilitate la oxidare prin metode de testare adecvate și recunoscute la nivel naţional/internaţional (de exemplu, AOAC). Umiditate și substanţe volatile: ≤ 3 % sau 0,6 exprimate ca activitate a apei la 25 °C Fosfolipide: ≥ 35 %-< 60 % Acizi grași trans ≤ 1 % EPA (acid eicosapentaenoic): ≥ 9 % DHA (acid docosahexaenoic): ≥ 5 %
▼M9	
Ulei de krill antarctic din specia *Euphausia superba* bogat în fosfolipide	**Descriere/definiţie**: Se obţine ulei bogat în fosfolipide din krill antarctic (*Euphausia superba*) prin spălări repetate cu un solvent aprobat (în temeiul Directivei 2009/32/CE) pentru a crește conţinutul de fosfolipide din ulei. Solvenţii sunt eliminaţi din produsul final prin evaporare. Indice de saponificare: ≤ 230 mg KOH/g Indice de peroxid (IP): ≤ 3 meq O_2/kg ulei Umiditate și substanţe volatile: ≤ 3 % sau 0,6 exprimate ca activitate a apei la 25 °C Fosfolipide: ≥ 60 % Acizi grași trans: ≤ 1 % EPA (acid eicosapentaenoic): ≥ 9 % DHA (acid docosahexaenoic): ≥ 5 %

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
Ulei bogat în acid arahidonic din ciuperca *Mortierella alpina*	**Descriere/definiţie:** Uleiul de culoare galben deschis cu conţinut ridicat de acid arahidonic se obţine prin fermentarea tulpinilor nemodificate genetic IS-4, I49-N18, FJRK-MA01 și CBS 210.32 ale ciupercii *Mortierella alpina*, folosind un lichid corespunzător. Se extrage apoi uleiul din biomasă și se purifică. Acid arahidonic: ≥ 40 % din greutatea conţinutului total de acizi grași Acizi grași liberi: ≤ 0,45 % din conţinutul total de acizi grași Acizi grași trans: ≤ 0,5 % din conţinutul total de acizi grași Substanţă nesaponificabilă: ≤ 1,5 % Indice de peroxid (IP): ≤ 5 meq/kg Indice de anisidină: ≤ 20 Indice de aciditate: ≤ 1,0 KOH/g Umiditate: ≤ 0,5 %
Ulei de argan din *Argania spinosa*	**Descriere/definiţie**: Uleiul de argan se obţine prin presarea la rece a sâmburilor asemănători cu migdalele ai fructelor de *Argania spinosa* (L.) Skeels. Sâmburii pot fi prăjiţi înainte de presare, însă fără a intra în contact direct cu o flacără. **Compoziţie:** Acid palmitic (C16:0): 12-15 % Acid stearic (C18:0): 5-7 % Acid oleic (C18:1): 43-50 % Acid linoleic (C18:2): 29-36 % Substanţă nesaponificabilă: 0,3-2 % Steroli totali: 100-500 mg/100 g Tocoferoli totali: 16-90 mg/100g Aciditate oleică: 0,2-1,5 % Indice de peroxid (IP): < 10 meq O_2/kg

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
Oleorășină bogată în astaxantină obţinută din alga *Haematococcus pluvialis*	**Descriere/definiţie**: Astaxantina este o carotenoidă produsă din alge din specia *Haematococcus pluvialis*. Metodele de producţie pentru cultivarea algelor sunt variabile; se pot folosi sisteme închise expuse la lumina soarelui sau la o iluminare artificială strict controlată; se pot folosi și bazine deschise. Celulele algale sunt recoltate și uscate; oleorășina este extrasă cu ajutorul CO_2 supercritic sau al unui solvent (acetat de etil). Astaxantina este diluată și standardizată la 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % sau 20 % folosindu-se ulei de măsline, ulei de șofrănel, ulei de floarea-soarelui sau MCT (trigliceride cu lanţ mediu). **Compoziţia oleorășinii:** Grăsime: 42,2-99 % Proteine: 0,3-4,4 % Carbohidraţi: 0-52,8 % Fibre: < 1,0 % Cenușă: 0,0-4,2 % Specificaţia carotenoizilor g/g % Total astaxantine: 2,9-11,1 % 9-cis-astaxantină: 0,3-17,3 % 13-cis-astaxantină: 0,2-7,0 % Monoesteri de astaxantină: 79,8-91,5 % Diesteri de astaxantină: 0,16-19,0 % Beta-Caroten: 0,01-0,3 % Luteină: 0-1,8 % Cantaxantină: 0-1,30 % **Criterii microbiologice:** Bacterii aerobe totale: < 3 000 UFC/g Drojdii și mucegaiuri: < 100 UFC/g Coliforme: < 10 UFC/g *E. coli*: Negativ *Salmonella*: Negativ *Staphylococcus*: Negativ

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
Seminţe de busuioc (*Ocimum basilicum*)	**Descriere/definiţie**: Busuiocul (*Ocimum basilicum* L.) aparţine familiei „*Lamiaceae*” din ordinul „Lamiales”. După recoltare, seminţele sunt curăţate mecanic. Se îndepărtează florile, frunzele și alte părţi ale plantei. Trebuie să se recurgă la filtrare (optică, mecanică) pentru a se asigura cel mai înalt grad de puritate a seminţelor de busuioc. Procesul de fabricare a sucurilor de fructe și a amestecurilor de sucuri de fructe și legume care conţin seminţe de busuioc (*Ocimum basilicum* L.) include etapa de hidratare prealabilă și de pasteurizare a seminţelor. Sunt instituite controale microbiologice și sisteme de monitorizare. Substanţă uscată: 94,1 % Proteine: 20,7 % Grăsimi: 24,4 % Carbohidraţi: 1,7 % Fibre alimentare: 40,5 % (metodă: AOAC 958.29) Cenușă: 6,78 %

▼M32

Betaină	**Descriere/definiţie:** Betaină (N,N,N-trimetilglicină sau carboxi-N,N,N-trimetilmetanaminiu), sub formă de anhidru $(CH_3)_3N^+CH_2COO^-$ (Nr. CAS: 107-43-7) și de monohidrat $(CH_3)3N^+CH_2COO^-.H_2O$ (Nr. CAS: 590-47-6) se obţine prin prelucrarea sfeclei de zahăr (și anume, melasă, vinasă sau glicerol-betaină). **Caracteristici/compoziţie** Aspect: Cristale albe, granulare Betaină: ≥ 99,0 % (w/w raportat la substanţa uscată) Umiditate: ≤ 2,0 % (anhidru); ≤ 15,0 % (monohidrat) Cenușă: ≤ 0,1 % pH: 5,0-7,0 Proteină reziduală: ≤ 1,0 mg/g **Metale grele:** Arsen: < 0,1 mg/kg Mercur: < 0,005 mg/kg Cadmiu: < 0,01 mg/kg Plumb: < 0,05 mg/kg

▼M32

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Criterii microbiologice: Numărul total de microorganisme viabile: ≤ 100 UFC/g Bacterii coliforme: Negativ/10 g *Salmonella* sp.: Negativ/25 g Drojdii: ≤ 10 UFC/g Mucegaiuri: ≤ 10 UFC/g UFC: unităţi formatoare de colonii.

▼M9

Extract de fasole neagră fermentată	**Descriere/definiţie:** Extractul de fasole neagră fermentată (extract de Touchi) este o pudră fină de culoare maro deschis, bogată în proteine și obţinută prin extracţia în apă a seminţelor de soia [*Glycine max (L.) Merr.*] fermentate cu *Aspergillus oryzae*. Extractul conţine un inhibitor al α-glucosidazei. **Caracteristici:** Grăsime: ≤ 1,0 % Proteine: ≥ 55 % Apă: ≤ 7,0 % Cenușă: ≤ 10 % Carbohidraţi: ≥ 20 % Activitate în calitate de inhibitor al α-glucosidazei: IC50 min 0,025 mg/ml Izoflavonă din soia: ≤ 0,3 g/100 g

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
Lactoferină bovină	**Descriere/definiţie**: Lactoferina bovină este o proteină care se găsește în mod natural în laptele de vacă. Este o glicoproteină de fixare a fierului, de aproximativ 77 kDa, și constă într-un singur lanţ polipeptidic, de 689 de aminoacizi. Procesul de producţie: Lactoferina bovină este izolată din lapte degresat sau zer de brânză prin schimb ionic și etape ulterioare de ultrafiltrare. În cele din urmă, este uscată prin liofilizare sau pulverizare și particulele mari se elimină prin cernere. Este practic o pulbere inodoră, ușor rozacee. **Proprietăţile fizico-chimice ale lactoferinei bovine**: Umiditate: < 4,5 % Cenușă: < 1,5 % Arsen: < 2,0 mg/kg Fier: < 350 mg/kg Proteine: > 93 % din care lactoferină bovină: > 95 % din care alte proteine: < 5,0 % pH (soluţie 2 %, 20 °C): 5,2-7,2 Solubilitate (soluţie 2 %, 20 °C): completă

▼M34

Izolat de proteine bazice din zer din lapte de bovine	**Descriere** Izolatul de proteine bazice din zer din lapte de bovine este o pulbere de culoare galben-cenușiu, obţinută din lapte de bovine degresat printr-o serie de etape de izolare și purificare. **Caracteristici/Compoziţie** Total proteine (g/greutatea produsului): ≥ 90 % Lactoferină (g/greutatea produsului): 25-75 % Lactoperoxidază (g/greutatea produsului): 10-40 % Alte proteine (g/greutatea produsului): ≤ 30 % TGF-β2: 12-18 mg/100 g Umiditate: ≤ 6,0 % pH (soluţie 5 % g/v): 5,5 – 7,6

▼M34

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Lactoză: ≤ 3,0 % Lipide: ≤ 4,5 % Cenușă: ≤ 3,5 % Fier: ≤ 25 mg/100 g **Metale grele** Plumb: < 0,1 mg/kg Cadmiu: < 0,2 mg/kg Mercur: < 0,6 mg/kg Arsen: < 0,1 mg/kg **Criterii microbiologice:** Număr de bacterii mezofile aerobe: ≤ 10 000 UFC/g Enterobacterii: ≤ 10 UFC/g *Escherichia coli*: Negativ/g Stafilococi coagulazo-pozitivi: Negativ/g *Salmonella*: Negativ/25 g *Listeria*: Negativ/25 g *Cronobacter* spp.: Negativ/25 g Mucegaiuri: ≤ 50 UFC/g Drojdii: ≤ 50 UFC/g UFC: unităţi formatoare de colonii

▼M9

Ulei din seminţe de *Buglossoides arvensis*	**Descriere/definiţie:** Uleiul rafinat din Buglossoides se extrage din seminţele de *Buglossoides arvensis* (L.) I.M.Johnst Acid alfa-linolenic: ≥ 35 % g/g din acizii grași totali Acid stearidonic: ≥ 15 % g/g din acizii grași totali Acid linoleic: ≥ 8,0 % g/g din acizii grași totali Acizi grași trans: ≤ 2,0 % g/g din acizii grași totali

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Indice de aciditate: ≤ 0,6 mg KOH/g Indice de peroxid (IP): ≤ 5,0 meq O_2/kg Conţinut nesaponificabil: ≤ 2,0 % Conţinut de proteine (total azot): ≤ 10 µg/ml Alcaloizi pirolizidinici: Nedetectabili pentru o limită de detecţie de 4,0 µg/kg
Ulei de *Calanus finmarchicus*	**Descriere/definiţie:** Alimentul nou este un ulei ușor vâscos, de culoare rubinie și cu un ușor miros de crustacee, extras din crustaceul (zooplanctonul marin) *Calanus finmarchicus*. Ingredientul este alcătuit, în principal, din esteri de ceară (> 85 %) care conţin mici cantităţi de trigliceride și alte lipide neutre. **Specificaţii:** Apă: < 1,0 % Esteri de ceară: > 85 % Acizi grași totali: > 46 % Acid eicosapentaenoic (EPA): > 3,0 % Acid docosahexaenoic (DHA): > 4,0 % Alcooli grași totali: > 28 % Alcool gras C20:1 n-9: > 9,0 % Alcool gras C22:1 n-11: > 12 % Acizi grași trans: < 1,0 % Astaxantinesteri: < 0,1 % Indice de peroxid (IP): < 3,0 meq. O_2/kg
Bază pentru gumă de mestecat (monometoxipolietilenglicol)	**Descriere/definiţie:** Noul ingredient alimentar este un polimer sintetic (Numărul brevetului WO2006016179). Acesta se compune din polimeri ramificaţi de monometoxipolietilenglicol (MPEG) grefaţi pe poliizopren grefat cu anhidridă maleică (PIP-g-MA) și din MPEG nereacţionat (sub 35 % în greutate). Culoare albă spre albicioasă. Nr. CAS: 1246080-53-4 **Caracteristici:** Umiditate: < 5,0 %

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificații
	Aluminiu: < 3,0 mg/kg Litiu: < 0,5 mg/kg Nichel: < 0,5 mg/kg Anhidridă reziduală: < 15 µmol/g Indice de polidispersie: < 1,4 Izopren: < 0,05 mg/kg Oxid de etilenă: < 0,2 mg/kg Anhidridă maleică liberă: < 0,1 % Total oligomeri (sub 1 000 Dalton): ≤ 50 mg/kg Etilenglicol: < 200 mg/kg Dietilenglicol: < 30 mg/kg Monoetilenglicol metil eter: < 3,0 mg/kg Dietilenglicol metil eter: < 4,0 mg/kg Trietilenglicol metil eter: < 7,0 mg/kg 1,4-dioxan: < 2,0 mg/kg Formaldehidă: < 10 mg/kg
Bază pentru gumă de mestecat (copolimer de eter metilvinilic și anhidridă maleică)	**Descriere/definiție:** Copolimerul de eter metilvinilic și anhidridă maleică este un copolimer anhidru al eterului metilvinilic și al anhidridei maleice. Pulbere neaglutinată, de culoare albă spre albicioasă Nr. CAS: 9011-16-9 **Puritate:** Valoarea în teste: Cel puțin 99,5 % în materia uscată Vâscozitate specifică (1 % MEK): 2-10 Metil-vinil-eter rezidual: ≤ 150 ppm Anhidridă maleică reziduală: ≤ 250 ppm Acetaldehidă: ≤ 500 ppm Metanol: ≤ 500 ppm Peroxid de dilauroil: ≤ 15 ppm Metale grele totale: ≤ 10 ppm

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Criterii microbiologice: Număr total de microorganisme aerobe: ≤ 500 UFC/g Mucegaiuri/drojdii: ≤ 500 UFC/g *Escherichia coli*: Test negativ *Salmonella*: Test negativ *Staphylococcus aureus:* Test negativ *Pseudomonas aeruginosa*: Test negativ
Ulei de chia din *Salvia hispanica*	**Descriere/definiţie**: Uleiul de chia se obţine din seminţele de chia (*Salvia hispanica* L.) (puritate 99,9 %), prin presare la rece. Nu se utilizează solvenţi și, după presare, uleiul se păstrează în rezervoare de decantare, iar ulterior este supus unui proces de filtrare pentru a îndepărta impurităţile. El poate fi obţinut, de asemenea, prin extracţie cu CO_2 supercritic. **Procesul de producţie:** Produs prin presare la rece. Nu se utilizează solvenţi și, după presare, uleiul se păstrează în rezervoare de decantare, iar ulterior este supus unui proces de filtrare pentru a îndepărta impurităţile. Aciditate exprimată ca acid oleic: ≤ 2,0 % Indice de peroxid (IP): ≤ 10 meq/kg Impurităţi insolubile: ≤ 0,05 % Acid alfa-linolenic: ≥ 60 % Acid linoleic: 15-20 %
Seminţe de chia (*Salvia hispanica*)	**Descriere/definiţie:** Chia (*Salvia hispanica* L.) este o plantă erbacee anuală de vară aparţinând familiei *Labiatae*. După recoltare, seminţele sunt curăţate mecanic. Se îndepărtează florile, frunzele și alte părţi ale plantei. Substanţă uscată: 90-97 % Proteine: 15-26 % Grăsimi: 18-39 % Carbohidraţi (*): 18-43 % Fibră brută (**): 18-43 % Cenușă: 3-7 % (*) Carbohidraţii includ indicele de fibre (**) Fibra brută reprezintă partea fibrei compusă în principal din celuloză, pentosan și lignină nedigerabile

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Procesul de producţie: Procesul de producţie al sucurilor de fructe și al amestecurilor de sucuri de fructe care conţin seminţe de chia include etapa de hidratare prealabilă și de pasteurizare a seminţelor. Sunt instituite controale microbiologice și sisteme de monitorizare.
Chitină-glucan din *Aspergillus niger*	**Descriere/definiţie**: Chitina-glucan se obţine din miceliu de *Aspergillus niger*; aceasta este o pudră cu tentă gălbuie, inodoră și neaglutinată. Are un conţinut de substanţă uscată de 90 % sau mai mare. Chitina-glucan este compusă în principal din două polizaharide: — chitină, compusă din unităţi repetitive de N-acetil-D-glucozamină (nr. CAS: 1398-61-4), -beta(1,3) — glucan, compus din unităţi repetate de D-glucoză (nr. CAS: 9041-22-9). Pierdere prin uscare: ≤ 10 % Chitină-glucan: ≥ 90 % Raportul chitină/glucan: 30:70 la 60:40 Cenușă: ≤ 3,0 % Lipide: ≤ 1,0 % Proteine: ≤ 6,0 %
Complex de chitină-glucan din *Fomes fomentarius*	**Descriere/definiţie**: Complexul de chitină-glucan se obţine din pereţii celulari ai fructului ciupercii *Fomes fomentarius*. Acesta cuprinde, în principal, două polizaharide: — Chitină, compusă din unităţi repetitive de N-acetil-D-glucozamină (nr. CAS: 1398-61-4); — Beta(1,3)(1,6)-D-glucan, compus din unităţi repetate de D-glucoză (nr. CAS: 9041-22-9). Procesul de producţie cuprinde mai multe etape, inclusiv: curăţare, reducerea dimensiunii și măcinare, înmuiere în apă și încălzire într-o soluţie alcalină, spălare, uscare. În procesul de producţie nu se aplică hidroliza. Aspect: Pulbere, inodoră, nearomată, de culoare brună **Puritate:** Umiditate: ≤ 15 % Cenușă: ≤ 3,0 % Chitină-glucan: ≥ 90 % Raportul chitină/glucan: 70:20 Glucide totale, excluzând glucanii: ≤ 0,1 %

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Proteine: ≤ 2,0 % Lipide: ≤ 1,0 % Melanine: ≤ 8,3 % Aditivi: Nu există pH: 6,7-7,5 **Metale grele:** Plumb (ppm): ≤ 1,00 Cadmiu (ppm): ≤ 1,00 Mercur (ppm): ≤ 0,03 Arsen (ppm): ≤ 0,20 **Criterii microbiologice:** Bacterii mezofile totale: ≤ 10^3/g Drojdii și mucegaiuri: ≤ 10^3/g Coliforme la 30 °C: ≤ 10^3/g *E. coli*: ≤ 10/g *Salmonella* și alte bacterii patogene: Absenţă/25 g
Extract de chitosan din ciuperci (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*)	**Descriere/definiţie:** Extractul de chitosan [cu conţinut predominant de poli(D-glucozamină)] se obţine din tulpini ale *Agaricus bisporus* sau din miceliu de *Aspergillus niger*. Procesul de producţie brevetat cuprinde mai multe etape, inclusiv: extragere și deacetilare (hidroliză) în mediu alcalin, solubilizare în mediu acid, precipitare în mediu alcalin, spălare și uscare. Sinonim: Poli(D-glucozamină) Număr CAS al chitosanului: 9012-76-4 Formula chitosanului: $(C_6H_{11}NO_4)_n$ Aspect: pulbere fină neaglutinată Aspect: Variază de la albicios la o nuanţă ușor maronie Miros: Inodor **Puritate:** Conţinut de chitosan (% g/g substanţă uscată): ≥ 85 Conţinut de glucan (% g/g substanţă uscată): ≤ 15 Pierdere prin uscare (% g/g substanţă uscată): ≤ 10 Vâscozitate (1 % în 1 % de acid acetic): 1-15

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Grad de acetilare (în % mol/substanţă umedă): 0-30 Vâscozitate (1 % în 1 % de acid acetic) (mPa.s): 1-14 pentru chitosan din Aspergillus niger; 12-25 pentru chitină din *Agaricus bisporus* Cenușă (% g/g substanţă uscată): ≤ 3,0 Proteine (% g/g substanţă uscată): ≤ 2,0 Granulometrie: > 100 nm Densitate măsurată (g/cm^3): 0,7-1,0 Capacitatea de legare a grăsimilor 800 x (g/g substanţă umedă): încercare reușită **Metale grele:** Mercur (ppm): ≤ 0,1 Plumb (ppm): ≤ 1,0 Arsen (ppm): ≤ 1,0 Cadmiu (ppm): ≤ 0,5 **Criterii microbiologice:** Germeni aerobi (UFC/g): ≤ 10^3 Număr de drojdii și mucegaiuri (UFC/g): ≤ 10^3 *Escherichia coli* (UFC/g): ≤ 10 Enterobacteriacee (UFC/g): ≤ 10 *Salmonella*: Absenţă/25g *Listeria monocytogenes*: Absenţă/25 g
Sulfat de condroitină	**Descriere/definiţie:** Sulfatul de condroitină (sare de sodiu) este un produs biosintetic. El se obţine prin sulfatarea chimică a condroitinei derivate prin fermentaţie cu tulpina U1-41 (ATCC 23502) a bacteriei *Escherichia coli* O5:K4:H4. Sulfat de condroitină (sare de sodiu) (% bază uscată): 95-105 MWw (greutate medie) (kDa): 5-12 MWn (număr mediu) (kDa): 4-11 Dispersie ($w_h/w_{0,05}$): ≤ 0,7 Model de sulfatare (ΔDi-6S) (%): ≤ 85 Pierdere la uscare (%) (105 °C la greutate constantă): ≤ 10,0 Reziduu la calcinare (% bază uscată): 20-30 Proteină (% bază uscată): ≤ 0,5 Endotoxine (UE/mg): ≤ 100 Total impurităţi organice (mg/kg): ≤ 50

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
Picolinat de crom	**Descriere/Definiţie**: Picolinatul de crom este o pulbere fluidă roşiatică, uşor solubilă în apa cu pH 7. Sarea este, de asemenea, solubilă în solvenţii organici polari. Denumire chimică: tris(2-piridincarboxilat-N,O)crom(III) sau sarea de crom (III) a acidului 2-piridincarboxilic Nr. CAS: 14639-25-9 Formula chimică: $Cr(C_6H_4NO_2)_3$ Caracteristici chimice: Picolinat de crom: ≥ 95 % Crom (III): 12-13 % Crom (VI): nedetectat Apă: ≤ 4,0 %
Plantă aromatică de *Cistus incanus* L. Pandalis	**Descriere:** Plantă aromatică de *Cistus incanus* L. Pandalis; specii aparţinând familiei *Cistaceae* originară din regiunea mediteraneană, peninsula Halkidiki. **Compoziţie:** Umiditate: 9-10 g/100 g plante aromatice Proteine: 6,1 g/100 g plante aromatice Grăsimi: 1,6 g/100 g plante aromatice Carbohidraţi: 50,1 g/100 g plante aromatice Fibră: 27,1 g/100 g plante aromatice Minerale: 4,4 g/100 g plante aromatice Sodiu: 0,18 g Potasiu: 0,75 g Magneziu: 0,24 g Calciu: 1,0 g Fier: 65 mg Vitamina B_1: 3,0 µg Vitamina B_2: 30 µg Vitamina B_6: 54 µg Vitamina C: 28 mg Vitamina A: mai puţin de 0,1 mg Vitamina E: 40-50 mg

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Alfa-tocoferol: 20-50 mg Beta- și gama-tocoferoli: 2-15 mg Delta-tocoferol: 0,1-2 mg
Citicolină	**Descriere/Definiţie**: Citicolina se obține printr-un proces microbian. Citicolina este compusă din citozină, riboză, pirofosfat și colină. Pulbere cristalină de culoare albă Denumire chimică: citidină-5′ -pirofosfat de colină, citidină-5′ -(difosfat de trihidrogen) P’ -[2-(trimetilamonio)etil]ester de sare internă Formula chimică: $C_{14}H_{26}N_4O_{11}P_2$ Masa moleculară: 488,32 g/mol Nr. CAS: 987-78-0 pH (soluţie de probă de 1 %): 2,5-3,5 **Puritate:** Valoarea în teste: ≥ 98 % din materia uscată Pierdere prin uscare (la 100 °C timp de 4 ore): ≤ 5,0 % Amoniu: ≤ 0,05 % Arsen: Maximum 2 ppm Acizi fosforici liberi: ≤ 0,1 % Acid 5′-citidilic: ≤ 1,0 % **Criterii microbiologice:** Număr total de microorganisme: ≤ 10^3 UFC/g Drojdii și mucegaiuri: ≤ 10^2 UFC/g *Escherichia coli*: Absenţa în 1 g
Clostridium butyricum	**Descriere/definiţie:** *Clostridium butyricum* (CBM-588) este o bacterie gram-pozitivă, producătoare de spori, anaerobă strictă, nepatogenă și nemodificată genetic. Număr depozitar FERM BP-2789

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificații
	Criterii microbiologice: Numărul total de germeni aerobi viabili: ≤ 10^3 UFC/g *Escherichia coli*: Nedetectat în cantitatea de 1 g *Staphylococcus aureus*: Nedetectat în cantitatea de 1 g *Pseudomonas aeruginosa*: Nedetectat în cantitatea de 1 g Drojdii și mucegaiuri: ≤ 10^2 UFC/g

▼M29

D-riboză	**Descriere** D-riboza este o aldopentoză (monozaharidă) obținută prin fermentare, utilizând o tulpină de *Bacillus subtilis* cu deficit de transketolază. Formula chimică: $C_5H_{10}O_5$ Nr. CAS: 50-69-1 Masa moleculară: 150,13 Da **Caracteristici/Compoziție** Aspect: uscat, cu textură de pulbere, de culoare albă până la ușor gălbuie Rotație specifică $[\alpha]_D^{25}$: între – 19,0° și – 21,0° Puritatea D-ribozei (% bază uscată): 98,0-102,0 % (metoda HPLC/RI ([8])) Cenușă: < 0,2 % Pierdere la uscare (umiditate): < 0,5 % Claritatea soluției: transmisie ≥ 95 % **Metale grele** Plumb: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 0,1 mg/kg Cadmiu: ≤ 0,1 mg/kg Mercur: ≤ 0,1 mg/kg **Criterii microbiologice** Număr total pe placă: ≤ 100 UFC ([9])/g Drojdii: ≤ 100 UFC/g

▼M29

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Mucegaiuri: ≤ 100 UFC/g Coliforme: ≤ 10 UFC/g *Salmonella* sp.: Negativ/25 g
▼M9	
Extract de pudră de cacao degresată	Extract de cacao (*Theobroma cacao* L.) Aspect: Pudră de culoare maro închis, fără impurităţi vizibile Proprietăţi fizice și chimice: Conţinut de polifenoli: Min. 55,0 % GAE Conţinut de teobromină: Max. 10,0 % Conţinut de cenușă: Max. 5,0 % Conţinut de umiditate: Max. 8,0 % Densitate aparentă: 0,40-0,55 g/cm^3 pH: 5,0-6,5 Solvent rezidual: Max. 500 ppm
Extract de cacao cu conţinut redus de grăsimi	Extract de cacao cu conţinut redus de grăsimi (*Theobroma cacao* L.) Aspect: Pudră de culoare roșu închis spre purpuriu Extract din cacao, concentrat: Min. 99 % Dioxid de siliciu (asistenţă tehnologică): Max. 1,0 % Favanoli de cacao: Min. 300 mg/g — Epicatechină: Min. 45 mg/g Pierdere prin uscare: Max. 5,0 %
▼M37	
Ulei din seminţe de coriandru din *Coriandrum sativum*	**Descriere/definiţie:** Uleiul din seminţe de coriandru este un ulei care conţine gliceride ale acizilor graşi, obţinut din seminţe de coriandru, *Coriandrum sativum* L. De culoare ușor gălbuie, gust fad Nr. CAS: 8008-52-4

▼M37

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Compoziţia acizilor grași: Acid palmitic (C16:0): 2-5 % Acid stearic (C18:0): < 1,5 % Acid petroselinic [cis-C18:1(n-12)]: 60-75 % Acid oleic [cis-C18:1(n-9)]: 7-15 % Acid linoleic (C18:2): 12-19 % Acid α-linolenic (C18:3): < 1,0 % Acizi grași trans: ≤ 1,0 % **Puritate:** Indice de refracţie (20 °C): 1,466-1,474 Indice de aciditate: ≤ 2,5 mg KOH/g Indice de peroxid (IP): ≤ 5,0 meq/kg Indice de iod: 88-110 unităţi Indice de saponificare: 179-200 mg KOH/g Substanţă nesaponificabilă: ≤ 15 g/kg
Extract de merișoare sub formă de pulbere	**Descriere/Definiţie:** Extractul de merișoare sub formă de pulbere este un extract sub formă de pulbere solubil în apă, bogat în fenoli, preparat prin extracţie etanolică din suc concentrat de fructe sănătoase și mature de merișoare din cultivarul *Vaccinium macrocarpon*. **Caracteristici/Compoziţie** Umiditate (% g/g): ≤ 4 Proantocianidine – PAC (% g/g substanţă uscată) — Metoda OSC-DMAC ([3]) ([5]): 55,0-60,0 sau — Metoda BL-DMAC ([4]) ([5]): 15,0-18,0 Total fenoli [GAE ([6]), % g/g substanţă uscată] ([5]) — Metoda Folin-Ciocalteau: > 46,2 Solubilitate (apă): 100 %, fără particule insolubile vizibile

▼M15

▼M15

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Conţinut de etanol (mg/kg): ≤ 100 Test de cernere: 100 % printr-o sită cu 30 de ochiuri Aspect și aromă (sub formă de pulbere): pulbere neaglutinată, de culoare roșie intensă; aromă de pământ, fără miros de ars. **Metale grele:** Arsen (ppm): < 3 **Criterii microbiologice:** Drojdii: < 100 UFC ([7])/g Mucegaiuri: < 100 UFC/g Număr de microorganisme aerobe: < 1 000 UFC/g Coliforme: < 10 UFC/g *Escherichia coli*: < 10 UFC/g *Salmonella*: absentă în 375 g
▼M9 **Fructe uscate de *Crataegus pinnatifida***	**Descriere/definiţie:** Fructe uscate din specia *Crataegus pinnatifida* aparţinând familiei rozaceelor (*Rosaceae*) și originară din China și Coreea. **Compoziţie**: Substanţă uscată: 80 % Carbohidraţi: 55 g/kg greutate în stare proaspătă Fructoză: 26,5-29,3 g/100 g Glucoză: 25,5-28,1 g/100 g Vitamina C: 29,1 mg/100 g greutate în stare proaspătă Sodiu: 2,9 g/100 g greutate în stare proaspătă Compoturile sunt produse obţinute prin prelucrarea termică a părţii comestibile din una sau mai multe specii de fructe, întregi sau în bucăţi, cernute sau nu, fără o concentrare semnificativă. Se pot utiliza zahăr, apă, cidru, condimente și suc de lămâie.
α-ciclodextrină	**Descriere/definiţie:** O zaharidă ciclică nereducătoroare compusă din șase unităţi de D-glucopiranozil legate în poziţia α-1,4 produsă de acţiunea ciclodextrin-glucoziltransferazei (CGTază, EC 2.4.1.19) asupra amidonului hidrolizat. Recuperarea și purificarea α-ciclodextrinei se pot realiza folosind una dintre următoarele proceduri:

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	precipitarea unui complex de α-ciclodextrină cu 1-decanol, disoluţie în apă la temperatură ridicată și reprecipitarea, striparea cu abur a complexantului și cristalizarea α-ciclodextrinei din soluţie; sau cromatografia cu schimb de ioni sau filtrare cu gel, urmată de cristalizarea α-ciclodextrinei din lichidul de bază purificat; sau metodele de separare a membranei, precum ultra-filtrarea și osmoza inversă: Descriere: Solid cristalin alb sau aproape alb, practic inodor. Sinonime: α-ciclodextrină, α-dextrină, ciclo-hexa-amiloză, ciclo-malto-hexaoză, α-ciclo-amilază Denumire chimică: Ciclohexaamiloză Nr. CAS: 10016-20-3 Formula chimică: $(C_6H_{10}O_5)_6$ Masa moleculară: 972,85 Analiză: ≥ 98 % (bază uscată) **Identificare:** Interval de topire: Se descompune la peste 278 °C Solubilitate: Liber solubil în apă; foarte puţin solubil în etanol Rotaţie specifică: $[\alpha]_D^{25}$: între + 145 º și + 151 º (soluţie 1 %) Cromatografie: Timpul de retenţie pentru picul maxim într-o cromatogramă lichidă a probei corespunde cu cel pentru α-ciclodextrină într-o cromatogramă a α-ciclodextrinei de referinţă (disponibilă de la *Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH, München, Germania sau Wacker Biochem Group, Adrian, MI, SUA*) conform condiţiilor descrise în METODA DE ANALIZĂ **Puritate:** Apă: ≤ 11 % (metoda Karl Fischer) Complexant rezidual: ≤ 20 mg/kg (1-decanol) Substanţe de reducere: ≤ 0,5 % (ca glucoză) Cenușă sulfată: ≤ 0,1 % Plumb: ≤ 0,5 mg/kg **Metodă de analiză:** Se determină prin cromatografie lichidă pe baza următoarelor condiţii: Soluţia de probă: Se cântăresc cu precizie aproximativ 100 mg din soluţia de probă într-un vas volumetric de 10 ml și se adaugă 8 ml de apă deionizată. Se dizolvă proba integral folosindu-se o baie de ultrasonificare (10-15 min.) și se diluează până la marcaj cu apă deionizată purificată. Se filtrează printr-un filtru de 0,45 micrometri

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Soluţie de referinţă: Se cântăresc cu precizie aproximativ 100 mg din α-ciclodextrină într-un vas volumetric de 10 ml și se adaugă 8 ml de apă deionizată. Se dizolvă proba integral folosindu-se o baie de ultrasonificare și se diluează până la marcaj cu apă deionizată purificată. Cromatografie: Cromatograf în fază lichidă prevăzut cu detector de indice de refracţie și cu un înregistrator integrat. Coloană și ambalaj: Nucleozil-100-NH_2 (10 µm) (*Macherey & Nagel Co. Düren*, Germania) sau un produs similar Lungime: 250 mm Diametru: 4 mm Temperatura: 40 °C Fază mobilă: acetonitril/apă (67/33, v/v) Debit: 2,0 ml/min Volum de injecţie: 10 µl Procedura: Se injectează soluţia de probă în cromatograf, se înregistrează cromatograful și se măsoară aria picului α-CD. Se calculează procentual conţinutul de α-ciclodextrină din soluţia de probă, după cum urmează: % α-ciclodextrină (bază uscată) = $100 \times (A_S/A_R)\ (W_R/W_S)$ unde A_S și A_R sunt ariile picurilor datorate α-ciclodextrinei pentru soluţia de probă și, respectiv, soluţia de referinţă. W_S și W_R constituie mase (mg) ale α-ciclodextrinei pentru soluţia de probă și, respectiv, cea de referinţă după corectarea conţinutului de apă.
γ-ciclodextrină	**Descriere/definiţie:** O zaharidă ciclică nereducătoare compusă din opt unităţi de D-glucopiranozil legate în poziţia α-1,4 produsă de acţiunea ciclodextrin-glucoziltransferazei (CGTază, EC 2.4.1.19) asupra amidonului hidrolizat. Recuperarea și purificarea γ-ciclodextrinei se poate efectua prin precipitarea unui complex de γ-ciclodextrină cu 8-ciclohexadecen-1-on, dizolvarea complexului cu apă și n-decan, striparea cu abur a fazei apoase și recuperarea gama-ciclodextrinei din soluţie prin cristalizare. Solid cristalin alb sau aproape alb, practic inodor Sinonime: γ-ciclodextrină, γ-dextrină, ciclooctaamiloză, ciclomaltooctaoză, γ-cicloamiloză Denumire chimică: Ciclooctaamiloză Numărul CAS: 17465-86-0 Formula chimică: $(C_6H_{10}O_5)_8$ Analiză: ≥ 98 % (bază uscată)

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Identificare: Interval de topire: Se descompune la peste 285 °C Solubilitate: Liber solubil în apă; foarte puţin solubil în etanol Rotaţie specifică: $[\alpha]_D^{25}$: între + 174 º şi + 180 º (soluţie 1 %) **Puritate:** Apă: ≤ 11 % Complexant rezidual [8-ciclohexadecen-1-on (CHDC)]: ≤ 4 mg/kg Solvent rezidual (n-decan): ≤ 6 mg/kg Substanţe de reducere: ≤ 0,5 % (ca glucoză) Cenușă sulfată: ≤ 0,1 %

▼M21

Seminţe decorticate de *Digitaria exilis* (Kippist) Stapf (meișor) **(Aliment tradiţional provenit dintr-o ţară terţă)**	**Descriere/Definiţie:** Alimentul tradiţional constă în seminţe decorticate (fără tărâţe) de *Digitaria exilis* (Kippist) Stapf. *Digitaria exilis* (Kippist) Stapf) este o plantă erbacee anuală din familia *Poaceae*. **Componente nutritive tipice ale seminţelor decorticate de meișor** Carbohidraţi: 76,1 g/100 g de meișor Apă: 12,4 g/100 g de meișor Proteine: 6,9 g/100 g de meișor Grăsimi: 1,2 g/100 g de meișor Fibre: 2,2 g/100 g de meișor Cenușă: 1,2 g/100 g de meișor Conţinut de fitat: ≤ 2,1 mg/g

▼M9

Preparat pe bază de dextran obţinut din *Leuconostoc mesenteroides*	1. **Sub formă de pulbere**: Carbohidraţi: 60 % cu: (Dextran: 50 %, manitol: 0,5 %, fructoză: 0,3 %, leucroză: 9,2 %) Proteine: 6,5 %

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Lipide: 0,5 % Acid lactic: 10 % Etanol: în cantităţi minime Cenuşă: 13 % Umiditate: 10 % 2. **Sub formă lichidă:** Carbohidraţi: 12 % cu: (Dextran: 6,9 %, manitol: 1,1 %, fructoză: 1,9 %, leucroză: 2,2 %) Proteine: 2,0 % Lipide: 0,1 % Acid lactic: 2,0 % Etanol: 0,5 % Cenuşă: 3,4 % Umiditate: 80 %
Ulei de diacilglicerol de origine vegetală	**Descriere/definiţie:** Produs din glicerol și acizi grași derivaţi din uleiuri vegetale comestibile, în special din ulei de soia (*Glycine max*) sau ulei de rapiţă (*Brassica campestris, Brassica napus*) folosindu-se o enzimă specifică. **Distribuţia acilglicerolului:** Diacilgliceroli (DAG): ≥ 80 % 1,3-diacilgliceroli (1,3-DAG): ≥ 50 % Triacilgliceroli (TAG): ≤ 20 % Monoacilgliceroli (MAG): ≤ 5,0 % **Compoziţia acizilor grași (MAG, DAG, TAG):** Acid oleic (C18:1): 20-65 % Acid linoleic (C18:2): 15-65 % Acid linolenic (C18:3): ≤ 15 % Acizi grași saturaţi: ≤ 10 %

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Altele: Indice de aciditate: ≤ 0,5 mg KOH/g Umiditate și volatilitate: ≤ 0,1 % Indice de peroxid (IP): ≤ 1,0 meq/kg Substanţe nesaponificabile: ≤ 2,0 % Acizi grași trans ≤ 1,0 % MAG = monoacilgliceroli, DAG = diacilgliceroli, TAG = triacilgliceroli
Dihidrocapsiat (DHC)	**Descriere/definiţie:** Dihidrocapsiatul este sintetizat prin esterificarea catalizată de o enzimă a vanilil alcoolului și a acidului 8-metilnonanoic. În urma esterificării, dihidrocapsiatul este extras cu n-hexan. Lichid vâscos incolor spre galben Formula chimică: C_{18} H_{28} O_4 Nr. CAS: 205687-03-2 **Proprietăţile fizico-chimice:** Dihidrocapsiat: > 94 % Acid 8-metilnonanoic: < 6,0 % Vanilil alcool: < 1,0 % Alte substanţe conexe de sinteză: < 2,0 %

▼M13

Părţi aeriene uscate ale speciei *Hoodia parviflora*	**Descriere/definiţie:** Este vorba de părţile aeriene uscate întregi ale speciei *Hoodia parviflora* N.E.Br., (familia *Apocynaceae*) **Caracteristici/Compoziţie** Materialul vegetal: Părţile aeriene ale plantelor de cel puţin 3 ani Aspect: Pulbere fină de culoare de la verde deschis la cafeniu Solubilitate (apă): > 25 mg/mL Umiditate: < 5,5 % A_w: < 0,3

▼M13

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	pH: < 5,0 Proteine: < 4,5 g/100 g Grăsimi: < 3 g/100 g Carbohidraţi (inclusiv fibre alimentare): < 80 g/100 g Fibre alimentare: < 55 g/100 g Total zaharuri: < 10,5 g/100 g Cenuşă: < 20 % **Hoodigoside** P57: 5-50 mg/kg L: 1 000-6 000 mg/kg O: 500-5 000 mg/kg Total: 1 500-11 000 mg/kg **Metale grele:** Arsen: < 1,00 mg/kg Mercur: < 0,1 mg/kg Cadmiu: < 0,1 mg/kg Plumb: < 0,5 mg/kg **Criterii microbiologice:** Număr de microorganisme aerobe: < 10^5 UFC/g *Escherichia coli*: < 10 UFC/g *Staphylococcus aureus*: < 50 UFC/g Număr total de bacterii coliforme: < 10 UFC/g Drojdie: ≤ 100 UFC/g Mucegaiuri: ≤ 100 UFC/g Specii de *Salmonella*: Negativ/25 g *Listeria monocytogenes*: Negativ/25 g UFC: Unităţi formatoare de colonii

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
Extract uscat de *Lippia citriodora* din culturi de celule	**Descriere/definiţie:** Extract uscat de *Lippia citriodora* (Palau) Kunth din culturi de celule HTN®Vb.
Extract de *Echinacea angustifolia* din culturi de celule	**Descriere/Definiţie:** Extractul din rădăcini de *Echinacea angustifolia*, obţinut din ţesutul plantei de cultură, este semnificativ echivalent cu un extract din rădăcina *Echinacea angustifolia*, obţinut în etanol-apă titrat la 4 % echinacozid.
▼M31 **Extract de *Echinacea purpurea* din culturi de celule**	**Descriere/Definiţie:** Extract uscat de *Echinacea purpurea* din culturi de celule EchiPure-PC™
▼M9 **Ulei de *Echium plantagineum***	**Descriere/definiţie:** Uleiul de echium este un produs de culoare galben pal, obţinut prin rafinarea uleiului extras din seminţe de *Echium plantagineum* L. Acid stearidonic: ≥ 10 % g/g din acizii grași totali Acizi grași trans: ≤ 2,0 % (g/g din acizii grași totali) Indice de aciditate: ≤ 0,6 mg KOH/g Indice de peroxid (IP): ≤ 5,0 meq O_2/kg Conţinut nesaponificabil: ≤ 2,0 % Conţinut de proteine (total azot): ≤ 20 µg/ml Alcaloizi pirolizidinici: Nedetectabili pentru o limită de detecţie de 4,0 µg/kg

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
▼M18	
Hidrolizat din membrană de ou	**Descriere** Hidrolizatul din membrană de ou este derivat din membranele cojilor de ouă de găină. Membranele de ou se obţin prin separarea hidromecanică a cojilor de ouă și sunt apoi supuse unei prelucrări suplimentare printr-o metodă de solubilizare brevetată. După procesul de solubilizare, soluţia este filtrată, concentrată, uscată prin pulverizare și ambalată. **Caracteristici/Compoziţie** **Parametri chimici** — **Metode** Total compuși care conţin azot (% g/g): ≥ 88 — Combustie conformă AOAC 990.03 și AOAC 992.15 Colagen (% g/g): ≥ 15 — Testare colagen solubil Sircol™ Elastină (% g/g): ≥ 20 — Testare elastină Fastin™ Total glicozaminoglicani (% g/g): ≥ 5 — USP26 (metoda cu sulfat de condroitină K0032) Calciu: ≤ 1 % **Parametri fizici** pH: 6,5 – 7,6 Cenușă (% g/g): ≤ 8 Umiditate (% g/g): ≤ 9 Activitatea apei: ≤ 0,3 Solubilitate (în apă): solubilă Densitate aparentă: ≥ 0,6 g/cm^3 **Metale grele** Arsen ≤ 0,5 mg/kg **Criterii microbiologice** Număr de microorganisme aerobe: ≤ 2 500 UFC/g *Escherichia coli*: ≤ 5 NCP/g *Salmonella*: Negativ (în 25 g) Coliforme: ≤ 10 NCP/g *Staphylococcus aureus*: ≤ 10 UFC/g Număr de spori de bacterii mezofile: ≤ 25 UFC/g Număr de spori de bacterii termofile: ≤ 10 UFC/10 g

▼M18

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Drojdii: ≤ 10 UFC/g Mucegaiuri: ≤ 200 UFC/g UFC: unităţi formatoare de colonii; NCP = numărul cel mai probabil; USP: *United States Pharmacopeia*.

▼M9

Galat de epigalocatechină sub formă de extract purificat din frunze de ceai verde (*Camellia sinensis*)	**Descriere/definiţie:** Un extract cu grad ridicat de purificare din frunze de ceai verde [*Camellia sinensis (L.) Kuntze*] sub forma unei pudre fine de culoare albicioasă spre roz pal. Este compus din minimum 90 % galat de epigalocatechină (EGCG) și are un punct de topire între aproximativ 210 și 215 °C Aspect: pudră albicioasă spre roz pal Denumire chimică: polifenol (-) galat de 3-epigalocatechină Sinonime: galat de epigalocatechină (EGCG) Nr. CAS: 989-51-5 Denumirea INCI: galat de epigalocatechină Masa moleculară: 458,4 g/mol Pierdere prin uscare: max. 5,0 % **Metale grele:** Arsen: max. 3,0 ppm Plumb: max. 5,0 ppm **Analiză**: Min. 94 % EGCG (în substanţă uscată) max. 0,1 % cafeină Solubilitate: EGCG este destul de solubil în apă, etanol, metanol și acetonă
L-ergotioneină	**Definiţie** Denumirea chimică (IUPAC): (2S)-3-(2-tioxo-2,3-dihidro-1*H*-imidazol-4-il)-2-(trimetilamonio)-propanoat Formula chimică: $C_9H_{15}N_3O_2S$ Masa moleculară: 229,3 Da Nr. CAS: 497-30-3

Parametru	*Specificaţie*	*Metodă*
Aspect	Pulbere albă	Vizual
Rotaţie optică	$[\alpha]_D \geq (+)\ 122°$ (c = 1, H_2O)[a)]	Polarimetrie

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii		
	Puritate chimică	≥ 99,5 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29]
		≥ 99,0 %	1H-NMR
	Identificare	Conform cu structura	1H-NMR
		C: 47,14 ± 0,4 %	Analiză elementară
		H: 6,59 ± 0,4 %	
		N: 18,32 ± 0,4 %	
	Total solvenţi reziduali (metanol, acetat de etil, izopropanol, etanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] < 1 000 ppm	Cromatografie în fază gazoasă [Eur. Ph. 01/2008:20424]
	Pierdere prin uscare	Etalon intern < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]
	Impurităţi	< 0,8 %	HPLC/GPC sau 1H-NMR
	Metale grele[b) c)]		
	Plumb	< 3,0 ppm	ICP/AES
	Cadmiu	< 1,0 ppm	(Pb, Cd)
	Mercur	< 0,1 ppm	Fluorescenţă atomică (Hg)
	Specificaţii microbiologice[b)]		
	Numărul total de germeni aerobi viabili (TVAC)	≤ 1 x 10^3 UFC/g	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
	Numărul total de drojdii și mucegaiuri (TYMC)	≤ 1 x 10^2 UFC/g	
	Escherichia coli	Absenţa în 1 g	

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Eur. Ph.: Farmacopeea europeană; 1H-NMR: rezonanţă magnetică nucleară pentru analiza protonilor; HPLC: cromatografie în fază lichidă de înaltă performanţă; GPC: cromatografie cu permeaţie de gel; ICP/AES: Spectroscopie de emisie atomică cu plasmă cuplată inductiv; UFC: unitate formatoare de colonii. (a) Lit. $[\alpha]_D$ = (+) 126,6 º (c = 1, H_2O) (b) Analize efectuate pentru fiecare lot (c) Niveluri maxime în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1881/2006
EDTA feric de sodiu	**Descriere/definiţie**: EDTA (acid etilendiaminotetraacetic) feric de sodiu este o pulbere inodoră, fluidă, galbenă spre maro, cu o puritate chimică mai mare de 99 % (g/g). Este uşor solubilă în apă. Formula chimică: $C_{10}H_{12}FeN_2NaO_8$ * $3H_2O$ Caracteristici chimice: pH-ul soluţiei de 1 %: 3,5-5,5 Fier: 12,5-13,5 % Sodiu: 5,5 % Apă: 12,8 % Materie organică (CHNO): 68,4 % EDTA: 65,5-70,5 % Substanţă insolubilă în apă: ≤ 0,1 % Acid nitrilo-triacetic: ≤ 0,1 %
Fosfat feros de amoniu	**Descriere/definiţie:** Fosfatul feros de amoniu este o pulbere fină gri/verde, practic insolubilă în apă și solubilă în acizi minerali diluaţi. Nr. CAS: 10101-60-7 Formula chimică: $FeNH_4PO_4$ Caracteristici chimice: pH-ul unei suspensii 5 % în apă: 6,8-7,8 Fier (total): ≥ 28 % Fier (II): 22-30 % (g/g) Fier (III): ≤ 7,0 % (g/g) Amoniac: 5-9 % (g/g) Apă: ≤ 3,0 %

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
Peptide din pește din specia *Sardinops sagax*	**Descriere/definiţie:** Ingredientul alimentar nou este un amestec peptidic care se obţine prin hidroliza alcalină catalizată prin protează a mușchilor de pește (*Sardinops sagax*), izolare ulterioară a fracţiei peptidice prin cromatografie pe coloană, concentrare în vid și uscare prin pulverizare. Pulbere de culoare alb-gălbui Peptide [1] (peptide cu catenă scurtă, dipeptide și tripeptide cu o masă moleculară mai mică de 2 kDa): ≥ 85 g/100 g Val-Tyr (dipeptide): 0,1-0,16 g/100 g Cenușă: ≤ 10 g/100 g Umiditate: ≤ 8 g/100 g ([1]) Metoda Kjeldahl
Flavonoide din *Glycyrrhiza glabra*	**Descriere/definiţie:** Flavonoidele sunt un extras obţinut din rădăcinile sau din portaltoiul plantei *Glycyrrhiza glabra* L. prin extracţie cu etanol, urmată de o altă extracţie a acestui extract etanolic cu trigliceride cu lanţuri medii. Acesta este un lichid de culoare maro închis, care conţine între 2,5 % și 3,5 % glabridină. Umiditate: < 0,5 % Cenușă: < 0,1 % Indice de peroxid (IP): < 0,5 meq/kg Glabridină: 2,5-3,5 % grăsimi Acid glicirizinic: < 0,005 % Grăsimi conţinând substanţe de tip polifenol: ≥ 99 % Proteine: < 0,1 % Carbohidraţi: nedetectabil

▼M40

Pulpa de fructe, sucul cu pulpă și sucul concentrat cu pulpă din *Theobroma cacao* L. **(Aliment tradiţional provenit dintr-o ţară terţă)**	**Descriere/Definiţie:** Alimentul tradiţional este pulpa fructului de cacao (*Theobroma cacao* L), care este „o substanţă apoasă, mucilaginoasă și acidă în care sunt învelite seminţele”. Pulpa fructului de cacao este obţinută prin desfacerea păstăilor de cacao, urmate de îndepărtarea cojilor și a boabelor; apoi, pulpa este supusă pasteurizării și congelării. Sucul cu pulpă de cacao și/sau sucul concentrat cu pulpă de cacao sunt produse în urma prelucrării (tratament enzimatic, pasteurizare, filtrare și concentrare). **Date tipice privind compoziţia pulpei de fructe, a sucului cu pulpă și a sucului concentrat cu pulpă din cacao** Proteine (g/100 g): 0,0 până la 2,0 Total grăsimi (g/100 g): 0,0 până la 0,2 Total zaharuri (g/100 g): > 11,0 Valori Brix (grade Brix): ≥ 14 pH: 3,3 până la 4,0 **Criterii microbiologice** Număr total de microorganisme (aerobe): < 10 000 cfu ([9])/g Enterobacterii: ≤ 10 cfu/g Salmonelă: Absenţă în 25 g

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
Extract de fucoidan din alga *Fucus vesiculosus*	**Descriere/definiţie:** Fucoidanul din alga *Fucus vesiculosus* este extras prin extracţie apoasă în soluţie acidă și procese de filtrare, fără folosirea de solvenţi organici. Extractul obţinut este concentrat și uscat până la obţinerea unui extract de fucoidan având următoarele specificaţii: Pulbere albicioasă spre maro Miros și gust: Miros și gust fade Umiditate: < 10 % (105 °C timp de 2 ore) Valoarea pH-ului: 4,0-7,0 (suspensie 1 % la 25 °C) **Metale grele:** Arsen (anorganic): < 1,0 ppm Cadmiu: < 3,0 ppm Plumb: < 2,0 ppm Mercur: < 1,0 ppm
	Criterii microbiologice: Număr total de microorganisme aerobe: < 10 000 UFC/g Număr de drojdii și mucegaiuri: < 100 UFC/g Număr total de enterobacterii: Absenţă/g *Escherichia coli*: Absenţă/g *Salmonella*: Absenţă/10 g *Staphylococcus aureus*: Absenţă/g Compoziţia a două tipuri de extracte autorizate, în funcţie de nivelul de fucoidan: *Extract 1:* Fucoidan: 75-95 % Alginat: 2,0-5,5 % Polifloroglucinol: 0,5-15 % Manitol: 1-5 % Săruri naturale/minerale libere: 0,5-2,5 % Alţi carbohidraţi: 0,5-1,0 % Proteine: 2,0-2,5 % *Extract 2:* Fucoidan: 60-65 %

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Alginat: 3,0-6,0 % Polifloroglucinol: 20-30 % Manitol: < 1,0 % Săruri naturale/minerale libere: 0,5-2,0 % Alţi carbohidraţi: 0,5-2,0 % Proteine: 2,0-2,5 %
Extract de fucoidan din alga *Undaria pinnatifida*	**Descriere/definiţie:** Fucoidan din alga *Undaria pinnatifida* se obţine prin extracţie apoasă în soluţie acidă și prin procese de filtrare, fără folosirea de solvenţi organici. Extractul obţinut este concentrat și uscat până la obţinerea unui extract de fucoidan având următoarele specificaţii: Pulbere albicioasă spre maro Miros și gust: Miros și gust fade Umiditate: < 10 % (105 °C timp de 2 ore) Valoarea pH-ului: 4,0-7,0 (suspensie 1 % la 25 °C) **Metale grele:** Arsen (anorganic): < 1,0 ppm Cadmiu: < 3,0 ppm Plumb: < 2,0 ppm Mercur: < 1,0 ppm **Microbiologie:** Număr total de microorganisme aerobe: < 10 000 UFC/g Număr de drojdii și mucegaiuri: < 100 UFC/g Număr total de enterobacterii: Absenţă/g *Escherichia coli*: Absenţă/g *Salmonella*: Absenţă/10 g *Staphylococcus aureus*: Absenţă/g Compoziţia a două tipuri de extracte autorizate, în funcţie de nivelul de fucoidan: *Extract 1:* Fucoidan: 75-95 % Alginat: 2,0-6,5 %

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Polifloroglucinol: 0,5-3,0 % Manitol: 1-10 % Săruri naturale/minerale libere: 0,5-1,0 % Alţi carbohidraţi: 0,5-2,0 % Proteine: 2,0-2,5 % *Extract 2:* Fucoidan: 50-55 % Alginat: 2,0-4,0 % Polifloroglucinol: 1,0-3,0 % Manitol: 25-35 % Săruri naturale/minerale libere: 8-10 % Alţi carbohidraţi: 0,5-2,0 % Proteine: 1,0-1,5 %
2′-fucozil-lactoză (sintetică)	**Definiţie**: Denumire chimică: α-L-fucopiranozil-(1→2)-β-D-galactopiranozil-(1→4)- D-glucopiranoză Formula chimică: $C_{18}H_{32}O_{15}$ Nr. CAS: 41263-94-9 Masa moleculară: 488,44 g/mol **Descriere:** 2′-fucozil-lactoza este o pulbere albă spre albicioasă, obţinută printr-un proces de sinteză chimică. **Puritate:** 2′-fucozil-lactoză: ≥ 95 % D-lactoză: ≤ 1,0 g/g % L-fucoză: ≤ 1,0 g/g % Izomeri difucozil- D-lactoză: ≤ 1,0 g/g % 2′-fucozil- D-lactuloză: ≤ 0,6 g/g % pH (20 °C, soluţie 5 %): 3,2-7,0 Apă (%): ≤ 9,0 % Cenușă, sulfată: ≤ 0,2 %

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii	
	Acid acetic: ≤ 0,3 % Solvenţi reziduali (metanol, 2-propanol, acetat de metil, acetonă): ≤ 50,0 mg/kg individual, ≤ 200,0 mg/kg în combinaţie Proteine reziduale: ≤ 0,01 % **Metale grele:** Paladiu: ≤ 0,1 mg/kg Nichel: ≤ 3,0 mg/kg **Criterii microbiologice:** Număr total de bacterii mezofile aerobe: ≤ 500 UFC/g Drojdii și mucegaiuri: ≤ 10 UFC/g Endotoxine reziduale: ≤ 10 UE/mg	
2′-fucozil-lactoză (sursă microbiană)	►M27 **Definiţie** Denumire chimică: α-L-fucopiranozil-(1→2)-β-D-galactopiranozil-(1→4)-D-glucopiranoză Formula chimică: $C_{18}H_{32}O_{15}$ Nr. CAS: 41263-94-9 Masa moleculară: 488,44 g/mol	
	Sursa: Tulpină modificată genetic de *Escherichia coli* K-12	**Sursa:** Tulpină modificată genetic de *Escherichia coli* BL21
	Descriere: 2′-fucozil-lactoza este o pulbere albă spre albicioasă, obţinută printr-un proces microbian. **Puritate:** 2′-fucozil-lactoză: ≥ 83 % D-lactoză: ≤ 10,0 % L-fucoză: ≤ 2,0 % Difucozil-D-lactoză: ≤ 5,0 % 2′-fucozil-D-lactuloză: ≤ 1,5 % Suma zaharidelor (2′-fucozil-lactoză D-lactoză, L-fucoză, difucozil-D-lactoză și 2′-fucozil-D-lactuloză): ≥ 90 % pH (20 °C, soluţie 5 %): 3,0-7,5 Apă: ≤ 9,0 %	**Descriere:** 2′-fucozil-lactoza este o pulbere albă spre albicioasă, iar soluţia apoasă concentrată lichidă (45 % ± 5 % g/v) este o soluţie apoasă transparentă, incoloră spre gălbuie. 2′-fucozil-lactoza se obţine printr-un proces microbiologic. **Puritate:** 2′-fucozil-lactoză: ≥ 90 % Lactoză: ≤ 5,0 % Fucoză: ≤ 3,0 % 3′-fucozil-lactoză: ≤ 5,0 % Fucozil-galactoză: ≤ 3,0 % Difucozil-lactoză: ≤ 5,0 %

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii	
	Cenușă sulfată: ≤ 2,0 % Acid acetic: ≤ 1,0 % Proteine reziduale: ≤ 0,01 % **Criterii microbiologice:** Număr total de bacterii mezofile aerobe: ≤ 3 000 UFC/g Drojdii: ≤ 100 UFC/g Mucegaiuri: ≤ 100 UFC/g Endotoxine: ≤ 10 UE/mg	Glucoză: ≤ 3,0 % Galactoză: ≤ 3,0 % Apă: ≤ 9,0 % (pulbere) Cenușă, sulfată: ≤ 0,5 % (pulbere și lichid) Proteine reziduale: ≤ 0,01 % (pulbere și lichid) **Metale grele:** Plumb: ≤ 0,02 mg/kg (pulbere și lichid); Arsen: ≤ 0,2 mg/kg (pulbere și lichid) Cadmiu: ≤ 0,1 mg/kg (pulbere și lichid) Mercur: ≤ 0,5 mg/kg (pulbere și lichid) **Criterii microbiologice:** Număr total pe placă: ≤ 10^4 UFC/g (pulbere), ≤ 5 000 UFC/g (lichid) Drojdii și mucegaiuri: ≤ 100 UFC/g (pulbere); ≤ 50 UFC/g (lichid) Enterobacteriaceae/Coliforme: absenţa în 11 g (pulbere și lichid) *Salmonella*: negativ/100 g (pulbere), negativ/200 ml (lichid) *Cronobacter*: negativ/100 g (pulbere), negativ/200 ml (lichid) Endotoxine: ≤ 100 UE/g (pulbere), ≤ 100 UE/ml (lichid) Aflatoxină M1: ≤ 0,025 µg/kg (pulbere și lichid) ◄

▼M36

Amestec 2'-fucozil-lactoză/difucozil-lactoză („2'-FL/DFL") **(sursă microbiană)**	**Descriere/definiţie:** Amestecul 2'-fucozil-lactoză/difucozil-lactoză este o pudră amorfă purificată, de culoare albă spre albicioasă, produsă printr-un proces microbian. După purificare, amestecul 2'-fucozil-lactoză/difucozil-lactoză este izolat cu ajutorul uscării prin pulverizare. **Sursă:** Tulpină modificată genetic de Escherichia coli K-12 DH1 **Caracteristici/compoziţie** Aspect: Pudră sau aglomerate de culoare albă spre albicioasă Sumă de 2'-fucozil-lactoză, difucozil-lactoză, lactoză și fucoză (% substanţă uscată): ≥ 92,0 % (g/g) Sumă de 2'-fucozil-lactoză și difucozil-lactoză (% substanţă uscată): ≥ 85,0 % (g/g) 2'-fucozil-lactoză (% substanţă uscată) ≥ 75,0 % (g/g)

▼M36

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Difucozil-lactoză (% substanţă uscată): ≥ 5,0 % (g/g) D-lactoză: ≤ 10,0 % (g/g) L-fucoză: ≤ 1,0 % (g/g) 2'-fucozil-D-lactuloză: ≤ 2,0 % (g/g) Sumă de alţi carbohidraţi (*): ≤ 6,0 % (g/g) Umiditate: ≤ 6,0 % (g/g) Cenușă, sulfatată: ≤ 0,8 % (g/g) pH (20 °C, soluţie 5 %): 4,0-6,0 Proteină reziduală: ≤ 0,01 % (g/g) **Criterii microbiologice:** Număr total de bacterii mezofile aerobe: ≤ 1 000 UFC/g *Enterobacterii*: ≤ 10 UFC/g *Salmonella* sp.: Negativ/25 g Drojdii: ≤ 100 UFC/g Mucegaiuri: ≤ 100 UFC/g Endotoxine reziduale: ≤ 10 UE/mg UFC: unităţi formatoare de colonii; UE: unităţi de endotoxine

▼M9

Galacto-oligozaharidă	**Descriere/definiţie:** **Galacto-oligozaharida se obţine din lactoză din lapte cu ajutorul unui proces enzimatic care utilizează β-galactozidaze provenite din *Aspergillus oryzae*, *Bifidobacterium bifidum*, *Pichia pastoris*, *Sporobolomyces singularis*, *Kluyveromyces lactis*, *Bacillus circulans* și *Papiliotrema terrestris*.** GOS: min. 46 % substanţă uscată (SU) Lactoză: max. 40 % SU Glucoză max. 27 % SU Galactoză: min. 0,8 % SU Cenușă: max. 4,0 % SU Proteine: max. 4,5 % SU Nitriţi: max. 2 mg/kg

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
Glucozamină HCl provenită din *Aspergillus niger* și dintr-o tulpină modificată genetic de *E. coli* K-12	Pulbere cristalină, inodoră și de culoare albă Formula moleculară: $C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl$ Masa moleculară relativă: 215,63 g/mol D-glucozamină HCl 98,0-102,0 % din standardul de referinţă (HPLC) Rotaţie specifică + 70,0° - + 73,0°
Sulfat de glucozamină KCl provenit din *Aspergillus niger* și dintr-o tulpină modificată genetic de *E. coli* K-12	Pulbere cristalină, inodoră și de culoare albă Formula moleculară: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Masa moleculară relativă: 605,52 g/mol Sulfat de D-glucozamină 2KCl 98,0-102,0 % din standardul de referinţă (HPLC) Rotaţie specifică de la +50,0° la +52,0°
Sulfat de glucozamină NaCl provenit din *Aspergillus niger* și dintr-o tulpină modificată genetic de *E. coli* K-12	Pulbere cristalină, inodoră și de culoare albă Formula moleculară: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ Masa moleculară relativă: 573,31 g/mol D-glucozamină HCl: 98-102 % din standardul de referinţă (HPLC) Rotaţie optică specifică: + 52° - + 54°
Gumă de guar	**Descriere/definiţie:** Guma de guar locală este endosperma din sol a seminţelor din tulpinile naturale de guar *Cyamopsis tetragonolobus* L. Taub. (familia *Leguminosae*). Aceasta conţine o polizaharidă cu masă moleculară mare, formată în principal din unităţi de galactopiranoză și manopiranoză combinate prin legături glicozidice, care poate fi descrisă din punct de vedere chimic ca galactomanan (conţinut de galactomanan de cel puţin 75 %). Aspect: Pulbere de culoare albă spre gălbuie Masa moleculară: Între 50 000 – 8 000 000 daltoni Numărul CAS: 9000-30-0 Număr Einecs: 232-536-8 Puritate: Astfel cum se precizează în Regulamentul (UE) nr. 231/2012 al Comisiei de stabilire a specificaţiilor pentru aditivii alimentari enumeraţi în anexele II și III la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]) și în Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2015/175 al Comisiei din 5 februarie 2015 de stabilire a condiţiilor speciale aplicabile importurilor de gumă de guar originară sau expediată din India, ca urmare a riscului de contaminare cu pentaclorfenol și dioxine ([2]).

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Proprietăţi fizico-chimice: **Pudră** Termen de valabilitate pentru consum: 2 ani Culoare: Albă Miros: Fin Diametru mediu al particulelor: 60-70 µm Umiditate: Max. 15 % Vâscozitate* la 1 oră - Vâscozitate* la 2 ore: Min. 3 600 mPa.s Vâscozitate* la 24 de ore: Min. 4 000 mPa.s Solubilitate: Solubilă în apă caldă și rece pH pentru 10 g/L, la 25 °C - 6-7,5 **Fulgi** Durata de viaţă utilă: un an Culoare: Alb/Albicios fără sau cu prezenţă minimă de pete negre Miros: Fin Diametru mediu al particulelor: 1-10 mm Umiditate: Max. 15 % Vâscozitate* la 1 oră: Min. 3 000 mPa.s Vâscozitate* la 2 ore – Vâscozitate* la 24 de ore – Solubilitate - solubilă în apă caldă și rece pH pentru 10 g/L, la 25 °C - 5-7,5 (*) Măsurătorile vâscozităţii sunt efectuate în următoarele condiţii: 1 %, 25 °C, 20 rpm
Produse lactate tratate termic fermentate cu *Bacteroides xylanisolvens*	**Descriere/definiţie:** Produsele lactate tratate termic și fermentate sunt fabricate utilizând *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) ca ferment lactic.

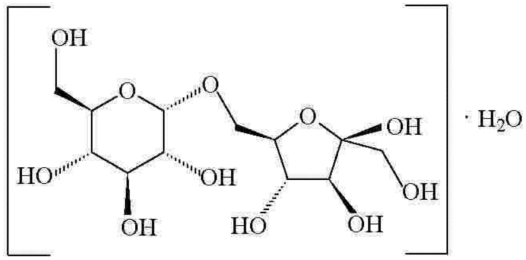
▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Laptele semidegresat (între 1,5 % și 1,8 % grăsime) sau laptele degresat (cel mult 0,5 % grăsime) este pasteurizat sau tratat la temperatură foarte ridicată înainte de a începe fermentarea cu *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Produsul lactat fermentat astfel obţinut este omogenizat, apoi este tratat termic pentru a inactiva *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Produsul final nu conţine celule viabile de *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964)([1]). ([1]) DIN EN ISO 21528-2 modificat.
Hidroxitirozol	**Descriere/definiţie:** Hidroxitirozolul este un lichid vâscos de culoare galben pal, obţinut prin sinteză chimică Formula moleculară: $C_8H_{10}O_3$ Masa moleculară: 154,6 g/mol Nr. CAS: 10597-60-1 Umiditate ≤ 0,4 % Miros: Caracteristic Gust: Ușor amar Solubilitate (apă): Miscibil cu apa pH: 3,5-4,5 Indice de refracţie: 1,571-1,575 **Puritate:** Hidroxitirozol: ≥ 99 % Acid acetic: ≤ 0,4 % Acetat de hidroxitirozol: ≤ 0,3 % Sumă de acid homovanillic, acid izo-homovanilic și 3-metoxi-4hidroxifenilglicol: ≤ 0,3 % **Metale grele** Plumb: ≤ 0,03 mg/kg Cadmiu: ≤ 0,01 mg/kg Mercur: ≤ 0,01 mg/kg **Solvenţi reziduali** Acetat de etil: ≤ 25,0 mg/kg Izopropanol: ≤ 2,50 mg/kg Metanol: ≤ 2,00 mg/kg Tetrahidrofuran: ≤ 0,01 mg/kg

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
Proteină ISP de tip III HPLC 12	**Descriere/definiţie:** Preparatul de proteină ISP (*Ice Structuring Protein*) este un lichid brun deschis produs prin fermentația submersă a unei tulpini modificate genetic de drojdie de panificaţie alimentară (*Saccharomyces cerevisiae*), în urma introducerii unei gene sintetice pentru ISP în genomul drojdiei. Proteina este exprimată și secretată în mediul de creștere, unde este separată de celulele de drojdie prin microfiltrare și concentrată prin ultrafiltrare. Prin urmare, celulele de drojdie nu sunt transferate în preparatul de ISP ca atare sau sub o formă modificată. Preparatul de ISP conţine ISP naturală, ISP glicozilată și proteine și peptide provenind din drojdie și din zaharuri, precum și acizi și săruri prezente în mod obișnuit în produsele alimentare. Concentratul este stabilizat cu 10 mM de soluție-tampon de acid citric. Analiză: ≥ 5 g/l ISP activ pH: 2,5-3,5 Cenușă: ≤ 2,0 % DNA: Nedetectabil
Extract apos din frunze uscate de *Ilex guayusa*	**Descriere/definiţie:** Lichid maro închis. Extracte apoase din frunze uscate de *Ilex guayusa.* **Compoziţie:** Proteine: < 0,1 g/100 ml Grăsimi: < 0,1 g/100 ml Carbohidraţi: 0,2–0,3 g/100 ml Zaharuri totale: < 0,2 g/100 ml Cafeină: 19,8–57,7 mg/100 ml Teobromină: 0,14-2,0 mg/100 ml Acizi clorogenici: 9,9-72,4 mg/100 ml
Izomalto-oligozaharide	**Pulbere:** Solubilitate (apă) (%): > 99 Glucoză (% bază uscată): ≤ 5,0 Izomaltoză + DP3-DP9 (% bază uscată): ≥ 90 Umiditate (%): ≤ 4,0 Cenușă sulfată (g/100g): ≤ 0,3 **Metale grele:** Plumb (mg/kg): ≤ 0,5 Arsen (mg/kg): ≤ 0,5

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Sirop: Alimente solide uscate (g/100 g): > 75 Glucoză (% bază uscată): ≤ 5,0 Izomaltoză + DP3-DP9 (% bază uscată): ≥ 90 pH: 4-6 Cenușă sulfată (g/100g): ≤ 0,3 **Metale grele:** Plumb (mg/kg): ≤ 0,5 Arsen (mg/kg): ≤ 0,5
Izomaltuloză	**Descriere/definiţie:** O dizaharidă de reducere care este formată dintr-o fracţiune de glucoză și una de fructoză legate cu o legătură alfa-1,6-glicozidică. Aceasta se obţine din zaharoză printr-un proces enzimatic. Produsul comercial este monohidratul. Aspect: Cristale practic inodore, de culoare albă sau aproape albă cu gust dulce Denumire chimică: 6-O-α-D-glucopiranozil-D-fructofuranoză, monohidrat Nr. CAS: 13718-94-0 Formula chimică: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$ Formulă structurală  Masa moleculară: 360,3 (monohidrat)

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Puritate: Analiză: ≥ 98 % pe bază uscată Pierdere prin uscare: ≤ 6,5 % (60 °C, 5 ore) **Metale grele:** Plumb: ≤ 0,1 mg/kg Se determină cu ajutorul tehnicii de absorbţie atomică adecvată nivelului specific. Selecţia dimensiunii probei și a metodei de preparare a probei se poate baza pe principiile metodei descrise în FNP 5 ([1]) „Metode instrumentale” ([1]) Document privind alimentele și nutriţia 5 Rev. 2 – Ghid privind specificaţiile pentru anunţuri cu caracter general, tehnici analitice generale, teste de identificare, soluţii de testare și alte materiale de referinţă (*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 pp., în limba engleză, ISBN 92-5-102991-1.
Lactitol	**Descriere/definiţie:** Pulbere cristalină sau soluţie incoloră fabricată prin hidrogenarea catalitică a lactozei. Produsele cristaline se prezintă sub formă anhidră și sub formă de monohidrat și de dihidrat. Nichelul este utilizat drept catalizator. Denumire chimică: 4-O-β-D-galactopiranozil-D-glucitol Formula chimică: $C_{12}H_{24}O_{11}$ Masa moleculară: 344,31 g/mol Nr. CAS: 585-86-4 **Puritate:** Solubilitate (în apă): Foarte solubil în apă Rotaţie specifică $[\alpha]_D^{20}$ = între + 13 ° și + 16 ° Analiză: ≥ 95 % d.b (d.b - exprimată pe baza masei uscate) Apă: ≤ 10,5 % Alţi polioli: ≤ 2,5 % d.b Zaharuri de reducere: ≤ 0,2 % d.b Cloruri: ≤ 100 mg/kg d.b Sulfaţi: ≤ 200 mg/kg d.b Cenușă sulfată: ≤ 0,1 % d.b Nichel: ≤ 2,0 mg/kg d.b Arsen: ≤ 3,0 mg/kg d.b Plumb: ≤ 1,0 mg/kg d.b

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
Lacto-*N*-neotetraoză (sintetică)	**Definiţie**: Denumire chimică: β-D-galactopiranozil-(1→4)-2-acetamido-2-deoxi-β-D-glucopiranozil-(1→3)-β-D-galactopiranozil-(1→4)- D-glucopiranoză Formula chimică: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ Nr. CAS: 13007-32-4 Masa moleculară: 707,63 g/mol **Descriere:** Lacto-*N*-neotetraoza este o pulbere albă spre albicioasă. Se obţine printr-un proces de sinteză chimică și se izolează prin cristalizare. **Puritate:** Analiză (fără apă): ≥ 96 % D-lactoză: ≤ 1,0 % Lacto-N-trioză II: ≤ 0,3 % Izomer de lacto-N-neotetraoză fructoză: ≤ 0,6 % pH (20 °C, soluţie 5 %): 5,0-7,0 Apă: ≤ 9,0 % Cenușă, sulfată: ≤ 0,4 % Acid acetic: ≤ 0,3 % Solvenţi reziduali (metanol, 2-propanol, acetat de metil, acetonă): ≤ 50 mg/kg individual, ≤ 200 mg/kg în combinaţie Proteine reziduale: ≤ 0,01 % Paladiu: ≤ 0,1 mg/kg Nichel: ≤ 3,0 mg/kg **Criterii microbiologice:** Număr total de bacterii mezofile aerobe: ≤ 500 UFC/g Drojdii: ≤ 10 UFC/g Mucegaiuri: ≤ 10 UFC/g Endotoxine reziduale: ≤ 10 UE/mg

▼M33

Lacto-*N*-neotetraoză (sursă microbiană)	**Definiţie** Denumire chimică: β-D-galactopiranozil-(1→4)-2-acetamido-2-deoxi-β-D-glucopiranozil-(1→3)-β-D-galactopiranozil-(1→4)-D-glucopiranoză Formula chimică: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ Nr. CAS: 13007-32-4 Masa moleculară: 707,63 g/mol

▼M33

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Sursă: Tulpină modificată genetic de *Escherichia coli* K-12 **Descriere:** Lacto-*N*-neotetraoza este o pulbere albă spre albicioasă, obţinută printr-un proces microbian. **Puritate:** Analiză (fără apă): ≥ 80 % D-lactoză: ≤ 10,0 % Lacto-*N*-trioză II: ≤ 3,0 % *para*-lacto-*N*-neohexaoză: ≤ 5,0 % Izomer de lacto-*N*-neotetraoză fructoză: ≤ 1,0 % Suma zaharidelor (lacto-*N*-neotetraoza, D-lactoza, lacto-*N*-trioza II, *para*-lacto-*N*-neohexaoza, izomerul de lacto-*N*-neotetraoză fructoză): ≥ 92 % pH (20 °C, soluţie 5 %): 4,0-7,0 Apă: ≤ 9,0 % Cenușă, sulfată: ≤ 0,4 % Solvenţi reziduali (metanol): ≤ 100 mg/kg Proteine reziduale: ≤ 0,01 % **Criterii microbiologice:** Număr total de bacterii mezofile aerobe: ≤ 500 UFC/g Drojdii: ≤ 10 UFC/g Mucegaiuri: ≤ 10 UFC/g Endotoxine reziduale: ≤ 10 UE/mg UFC: unităţi formatoare de colonii; UE: unităţi de endotoxine.

▼M43

Lacto-*N*-tetraoză („LNT”) (sursă microbiană)	**Definiţie:** Formula chimică: $C_{26}H_{45}O_{21}$ Denumire chimică: β-D-galactopiranozil-(1→3)-2-acetamido-2-deoxi-β-D-glucopiranozil-(1→3)-β-D-galactopiranozil-(1→4)-D-glucopiranoză Masa moleculară: 707,63 Da Nr. CAS 14116-68-8

▼M43

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Descriere: Lacto-*N*-tetraoza este o pudră amorfă purificată, de culoare albă spre albicioasă, produsă printr-un proces microbian. **Sursă:** Tulpină modificată genetic de *Escherichia coli* K-12 DH1 **Caracteristici/Compoziţie:** Aspect: Pulbere albă spre albicioasă Sumă de lacto-*N*-tetraoză, D-Lactoză și lacto-*N*-tetraoză II (% din substanţa uscată): ≥ 90,0 % (g/g) Lacto-*N*-tetraoză (% din substanţa uscată) ≥ 70,0 % (g/g) D-lactoză: ≤ 12,0 % (g/g) Lacto-*N*-tetraoză II: ≤ 10,0 % (g/g) *Para*-lacto-*N*-hexaoză-2: ≤ 3,5 % (g/g) Izomer de lacto-*N*-tetraoză fructoză: ≤ 1,0 % (g/g) Sumă de alţi carbohidraţi: ≤ 5,0 % (g/g) Umiditate: ≤ 6,0 % (g/g) Cenușă, sulfatată: ≤ 0,5 % (g/g) pH (20 °C, soluţie 5 %): 4,0-6,0 Proteină reziduală: ≤ 0,01 % (g/g) **Criterii microbiologice:** Număr total de bacterii mezofile aerobe: ≤ 1 000 UFC/g Enterobacterii: ≤ 10 UFC/g *Salmonella* spp.: Negativ/25 g Drojdii: ≤ 100 UFC/g Mucegaiuri: ≤ 100 UFC/g Endotoxine reziduale: ≤ 10 UE/mg UFC: unităţi formatoare de colonii; UE: unităţi de endotoxine

▼M20

Bace de *Lonicera caerulea* L. (haskap) **(Aliment tradiţional provenit dintr-o ţară terţă)**	**Descriere/Definiţie:** Alimentul tradiţional constă în bace proaspete și congelate de *Lonicera caerulea* var. *edulis*. *Lonicera caerulea* L. este un arbust foios din familia *Caprifoliaceae.* **Componente nutritive tipice ale bacelor haskap** (pentru bacele proaspete): Carbohidraţi: 12,8 % Fibre: 2,1 % Lipide: 0,6 % Proteine: 0,7 %

▼M20

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Cenușă: 0,4 % Apă: 85,5 %

▼M9

Extract din frunză de lucernă din specia *Medicago sativa*	**Descriere/definiţie:** Lucerna (*Medicago sativa* L.) este prelucrată în decurs de două ore de la recoltare. Ea este tocată și strivită. În urma trecerii printr-o presă de tip presă pentru oleaginoase, lucerna furnizează un reziduu fibros și suc rezultat în urma presării (10 % substanţă uscată). Materia uscată a acestui suc conţine aproximativ 35 % proteine brute. Sucul rezultat în urma presării (pH 5,8-6,2) este neutralizat. O preîncălzire urmată de o injecţie de vapori permite coagularea proteinelor asociate cu pigmenţii carotenoizi și clorofilieni. Precipitatul proteic este separat prin centrifugare și apoi uscat. După adăugarea de acid ascorbic, concentratul proteic de lucernă este granulat și stocat în gaz inert sau depozitat la rece. **Compoziţie:** Proteine: 45-60 % Grăsimi: 9-11 % Carbohidraţi liberi (fibre solubile): 1-2 % Polizaharide (fibre insolubile): 11-15 % inclusiv celuloză: 2-3 % Minerale: 8-13 % Saponine: ≤ 1,4 % Izoflavone: ≤ 350 mg/kg Cumestrol: ≤ 100 mg/kg Fitaţi: ≤ 200 mg/kg L-canavanine: ≤ 4,5 mg/kg
Licopen	**Descriere/definiţie:** Licopenul sintetic este produs prin condensarea Wittig a intermediarilor sintetici utilizaţi frecvent în producţia altor carotenoizi utilizaţi în alimente. Licopenul sintetic conţine ≥ 96 % licopen și cantităţi minore de alţi compuși de tip carotenoid înrudiţi. Licopenul se prezintă fie ca pudră într-o matrice corespunzătoare, fie ca dispersie uleioasă. Culoarea este roșu-închis sau roșu-violet. Protecţia antioxidativă trebuie asigurată. Denumire chimică: Licopen Nr. CAS: 502-65-8 (licopen *all*-trans) Formula chimică: $C_{40}H_{56}$ Masa moleculară: 536,85 Da

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
Licopen din *Blakeslea trispora*	**Descriere/definiţie**: Licopenul purificat provenit din *Blakeslea trispora* conține ≥ 95 % licopen și ≤ 5 % alţi carotenoizi. Se prezintă fie ca pudră într-o matrice corespunzătoare, fie ca dispersie uleioasă. Culoarea este roșu-închis sau roșu-violet. Trebuie asigurată protecţia antioxidativă. Denumire chimică: Licopen Nr. CAS: 502-65-8 (licopen all trans) Formula chimică: $C_{40}H_{56}$ Masa moleculară: 536,85 Da
Licopen din tomate	**Descriere/definiţie**: Licopenul purificat din tomate (*Lycopersicon esculantum* L.) constă în licopen ≥ 95 % și alţi carotenoizi ≤ 5 %. Se prezintă fie ca pudră într-o matrice corespunzătoare, fie ca dispersie uleioasă. Culoarea este roșu-închis sau roșu-violet. Trebuie asigurată protecţia antioxidativă. Denumire chimică: Licopen Nr. CAS: 502-65-8 (licopen all trans) Formula chimică: $C_{40}H_{56}$ Masa moleculară: 536,85 Da
Oleorășină cu licopen din tomate	**Descriere/definiţie:** Oleorășina cu licopen din tomate se obţine prin extracţie cu solvent din tomate coapte (*Lycopersicon esculentum Mill.*) urmată de îndepărtarea solventului. Este un lichid vâscos, limpede, de culoare roșie spre maro închis. Licopen total: 5-15 % Din care, licopen trans: 90-95 % Carotenoizi totali (calculaţi ca licopen): 6,5-16,5 % Alţi carotenoizi: 1,75 % (Fitoen/Fitofluen/β-caroten): (0,5-0,75/0,4-0,65/0,2-0,35 %) Tocoferoli totali: 1,5-3,0 % Substanţă nesaponificabilă: 13-20 % Acizi grași totali: 60-75 % Apă (Karl Fischer): ≤ 0,5 %

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
Malat citrat de magneziu	**Descriere/Definiţie:** Malatul citrat de magneziu este o pulbere de culoare albă spre gălbui-alb, amorfă. Formula chimică: Mg_5 $(C_6H_5O_7)_2$ $(C_4H_4O_5)_2$ Denumire chimică: Pentamagneziu di-(2-hidroxibutandioat)-di-(2- hidroxipropan-1,2,3-tricarboxilat) Nr. CAS: 1259381-40-2 Masa moleculară: 763,99 daltoni (anhidri) Solubilitate: Liber solubilă în apă (aproximativ 20 g în 100 ml) Descrierea stării fizice: Pulbere amorfă Analiză magneziu: 12,0-15,0 % Pierdere prin uscare (la 120 °C/4 ore): ≤ 15 % Culoare (solidă): De culoare albă spre gălbui Culoare (soluţie apoasă 20 %): Incolor spre gălbui Aspect (soluţie apoasă 20 %): Soluție transparentă pH (soluţie apoasă 20 %): Aprox. 6,0 **Impurităţi:** Clorură: ≤ 0,05 % Sulfat: ≤ 0,05 % Arsen: ≤ 3,0 ppm Plumb: ≤ 2,0 ppm Cadmiu: ≤ 1 ppm Mercur: ≤ 0,1 ppm
Extract din scoarţă de magnolie	**Descriere/definiţie:** Extractul din scoarţă de magnolie se obţine din scoarţa plantei *Magnolia officinalis* L. și se produce cu ajutorul dioxidului de carbon supercritic. Scoarţa este spălată și uscată în cuptor pentru a reduce conţinutul de umiditate înainte de zdrobire și extragere cu ajutorul dioxidului de carbon supercritic. Extractul este dizolvat în etanol cu grad medicinal și recristalizat pentru a obţine extractul din scoarţă de magnolie. Extractul din scoarţă de magnolie este compus, în principal, din doi compuși fenoli, magnolol și honokiol. Aspect: Pulbere de culoare maro deschis **Puritate:** Magnolol: ≥ 85,2 % Honokiol: ≥ 0,5 %

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Magnolol și Honokiol: ≥ 94 % Total Eudesmol: ≤ 2 % Umiditate: 0,50 % **Metale grele:** Arsen (ppm): ≤ 0,5 Plumb (ppm): ≤ 0,5 Metil eugenol (ppm): ≤ 10 Tubocurarină (ppm): ≤ 2,0 Total alcaloide (ppm): ≤ 100
Ulei din germeni de porumb cu conţinut ridicat de substanţă nesaponificabilă	**Descriere/definiţie**: Uleiul din germeni de porumb cu conţinut ridicat de substanţă nesaponificabilă se obţine prin distilare în vid și este diferit de uleiul rafinat din germeni de porumb în concentraţia fracţiei de substanţă nesaponificabilă (1,2 g în uleiul din germeni de porumb rafinat și 10 g în „uleiul din germeni de porumb cu conţinut ridicat de substanţă nesaponificabilă”). **Puritate:** Substanţă nesaponificabilă: > 9,0 g/100 g Tocoferoli: ≥ 1,3 g/100 g α-tocoferol (%): 10-25 % β-tocoferol (%): < 3,0 % γ-tocoferol (%): 68-89 % δ-tocoferol (%): < 7,0 % Steroli, alcooli triterpenici, metilsteroli: > 6,5 g/100 g Acizi grași în trigliceride: acid palmitic: 10,0-20,0 % acid stearic: < 3,3 % acid oleic: 20,0-42,2 % acid linoleic: 34,0-65,6 % acid linolenic: < 2,0 % Indice de aciditate: ≤ 6,0 mg KOH/g Indice de peroxid (IP): ≤ 10 mEq O_2/kg

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Metale grele: Fier (Fe): < 1 500 µg/kg Cupru (Cu): < 100 µg/kg **Impurităţi:** Benzo(a)piren cu hidrocarburi aromatice policiclice (PAH): < 2 µg/kg Tratamentul cu cărbune activ este necesar pentru a asigura faptul că hidrocarburile aromatice policiclice (PAH) nu sunt îmbogăţite atunci când se obţine „uleiul din germeni de porumb cu conţinut ridicat de substanţă nesaponificabilă”
Metilceluloză	**Descriere/definiţie:** Metilceluloza este celuloză obţinută direct din varietăţi naturale de plante fibroase și eterificată parţial cu grupări metilice. Denumire chimică: Eter metilic al celulozei Formula chimică: Polimerii conţin unităţi de anhidroglucoză substituite, cu următoarea formulă generală: C6H7O2(OR1)(OR2)(OR3) unde R1, R2, R3 pot fi oricare din următoarele: — H — CH_3 sau — CH_2CH_3 Masa moleculară: Macromolecule: de la aproximativ 20 000 (n aproximativ 100) la aproximativ 380 000 g/mol (n aproximativ 2 000) Analiză: Conţine nu mai puţin de 25 % și nu mai mult de 33 % grupări metoxil (-OCH_3) și nu mai mult de 5 % grupări hidroxietoxil (-OCH_2CH_2OH) Pulbere granulată sau fibroasă de culoare albă, ușor gălbuie sau gri, puţin higroscopică, inodoră și insipidă. Solubilitate: Se gonflează în apă, producând o soluţie coloidală, vâscoasă, limpede până la opalescentă. Insolubilă în etanol, eter și cloroform. Solubilă în acid acetic glacial. **Puritate**: Pierdere prin uscare: ≤ 10 % (105 °C, 3 ore) Cenușă sulfată: ≤ 1,5 % determinată la 800 ± 25 °C pH: ≥ 5,0 și ≤ 8,0 (soluţie coloidală de 1 %) **Metale grele:** Arsen: ≤ 3,0 mg/kg Plumb: ≤ 2,0 mg/kg Mercur: ≤ 1,0 mg/kg Cadmiu: ≤ 1,0 mg/kg

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
▼M11	
Clorură de 1-metilnicotinamidă	**Definiţie:** Denumire chimică: Clorură de 3-carbamoil-1-metil-piridiniu Formula chimică: $C_7H_9N_2OCl$ Nr. CAS: 1005-24-9 Masa moleculară: 172,61 Da **Descriere** Clorura de 1-metilnicotinamidă este un solid cristalin alb sau albicios, produs printr-un proces de sinteză chimică. **Caracteristici/Compoziţie** Aspect: Solid cristalin alb sau albicios Puritate: ≥ 98,5 % Trigonelină: ≤ 0,05 % Acid nicotinic: ≤ 0,10 % Nicotinamidă: ≤ 0,10 % Impuritatea necunoscută cea mai mare: ≤ 0,05 % Suma impurităţilor necunoscute: ≤ 0,20 % Suma tuturor impurităţilor: ≤ 0,50 % Solubilitate: solubil în apă și metanol. Practic insolubil în 2-propanol și diclormetan Umiditate: ≤ 0,3 % Pierdere prin uscare: ≤ 1,0 % Reziduu la calcinare: ≤ 0,1 % **Solvenţi reziduali și metale grele** Metanol: ≤ 0,3 % Metale grele: ≤ 0,002 % **Criterii microbiologice:** Număr total de microorganisme aerobe: ≤ 100 UFC/g Mucegaiuri/drojdii: ≤ 10 UFC/g Enterobacterii: absente în 1 g *Pseudomonas aeruginosa:* absente în 1 g *Staphylococcus aureus:* absente în 1 g UFC: Unităţi formatoare de colonii

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
Acid (6S)-5-metiltetrahidrofolic, sare de glucozamină	**Descriere/definiţie:** Denumire chimică: acid N-[4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-hexahidro-5-metil-4-oxo-6-pteridinil]metil]amino]benzoil]-L-glutamic, sare de glucozamină Formula chimică: $C_{32}H_{51}N_9O_{16}$ Masa moleculară: 817,80 g/mol (anhidră) Nr. CAS: 1181972-37-1 Aspect: Pulbere de culoare crem spre maro deschis **Puritate:** Puritate diastereoizomerică: Cel puţin 99 % din acidul (6S)-5-metiltetrahidrofolic Testarea glucozaminei: 34-46 % în bază uscată Testarea acidului 5-metiltetrahidrofolic: 54-59 % în bază uscată Apă: ≤ 8,0 % **Metale grele:** Plumb: ≤ 2,0 ppm Cadmiu: ≤ 1,0 ppm Mercur: ≤ 0,1 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm Bor: ≤ 10 ppm **Criterii microbiologice:** Număr total de microorganisme aerobe: ≤ 100 UFC/g Drojdii și mucegaiuri: ≤ 100 UFC/g *Escherichia coli*: Absenţa în 10 g
Monometilsilanetriol (siliciu organic)	**Descriere/definiţie:** Denumire chimică: Silanetriol, 1-metil- Formula chimică: CH_6O_3Si Masa moleculară: 94,14 g/mol Nr. CAS: 2445-53-6

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Puritate: Preparat de siliciu organic (monometilsilanetriol) (soluţie apoasă): Aciditate (pH): 6,4-6,8 Siliciu: 100-150 mg Si/l **Metale grele:** Plumb: ≤ 1,0 µg/l Mercur: ≤ 1,0 µg/l Cadmiu: ≤ 1,0 µg/l Arsen: ≤ 3,0 µg/l **Solvenţi:** Metanol: ≤ 5,0 mg/kg (prezenţă reziduală)
Extract micelial din ciuperca Shiitake (*Lentinula edodes*)	**Descriere/definiţie:** Noul ingredient alimentar este un extract apos steril obţinut din miceliul de *Lentinula edodes* cultivată într-o fermentaţie submersă. Este un lichid de culoare brun închis, ușor tulbure. Lentinanul este un β-(1-3) β-(1-6)-D-glucan care are o masă moleculară de aproximativ 5×10^5 daltoni, un grad de ramificare de 2/5 și o structură terţiară triplu-helicoidală. **Puritatea/compoziţia extractului micelial de *Lentinula edodes*:** Umiditate: 98 % Substanţă uscată: 2 % Glucoză liberă: < 20 mg/ml Total proteine ([1]): < 0,1 mg/ml Constituenţi care conţin azot ([2]): < 10 mg/ml Lentinan: 0,8 – 1,2 mg/ml ([1]) Metoda Bradford ([2]) Metoda Kjeldahl

▼M38

Clorură de ribozid-nicotinamidă	**Descriere/Definiţie:** Alimentul nou este o formă sintetică a ribozid-nicotinamidei. Alimentul nou conţine clorură de ribozid-nicotinamidă în proporţie de ≥ 90 %, în principal în forma sa β, celelalte componente fiind solvenţi reziduali, subproduse de reacţie și produși de degradare.

▼M38

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Clorură de ribozid-nicotinamidă: Numărul CAS: 23111-00-4 Număr CE: 807-820-5 Denumire IUPAC: 1-[(2R,3R,4S,5R)-3,4-dihidroxi-5-(hidroximetil)oxolan-2-il]piridină-1-ium-3-carboxamidă;clorură Formula chimică: $C_{11}H_{15}N_2O_5Cl$ Masa moleculară: 290,7 g/mol **Caracteristici/Compoziţie:** Culoare: Alb spre maro deschis Formă: Pulbere Identificare: Conform cu RMN (rezonanţă magnetică nucleară) Clorură de ribozid-nicotinamidă: ≥ 90 % Conţinut de apă: ≤ 2 % **Solvenţi reziduali:** Acetonă: ≤ 5 000 mg/kg Metanol: ≤ 1 000 mg/kg Acetonitril: ≤ 50 mg/kg Metil tert-butil eter: ≤ 500 mg/kg **Subproduse de reacţie:** Acetat de metil: ≤ 1 000 mg/kg Acetamidă: ≤ 27 mg/kg Acid acetic: ≤ 5 000 mg/kg **Metale grele:** Arsen: ≤ 1 mg/kg **Criterii microbiologice:** Număr total pe placă: ≤ 1000 UFC/g Drojdii și mucegaiuri: ≤ 100 UFC/g *Escherichia coli*: Absenţă în 10 g

▼M9

Suc de fructe de noni (*Morinda citrifolia*)	**Descriere/definiţie:** Fructele de noni (fructele de *Morinda citrifolia* L.) sunt presate. Sucul obţinut se pasteurizează. Se poate parcurge opţional etapa fermentaţiei înainte și după presare. Rubiadin: ≤ 10 µg/kg Lucidin: ≤ 10 µg/kg

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
Pudră pentru suc de fructe de noni (*Morinda citrifolia*)	**Descriere/definiţie:** Seminţele și coaja fructelor de *Morinda citrifolia* uscate la soare sunt separate. Pulpa obţinută este filtrată pentru a separa sucul de pulpă. Desicarea sucului obţinut se produce într-unul sau două moduri: fie prin atomizare, folosindu-se maltodextrine de porumb, obţinându-se acest amestec cu păstrarea ratelor de debit ale sucului și ale maltodextrinelor constante, fie prin zeodratare sau uscare și apoi amestec cu un excipient, acest proces permiţând uscarea iniţială a sucului și apoi amestecarea acestuia cu maltodextrine (aceeași cantitate ca și cea utilizată în atomizare).
Piure și concentrat de fructe de noni (*Morinda citrifolia*)	**Descriere/definiţie:** Fructele de *Morinda citrifolia* sunt recoltate manual. Seminţele și coaja pot fi separate mecanic de piureul de fructe. După pasteurizare, piureul este ambalat în containere aseptice și depozitat la rece. Concentratul de *Morinda citrifolia* se prepară din piureul de *M. citrifolia* prin tratarea cu enzime pectinolitice (50-60 °C timp de 1-2 ore). Piureul este apoi încălzit pentru a neutraliza pectinazele și apoi este imediat răcit. Sucul este separat într-un decantor centrifugal. Apoi sucul este colectat și pasteurizat, înainte de a fi concentrat într-un evaporator cu vid, de la 6-8 grade Brix la 49-51 grade Brix în cazul concentratului final. **Compoziţie:** **Piure**: Umiditate: 89-93 % Proteine: < 0,6 g/100 g Grăsimi: ≤ 0,4 g/100 g Cenușă: < 1,0 g/100 g Glucide totale: 5-10 g/100 g Fructoză: 0,5-3,82 g/100 g Glucoză: 0,5-3,14 g/100 g Fibre alimentare: < 0,5-3 g/100 g 5,15-dimetilmorindol (1): ≤ 0,254 µg/ml Lucidină (1): Nedetectabil Alizarină (1): Nedetectabil Rubiadină (1): Nedetectabil **Concentrat**: Umiditate: 48-53 %

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Proteine: 3-3,5 g/100 g Grăsimi: < 0,04 g/100 g Cenușă: 4,5-5,0 g/100 g Glucide totale: 37-45 g/100 g Fructoză: 9-11 g/100 g Glucoză: 9-11 g/100 g Fibre alimentare: 1,5-5,0 g/100 g 5,15-dimetilmorindol ([1]): ≤ 0,254 µg/ml ([1]) *Printr-o metodă HPLC-UV dezvoltată și validată pentru analiza antrachinonelor din piureul și concentratul de Morinda citrifolia. Limite de detecţie: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindol); 50,0 ng/ml (lucidină); 6,3 ng/ml (alizarină) și 62,5 ng/ml (rubiadină).*
Frunze de noni (*Morinda citrifolia*)	**Descriere/definiţie:** După tăiere, frunzele de *Morinda citrifolia* sunt supuse etapelor de uscare și de prăjire. Produsul are un interval de dimensiuni ale particulelor de la frunze zdrobite la pulbere grosieră cu particule fine. Acesta are o culoare maro cu nuanţe de verde spre maro. **Puritate/Compoziţie:** Umiditate: < 5,2 % Proteine: 17-20 % Carbohidraţi: 55-65 % Cenușă: 10-13 % Grăsimi: 4-9 % Acid oxalic: < 0,14 % Acid tanic: < 2,7 % 5,15-dimetilmorindol: < 47 mg/kg Rubiadină: nedetectabil, ≤ 10 µg/kg Lucidină: nedetectabil, ≤ 10 µg/kg
Pudră de fructe de noni (*Morinda citrifolia*)	**Descriere/definiţie:** Pudra de fructe de noni se obţine din pulpa fructului de noni (*Morinda citrifolia L.)* printr-un proces de uscare prin congelare. Se curăţă pulpa fructelor și se elimină seminţele. După uscarea prin congelare, o etapă în care apa este eliminată din fructele de noni, pulpa de noni rămasă este măcinată pentru a se obţine o pulbere care se încapsulează.

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Puritate/Compoziţie: Umiditate: 5,3-9 % Proteine: 3,8-4,8 g/100 g Grăsimi: 1-2 g/100 g Cenușă: 4,6-5,7 g/100 g Glucide totale: 80-85 g/100 g Fructoză: 20,4-22,5 g/100 g Glucoză: 22-25 g/100 g Fibre alimentare: 15,4-24,5 g/100 g 5,15-dimetilmorindol ([1]): ≤ 2,0 µg/ml ([1]) *Printr-o metodă HPLC-UV dezvoltată și validată pentru analiza antrachinonelor prezente în pudra de fructe de Morinda citrifolia. Limite de detecție: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindol)*
Microalga *Odontella aurita*	Siliciu: 3,3 % Siliciu cristalin: max. 0,1-0,3 % ca impurităţi
Ulei îmbogăţit cu fitosteroli/fitostanoli	**Descriere/definiţie:** Uleiul îmbogăţit cu fitosteroli/fitostanoli este compus dintr-o fracţie de ulei și dintr-o fracţie de fitosteroli. **Distribuţia acilglicerolului:** Acizi grași liberi (exprimaţi ca acid oleic): ≤ 2,0 % Monoacilgliceroli (MAG): ≤ 10 % Diacilgliceroli (DAG): ≤ 25 % Triacilgliceroli (TAG): Stabilirea echilibrului **Fracţia de fitosteroli:** β-sitosterol: ≤ 80 % β-sitostanol: ≤ 15 % campesterol: ≤ 40 % campestanol: ≤ 5,0 % stigmasterol: ≤ 30 % brassicasterol ≤ 3,0 % alţi steroli/stanoli: ≤ 3,0 %

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Altele: Umiditate și volatilitate: ≤ 0,5 % Indice de peroxid (IP): < 5,0 meq/kg Acizi grași trans: ≤ 1 % Contaminarea/puritatea (metoda GC-FID sau o metodă echivalentă) fitosterolilor/fitostanolilor: Fitosterolii și fitostanolii extrași din alte surse decât uleiul vegetal adecvat pentru alimente trebuie să fie necontaminaţi, ceea ce se obţine cel mai bine prin purificarea în proporţie de peste 99 %.
Ulei extras din calamari	Indice de aciditate: ≤ 0,5 KOH/g ulei Indice de peroxid (IP): ≤ 5 meq O_2/kg ulei Indice de p-anisidină: ≤ 20 Testare la rece la 0 °C: ≤ 3 ore Umiditate: ≤ 0,1 % (g/g) Substanţă nesaponificabilă: ≤ 5,0 % Acizi grași trans: ≤ 1,0 % Acid docosahexaenoic: ≥ 20 % Acid eicosapentaenoic: ≥ 10 %

▼M44

Pulberi de seminţe de chia (*Salvia hispanica*) parţial degresate	**Descriere/Definiţie:** Alimentele noi sunt pulberile de seminţe de chia (*Salvia hispanica*) parţial degresate, obţinute prin presarea și măcinarea seminţelor întregi de *Salvia hispanica* L. **Proprietăţi fizice și senzoriale:** Materii străine: 0,1 %	
	Pulbere cu un conţinut ridicat de proteine	Pulbere cu un conţinut ridicat de fibre
Dimensiunea particulelor	≤ 130 µm	≤ 400 µm
	Compoziţia chimică:	
	Pulbere de *Salvia hispanica* cu un conţinut ridicat de proteine	Pulbere de *Salvia hispanica* cu un conţinut ridicat de fibre
Umiditate	≤ 9,0 %	≤ 9,0 %
Proteine	≥ 40,0 %	≥ 24,0 %
Grăsime	≤ 17 %	≤ 12 %
Fibre	≤ 30 %	≥ 50 %

▼M44

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Criterii microbiologice: Număr total pe placă: ≤ 10 000 UFC/g Drojdii: ≤ 500 UFC/g Mucegaiuri: ≤ 500 UFC/g *Staphylococcus aureus*: ≤ 10 UFC/g Bacterii coliforme: < 100 NCP/g Enterobacterii: ≤ 100 UFC/g *Bacillus cereus*: ≤ 50 UFC/g *Escherichia coli*: < 10 NCP/g *Listeria monocytogenes*: Absenţă/g *Salmonella* spp.: Absenţă în 25 g **Contaminanţi**: Arsen: ≤ 0,1 ppm Cadmiu: ≤ 0,1 ppm Plumb: ≤ 0,1 ppm Mercur: ≤ 0,1 ppm Aflatoxine totale: ≤ 4 ppb Ochratoxină A: ≤ 1 ppb

▼M9

	Parametru	*Ţintă*	*Observaţii*
Preparate pasteurizate pe bază de fructe prin tratare la înaltă presiune	Păstrarea fructelor înainte de tratamentul sub înaltă presiune	Minimum 15 zile la – 20 °C	Recoltarea și păstrarea fructelor în concordanţă cu bunele practici agricole și de producţie în materie de igienă
	Adaos de fructe	între 40 % și 60 % din fructul decongelat	Fructele sunt omogenizate și adăugate la alte ingrediente
	pH	3,2-4,2	
	° Brix	7-42	Se asigură prin adaos de zaharuri
	a_w	< 0,95	Se asigură prin adaos de zaharuri
	Păstrarea finală	maximum 60 de zile la maximum + 5 °C	Echivalent regimului de păstrare pentru produsele prelucrate în mod convenţional

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
▼M35	
Fenil-capsaicină	**Descriere/definiţie:** Fenil-capsaicina (*N*-[(4-hidroxi-3-metoxifenil)metil]-7-fenilhept-6-inamidă, $C_{21}H_{23}NO_3$, nr. CAS: 848127-67-3), este sintetizată chimic prin intermediul unui proces de sinteză în două etape, care constă, într-o primă etapă, în producţia acidului acetilenic intermediar prin reacţia fenilacetilenei cu un derivat al acidului carboxilic și, într-o a doua etapă, într-o serie de reacţii ale acidului acetilenic intermediar cu un derivat al vanililaminei pentru a produce fenil-capsaicină. **Caracteristici/Compoziţie:** Puritate (% substanţă uscată): ≥ 98 % Umiditate: ≤ 0,5 % Subproduse ale producţiei aferente sintezei totale: ≤ 1,0 % *N,N*-dimetil formamidă: ≤ 880 mg/kg Diclormetan: ≤ 600 mg/kg Dimetoxietan: ≤ 100 mg/kg Acetat de etil: ≤ 0,5 % Alţi solvenţi: ≤ 0,5 % **Metale grele:** Plumb: ≤ 1,0 mg/kg Cadmiu: ≤ 1,0 mg/kg Mercur: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg **Criterii microbiologice:** Număr total pe placă: ≤ 10 UFC/g Bacterii coliforme: ≤ 10 UFC/g *Escherichia coli*: Negativ/10 g *Salmonella* sp.: Negativ/10 g Drojdii și mucegaiuri: ≤ 10 UFC/g UFC: unităţi formatoare de colonii

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
Amidon din porumb fosfatat	**Descriere/definiţie:** Amidonul de porumb fosfatat (fosfatul de diamidon fosfatat) este un amidon rezistent, modificat chimic, derivat din amidon cu conţinut ridicat de amiloză, obţinut prin combinarea tratamentelor chimice pentru a crea legături încrucișate fosfat între reziduurile de carbohidraţi și grupările hidroxil esterificate. Ingredientul alimentar nou este o pudră albă sau aproape albă. Nr. CAS: 11120-02-8 Formula chimică: $(C_6H_{10}O_5)_n$ $[(C_6H_9O_5)_2PO_2H]x$ $[(C_6H_9O_5)PO_3H_2]y$ n = număr de unităţi de glucoză; x, y = grad de substituţie Caracteristicile chimice ale amidonului de porumb fosfatat Pierdere prin uscare: 10-14 % pH: 4,5-7,5 Fibre alimentare: ≥ 70 % Amidon: 7-14 % Proteine: ≤ 0,8 % Lipide: ≤ 0,8 % Fosfor rezidual legat: ≤ 0,4 % (ca fosfor) „porumb cu conţinut ridicat de amiloză” ca sursă
Fosfatidilserină din fosfolipide din pește	**Descriere/definiţie:** Ingredientul alimentar nou este o pulbere de culoare galbenă spre maro. Fosfatidilserina se obţine din fosfolipidele din pește prin transfosforilaţie enzimatică cu aminoacidul L-serină. **Specificarea fosfatidilserinei obţinute din fosfolipide din pește:** Umiditate: < 5,0 % Fosfolipide: ≥ 75 % Fosfatidilserină: ≥ 35 % Gliceride: < 4,0 % L-serină liberă: < 1,0 % Tocoferoli: < 0,5 %[1] Indice de peroxid (IP): < 5,0 meq O_2/kg ([1]) Tocoferolii pot fi adăugaţi ca antioxidanţi în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
Fosfatidilserină din fosfolipide din soia	**Descriere/definiţie:** Noul ingredient alimentar se prezintă sub forma unei pulberi albicioase spre galben deschis. Este, de asemenea, disponibil sub forma unui lichid de culoare maro deschis spre portocaliu. Produsul sub formă lichidă conţine trigliceride cu lanţ mediu (MCT) ca agent purtător. Acesta prezintă niveluri mai reduse de fosfatidilserină deoarece conţine o cantitate considerabilă de ulei (MCT). Fosfatidilserina din fosfolipide de soia se obţine prin trans-fosfatidilarea enzimatică a lecitinei din soia cu conţinut ridicat de fosfatidilcolină cu aminoacidul L-serină. Fosfatidilserina constă într-o structură glicerofosfat unită cu doi acizi graşi şi L-serină printr-o legătură fosfodiester. **Caracteristicile fosfatidilserinei din fosfolipide din soia:** **Sub formă de pulbere:** Umiditate: < 2,0 % Fosfolipide: ≥ 85 % Fosfatidilserină: ≥ 61 % Gliceride: < 2,0 % L-serină liberă: < 1,0 % Tocoferoli: < 0,3 % Fitosteroli: < 0,2 % **Sub formă lichidă:** Umiditate: < 2,0 % Fosfolipide: ≥ 25 % Fosfatidilserină: ≥ 20 % Gliceride: nu se aplică L-serină liberă: < 1,0 % Tocoferoli: < 0,3 % Fitosteroli: < 0,2 %
Produs fosfolipidic care conţine fosfatidilserină şi acid fosfatidic în cantităţi egale	**Descriere/definiţie:** Produsul este realizat prin conversia enzimatică a lecitinei din soia. Produsul fosfolipidic este o formă de pulbere foarte concentrată de culoare galben-maro a fosfatidilserinei şi a acidului fosfatidic la nivel egal. **Specificaţia produsului:** Umiditate: ≤ 2,0 %

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Total fosfolipide: ≥ 70 % Fosfatidilserină: ≥ 20 % Acid fosfatidic: ≥ 20 % Gliceride: ≤ 1,0 % L-serină liberă: ≤ 1,0 % Tocoferoli: ≤ 0,3 % Fitosteroli: ≤ 2,0 % Dioxidul de siliciu este folosit cu un conţinut maxim de 1,0 %
Fosfolipide din gălbenuș de ou	Fosfolipide piure în proporţie de 85 % și 100 % din gălbenuș de ou
Fitoglicogen	**Descriere:** Pulbere albă spre albicioasă, care este o polizaharidă nearomată, inodoră și incoloră, derivată din porumb dulce nemodificat genetic prin utilizarea tehnicilor convenţionale de prelucrare a alimentelor **Definiţie:** Polimer de glucoză $(C_6H_{12}O_6)n$ cu legături liniare de legături glicozidice α(1 – 4) ramificate la fiecare 8 până la 12 unităţi de glucoză cu legături glicozidice α(1 – 6) **Specificaţii**: Carbohidraţi: 97 % Zaharuri: 0,5 % Fibre: 0,8 % Grăsimi: 0,2 % Proteine: 0,6 %
Fitosteroli/fitostanoli	**Descriere/definiţie:** Fitosterolii și fitostanolii sunt steroli și stanoli care sunt extrași din plante și pot fi prezentaţi ca steroli și stanoli liberi sau esterificaţi cu acizi grași de grad alimentar. **Compoziţie** (cu GC-FID sau o metodă echivalentă): β-sitosterol: < 81 % β-sitostanol: < 35 % campesterol: < 40 % campestanol: < 15 %

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	stigmasterol: < 30 % brassicasterol: < 3,0 % alţi steroli/stanoli: < 3,0 % **Contaminarea/puritatea** (metoda GC-FID sau o metodă echivalentă): Fitosterolii și fitostanolii extrași din alte surse decât uleiul vegetal adecvat pentru alimente trebuie să fie necontaminaţi, ceea ce se obţine cel mai bine prin purificarea în proporţie de peste 99 % din ingredientul fitosterol/fitostanol.
Ulei din sâmbure de prună	**Descriere/definiţie:** Uleiul din sâmbure de prună este un ulei vegetal obţinut prin presarea la rece a sâmburilor de prune (*Prunus domestica*). **Compoziţie:** Acid oleic (C18:1): 68 % Acid linoleic (C18:2): 23 % γ-tocoferol: 80 % din tocoferolii totali β-sitosterol: 80-90 % din sterolii totali Trioleină: 40-55 % din trigliceride Acid cianhidric: maximum 5 mg/kg de ulei
Proteine din cartof (coagulate) și hidrolizaţii acestora	Substanţă uscată: ≥ 800 mg/g Proteină (N*6,25): ≥ 600 mg/g (substanţă uscată) Cenușă: ≤ 400 mg/g (substanţă uscată) Glicoalcaloizi (total): ≤ 150 mg/kg Lizinoanalină (total): ≤ 500 mg/kg Lizinoanalină (liberă): ≤ 10 mg/kg
Prolil-oligopeptidază (preparat enzimatic)	**Specificaţia enzimei:** Denumire sistematică: Prolil-oligopeptidază Sinonime: Prolil-endopeptidază, endopeptidază prolin-specifică, endoprolilpeptidază Masa moleculară: 66 kDa Numărul CE (numărul dat de Comisia pentru enzime): EC 3.4.21.26 Numărul CAS: 72162-84-6

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Sursa: o tulpină modificată genetic de *Aspergillus niger* (GEP-44) **Descriere:** Prolil-oligopeptidaza este disponibilă sub forma unui preparat enzimatic conţinând maltodextrină în proporţie de aproximativ 30 %. **Specificaţiile preparatului enzimatic de prolil-oligopeptidază:** Activitate: > 580 000 PPI(1)/g (> 34,8 PPU(2)/g) Aspect: Microgranulat Culoare: Albicioasă spre portocalie-gălbuie. Culoarea poate varia de la un lot la altul Substanţă uscată: > 94 % Gluten: < 20 ppm **Metale grele:** Plumb: ≤ 1,0 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Cadmiu: ≤ 0,5 mg/kg Mercur: ≤ 0,1 mg/kg **Criterii microbiologice:** Număr total de microorganisme aerobe: ≤ 10^3 UFC/g Total drojdii și mucegaiuri: ≤ 10^2 UFC/g Bacterii anaerobe sulfitreductoare: ≤ 30 UFC/g *Enterobacteriaceae*: < 10 UFC/g *Salmonella*: Absenţa în 25 g *Escherichia coli*: Absenţa în 25 g *Staphylococcus aureus*: Absenţa în 10 g *Pseudomonas aeruginosa*: Absenţa în 10 g *Listeria monocytogenes*: Absenţa în 25 g Activitate antimicrobiană: Absentă Micotoxine: Sub limitele de detecţie: Aflatoxine B1, B2, G1, G2 (< 0,25 µg/kg), total Aflatoxine (< 2,0 µg/kg), Ochratoxină A (< 0,20 µg/kg), T-2 Toxină (< 5 µg/kg), Zearalenonă (< 2,5 µg/kg), Fumonisin B1 și B2 (< 2,5 µg/kg) (1) PPI – *Protease Picomole International* (2) PPU – *Prolyl Peptidase Units* (unităţi de activitate de prolilpeptidază) sau *Proline Protease Units* (unităţi de protează prolină)

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
Extract proteic din rinichi de porc	**Descriere/definiţie**: Extractul proteic se obţine din rinichi de porc omogenizat printr-o combinaţie de precipitare de săruri și centrifugare de înaltă viteză. Precipitatul obţinut cuprinde, în esenţă, proteine cu 7 % diaminoxidază a enzimei (nomenclatorul CE al enzimelor 1.4.3.22) și este resuspendat într-un sistem fiziologic tampon. Extractul din rinichi de porc obţinut este formulat ca și capsule cu înveliș enteric pentru a ajunge în locurile de digestie activă. Produs de bază: Specificaţie: extract proteic din rinichi de porc cu conţinut natural de diaminoxidază (DAO): Stare fizică: lichid Culoare: maroniu Aspect: soluţie cu ușoară turbiditate Valoarea pH-ului: 6,4-6,8 Activitate enzimatică: > 2 677 kHDU DAO/ml [DAO REA (test de radio-extracţie DAO)] **Criterii microbiologice:** *Brachyspira* spp.: negativă (PCR în timp real) *Listeria monocytogenes*: negativă (PCR în timp real) *Staphylococcus aureus*: < 100 UFC/g Gripă de tip A: negativă (RT-PCR în timp real) *Escherichia coli*: < 10 UFC/g Număr total de elemente microbiologice aerobe: < 10^5 UFC/g Număr de drojdii/mucegaiuri: < 10^5 UFC/g *Salmonella*: Absenţă/10 g Enterobacteriaceae rezistente la sărurile din bilă: < 10^4 UFC/g **Produsul final:** Specificaţie pentru extractul din proteina din rinichiul de porc cu conţinut natural de DAO (E.C. 1.4.3.22) sub formă de capsulă cu înveliș enteric: Stare fizică: solidă Culoare: galben spre gri Aspect: micro-capsule Activitate enzimatică: 110-220 kHDU DAO/g capsulă [DAO REA (test de radio-extracţie DAO)] Stabilitatea acidului 15 min 0,1 M HCl, apoi 60 min Borat pH = 9,0: > 68 kHDU DAO/g capsulă [DAO REA (test de radio-extracţie DAO)]

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Umiditate: < 10 % *Staphylococcus aureus*: < 100 UFC/g *Escherichia coli*: < 10 UFC/g Număr total de elemente microbiologice aerobe: < 10^4 UFC/g Total drojdii/mucegaiuri combinate: < 10^3 UFC/g *Salmonella*: Absenţă/10 g Enterobacteriaceae rezistente la sărurile din bilă: < 10^2 UFC/g

▼M10

Sare disodică de pirolochinolină chinonă	**Definiţie:** Denumire chimică: 9-carboxi-4,5-dioxo-1*H*-pirolo[5,4-f]chinolină-2,7-dicarboxilat de disodiu Formula chimică: $C_{14}H_4N_2Na_2O_8$ Nr. CAS: 122628-50-6 Masa moleculară: 374.17 Da **Descriere** Sarea disodică de pirolochinolină chinonă este o pulbere maro-roșcată produsă de bacteria nemodificate genetic *Hyphomicrobium denitrificans* tulpina CK-275. **Caracteristici/Compoziţie** Aspect: Pulbere maro - roșcată Puritate: ≥ 99,0 % (greutate uscată) Absorbţie UV (A322/A259): 0,56 ± 0,03 Absorbţie UV (A233/A259): 0,90 ± 0,09 Umiditate: ≤ 12,0 % **Solvent rezidual** Etanol: ≤ 0,05 % **Metale grele** Plumb: < 3 mg/kg Arsen: < 2 mg/kg

▼M10

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Criterii microbiologice: Numărul total de celule viabile: ≤ 300 UFC/g Mucegaiuri/drojdii: ≤ 12 UFC/g Bacterii coliforme: absente în 1 g *Hyphomicrobium denitrificans*: ≤ 25 UFC/g UFC: Unităţi formatoare de colonii

▼M9

Ulei de rapiţă cu conţinut ridicat de substanţă nesaponificabilă	**Descriere/definiţie:** Uleiul de rapiţă cu conţinut ridicat de substanţă nesaponificabilă se obţine prin distilare în vid și este diferit de uleiul rafinat de rapiţă în concentraţia fracţiei de substanţă nesaponificabilă (1 g în uleiul de rapiţă rafinat și 9 g în „uleiul de rapiţă cu conţinut ridicat de substanţă nesaponificabilă”). Există o reducere minoră de trigliceride care conţin acizi grași mononesaturaţi și polinesaturaţi. **Puritate:** Substanţă nesaponificabilă: > 7,0 g/100 g Tocoferoli: > 0,8 g/100 g α-tocoferol (%): 30-50 % γ-tocoferol (%): 50-70 % δ-tocoferol (%): < 6,0 % Steroli, alcooli triterpenici, metilsteroli: > 5,0 g/100 g **Acizi grași în trigliceride:** acid palmitic: 3-8 % acid stearic: 0,8-2,5 % acid oleic: 50-70 % acid linoleic: 15-28 % acid linolenic: 6-14 % acid erucic: < 2,0 % Indice de aciditate: ≤ 6,0 mg KOH/g Indice de peroxid (IP): ≤ 10 mEq O_2/kg

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Metale grele: Fier (Fe): < 1 000 µg/kg Cupru (Cu): < 100 µg/kg **Impurităţi**: Benzo(a)piren cu hidrocarburi aromatice policiclice (PAH): < 2 µg/kg Tratamentul cu cărbune activ este necesar pentru a asigura faptul că hidrocarburile aromatice policiclice (PAH) nu sunt îmbogăţite atunci când se obţine „uleiul de rapiţă cu conţinut ridicat de substanţă nesaponificabilă”
Proteină din rapiţă	**Definiţie:** Proteinele din seminţe de rapiţă sunt un extract apos bogat în proteine, obţinut din turte de seminţe de rapiţă (*Brassica napus* L. și *Brassica rapa* L.) nemodificate genetic. **Descriere:** Pulbere albă spre albicioasă, atomizată Total proteine: ≥ 90 % Proteină solubilă: ≥ 85 % Umiditate: ≤ 7,0 % Carbohidraţi: ≤ 7,0 % Grăsimi: ≤ 2,0 % Cenușă: ≤ 4,0 % Fibre: ≤ 0,5 % Total glucozinolaţi: ≤ 1 mmol/kg **Puritate:** Total fitaţi: ≤ 1,5 % Plumb: ≤ 0,5 mg/kg **Criterii microbiologice:** Număr de drojdii și mucegaiuri: ≤ 100 UFC/g Număr de bacterii aerobe: ≤ 10 000 UFC/g Număr total de coliforme: ≤ 10 UFC/g *Escherichia coli:* Absenţa în 10 g *Salmonella*: Absenţa în 25 g

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
▼M17	
Concentrat peptidic rafinat din crevete	**Descriere** Concentratul peptidic rafinat din crevete este un amestec de peptide obţinut din carapace și capete de crevete nordic (*Pandalus borealis*) printr-o serie de etape de purificare după o proteoliză enzimatică cu ajutorul unei proteaze obţinute din *Bacillus licheniformis* și/sau *Bacillus amyloliquefaciens*. **Caracteristici/Compoziţie** Substanţă uscată totală (%): ≥ 95,0 % Peptide (g/greutate substanţă uscată): ≥ 87,0 % din care peptide cu masa moleculară < 2 kDa: ≥ 99,9 % Grăsimi (g/g): ≤ 1,0 % Carbohidraţi (g/g): ≤ 1,0 % Cenușă (g/g): ≤ 15,0 % Calciu: ≤ 2,0 % Potasiu: ≤ 0,15 % Sodiu: ≤ 3,5 % **Metale grele** Arsen (anorganic): ≤ 0,22 mg/kg Arsen (organic): ≤ 51,0 mg/kg Cadmiu: ≤ 0,09 mg/kg Plumb: ≤ 0,18 mg/kg Mercur total: ≤ 0,03 mg/kg **Criterii microbiologice:** Numărul total de celule viabile: ≤ 20 000 UFC/g *Salmonella*: ND/25 g *Listeria monocytogenes*: ND/25 g *Escherichia coli*: ≤ 20 UFC/g *Staphylococcus aureus* coagulazo-pozitiv: ≤ 200 UFC/g *Pseudomonas aeruginosa*: ND/25 g Mucegaiuri/drojdii: ≤ 20 UFC/g UFC: unităţi formatoare de colonii ND: nedetectabil

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
Trans-resveratrol	**Descriere/definiţie:** *Trans*-resveratrolul **sintetic** se prezintă sub forma unor cristale albicioase spre bej. Denumire chimică: 5-[(E)-2-(4-hidroxifenil)etenil]benzen-1,3-diol Formula chimică: $C_{14}H_{12}O_3$ Masa moleculară: 228,25 Da Nr. CAS: 501-36-0 **Puritate:** *Trans*-resveratrol: ≥ 98 %-99 % Total produse secundare (substanţe conexe): ≤ 0,5 % Orice substanţă înrudită: ≤ 0,1 % Cenușă sulfată: ≤ 0,1 % Pierdere prin uscare: ≤ 0,5 % **Metale grele:** Plumb: ≤ 1,0 ppm Mercur: ≤ 0,1 ppm Arsen: ≤ 1,0 ppm **Impurităţi:** Diizopropilamine: ≤ 50 mg/kg ***Sursă microbiană***: O tulpină modificată genetic de *Saccharomyces cerevisiae* Aspect: Pulbere albicioasă spre ușor gălbuie Granulometrie: 100 % sub 62,23 µm Conţinut de trans-resveratrol: Min. 98 % g/g (exprimat în substanţă uscată) Cenușă: Max. 0,5 % g/g Umiditate: Max. 3 % g/g
Extract din creastă de cocoș	**Descriere/Definiţie:** Extractul din creastă de cocoș se obţine din specia *Gallus gallus* prin hidroliza enzimatică a crestei de cocoș și prin etape ulterioare de filtrare, concentrare și precipitare. Principalele elemente constitutive ale extractului din creastă de cocoș sunt glicozaminoglicanii acid hialuronic, sulfat de condroitină A și sulfat de dermatan (sulfat de condroitină B). Pulbere higroscopică albă sau aproape albă.

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Acid hialuronic: 60-80 % Sulfat de condroitină A: ≤ 5,0 % Sulfat de dermatan (sulfat de condroitină B): ≤ 25 % pH: 5,0-8,5 **Puritate:** Cloruri: ≤ 1,0 % Azot: ≤ 8,0 % Pierdere prin uscare: (105 °C timp de 6 ore): ≤ 10 % **Metale grele:** Mercur: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Cadmiu: ≤ 1,0 mg/kg Crom: ≤ 10 mg/kg Plumb: ≤ 0,5 mg/kg **Criterii microbiologice:** Numărul total de germeni aerobi viabili: ≤ 10^2 UFC/g *Escherichia coli*: Absenţa în 1 g *Salmonella*: Absenţa în 1 g *Staphylococcus aureus*: Absenţa în 1 g *Pseudomonas aeruginosa*: Absenţa în 1 g
Ulei de Sacha inchi din *Plukenetia volubilis*	**Descriere/definiţie**: Uleiul de Sacha inchi este un ulei vegetal 100 % presat la rece obţinut din seminţe de *Plukenetia volubiis* L. Este un fuid (lichid) transparent și un ulei lucios la temperatura camerei. Are un gust fructat și ușor de legume verzi, fără arome nedorite. Aspect, limpezime, luciu, culoare: Fluid la temperatura camerei, curat, lucios, de culoare galbenă aurie Miros și gust: Fructat, de legume fără a avea un gust sau un miros inacceptabil

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Puritate: Apă și substanţe volatile: < 0,2 g/100 g Impurităţi insolubile în hexan: < 0,05 g/100 g Aciditate oleică: < 2,0 g/100 g Indice de peroxid (IP): < 15 meq O_2/kg Acizi grași trans: < 1,0 g/100 g Total acizi grași nesaturaţi: > 90 % Acid linolenic alfa Omega 3 (ALA): > 45 % Acizi grași saturaţi: < 10 % Fără acizi grași trans (< 0,5 %) Fără acid erucic (< 0,2 %) Peste 50 % din trigliceridele tri-linolenice și di-linolenice Compoziţia și nivelul fitosterolilor Fără colesterol (< 5,0 mg/100 g)
Diferite forme de salatrim	**Descriere/definiţie**: Salatrim este un acronim recunoscut la nivel internaţional pentru (molecule acrilice trigliceride cu lanţ scurt și lung). Salatrim este preparat prin inter-esterificarea non-enzimatică a triacetinului, a tripropioninului, a tributirinului sau a amestecurilor acestora cu ulei hidrogenat de canola, soia, bumbac sau floarea-soarelui. Descriere: Un lichid limpede, cu o ușoară nuanţă de chihlimbar spre o culoare deschisă, aspect solid ceros la temperatura camerei. Fără particule și fără miros străin sau rânced. Distribuţie de ester glicerol: Triacilgliceroli: > 87 % Diacilgliceroli: ≤ 10 % Monoacilgliceroli: ≤ 2,0 % Compoziţia de acizi grași: MOLE % LCFA (acizi grași cu lanţ lung): 33-70 %

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	MOLE % SCFA (acizi grași cu lanţ scurt): 30-67 % Acizi grași cu lanţ lung saturaţi: < 70 % din greutate Acizi grași trans: ≤ 1,0 % Acizi grași liberi ca acid oleic: ≤ 0,5 % Profilul triacilglicerolilor: Triesteri (scurt/lung de 0,5-2,0): ≥ 90 % Triesteri (scurt/lung = 0): ≤ 10 % Material nesaponificabil: ≤ 1,0 % Umiditate: ≤ 0,3 % Cenușă: ≤ 0,1 % Culoare: ≤ 3,5 roșu (Lovibond) Indice de peroxid (IP): ≤ 2,0 Meq/Kg
Ulei de *Schizochytrium sp.* bogat în DHA și EPA	Indice de aciditate: ≤ 0,5 mg KOH/g Indice de peroxid (IP): ≤ 5,0 meq/kg ulei Stabilitate la oxidare: toate produsele alimentare care conţin ulei de *Schizochytrium sp.* bogat în DHA și EPA trebuie să demonstreze stabilitate la oxidare printr-o metodă de testare adecvată și recunoscută la nivel naţional/internaţional (de exemplu, AOAC) Umiditate și substanţe volatile: ≤ 0,05 % Substanţe nesaponificabile: ≤ 4,5 % Acizi grași trans: ≤ 1 % Conţinut de DHA: ≥ 22,5 % Conţinut de EPA: ≥ 10 %
▼M26 **Ulei de *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)**	Alimentul nou este obţinut din tulpina ATCC PTA-9695 a microalgelor *Schizochytrium* sp. Indice de peroxid (IP) ≤ 5,0 meq/kg ulei Substanţe nesaponificabile: ≤ 3,5 % Acizi grași trans: ≤ 2,0 % Acizi grași liberi: ≤ 0,4 % Acid docosapentaenoic (DPA) n-6: ≤ 7,5 % Conţinut de DHA: ≥ 35 %

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
Ulei de *Schizochytrium* sp.	Indice de aciditate: ≤ 0,5 mg KOH/g Indice de peroxid (IP): ≤ 5,0 meq/kg ulei Umiditate și substanţe volatile: ≤ 0,05 % Substanţe nesaponificabile: ≤ 4,5 % Acizi grași trans: ≤ 1,0 % Conţinut de DHA: ≥ 32,0 %
▼M42 **Ulei (T18) de *Schizochytrium* sp.**	Indice de aciditate: ≤ 0,8 mg KOH/g Indice de peroxid (IP): ≤ 5,0 meq/kg ulei Umiditate și substanţe volatile: ≤ 0,05 % Substanţe nesaponificabile: ≤ 3,5 % Acizi grași trans: ≤ 2,0 % Acizi grași liberi: ≤ 0,4 % Conţinut de DHA: ≥ 35 %
▼M22 **Sirop de *Sorghum bicolor* (L.) Moench** **(Aliment tradiţional provenit dintr-o ţară terţă)**	**Descriere/Definiţie:** Alimentul tradiţional este siropul de *Sorghum bicolor* (L.) Moench [genul *Sorghum*; familia *Poaceae* (alt. *Gramineae*)]. Siropul se obţine din tulpini de *Sorghum bicolor*, după aplicarea unor procese de producţie precum zdrobirea, extragerea și evaporarea, inclusiv a unui tratament termic în vederea obţinerii unui sirop de minimum 74 °Brix. **Datele privind compoziţia siropului de *Sorghum bicolor* (L.) Moench** Apă: 22,7 g/100 g Cenușă: 2,4 Zaharuri, total: > 74,0 g/100 g
▼M9 **Extract din soia fermentată**	**Descriere/definiţie:** Extractul de soia fermentată este o pulbere inodoră, de culoare alb lăptos. Este alcătuit din 30 % pulbere de extract de soia fermentată și 70 % dextrină rezistentă (ca substanţă suport) din amidon de porumb adăugat în timpul prelucrării. Vitamina K_2 este îndepărtată în timpul procesului de fabricaţie. Extractul de soia fermentată conţine nattokinază izolată de natto, un aliment produs prin fermentarea boabelor de soia nemodificate genetic [*Glycine max* (L.)] cu o anumită tulpină de *Bacillus subtilis* var. natto. Acţiunea nattokinazei: 20 000-28 000 unităţi de degradare a fibrinei/g([1]) Identitate: Se poate confirma Stare: Fără gust sau miros agresiv Pierdere prin uscare: ≤ 10 % Vitamina K_2: ≤ 0,1 mg/kg

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Metale grele: Plumb: ≤ 5,0 mg/kg Arsen: ≤ 3,0 mg/kg **Criterii microbiologice:** Numărul total de germeni aerobi viabili: ≤ 10^3 UFC[(3)]/g Drojdii și mucegaiuri: ≤ 10^2 UFC/g Coliforme: ≤ 30 UFC/g Bacterii care generează spori: ≤ 10 UFC/g *Escherichia coli*: Absenţă/25 g *Salmonella*: Absenţă/25 g *Listeria*: Absenţă/25 g ([1]) Metoda de testare descrisă de Takaoka et al. (2010).

▼M41

Extract de germeni de grâu (*Triticum aestivum*) bogat în spermidină	**Descriere/definiţie:** Extractul de germeni de grâu bogat în spermidină se obţine din germeni de grâu (*Triticum aestivum*) nefermentaţi și neîncolţiţi, printr-un proces de extracţie solid-lichid care vizează în mod specific, dar nu exclusiv, poliaminele. Spermidină:[N-(3-aminopropil)butan-1,4-diamină]: 0,8-2,4 mg/g Spermină: 0,4-1,2 mg/g Triclorură de spermidină <0,1 µg/g Putrescină: <0,3 mg/g Cadaverină: ≤16,0 µg/g **Micotoxine:** Aflatoxine (total): <0,4 µg/kg **Criterii microbiologice:** Bacterii aerobe totale: <10 000 UFC/g Drojdii și mucegaiuri: <100 UFC/g *Escherichia coli:* <10 UFC/g *Salmonella:* Absenţă/25g *Listeria monocytogenes:* Absenţă/25g

▼M9

Sucromalt	**Descriere/definiţie**: Sucromaltul este un amestec complex de zaharide produs din zaharoză și o soluţie de hidroliză a amidonului printr-o reacţie enzimatică. Prin acest proces, unităţile glucozei se lipesc de zaharidele din soluția de hidroliză a amidonului prin intermediul unei enzime produse de bacteria *Leuconostoc citreum* sau prin intermediul unei tulpini recombinate a organismului de producţie *Bacillus licheniformis*. Oligozaharidele rezultate sunt caracterizate prin prezenţa compușilor glicozidici α-(1→6) și α-(l→3). Produsul general este un sirop, în plus faţă de aceste oligozaharide, care conţine preponderent fructoză, însă și leucroză dizaharidă și alte dizaharide. Total alimente solide: 75-80 %

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Umiditate: 20-25 % Sulfatază: Max. 0,05 % pH: 3,5-6,0 Conductivitate < 200 (30 %) Azot < 10 ppm Fructoză: 35-45 % substanţă uscată Leucroză: 7-15 % substanţă uscată Alte dizaharide: Max. 3 % Zaharide mai mari: 40-60 % substanţă uscată
Fibră din trestie de zahăr	**Descriere/definiţie**: Fibra din trestie de zahăr este derivată din peretele celular uscat sau reziduurile fibroase care rămân după scoaterea prin presare sau extragerea sucului de zahăr din trestia de zahăr, din genotipul Saccharum. Aceasta cuprinde, în principal, celuloză și hemiceluloză. Procesul de producţie cuprinde mai multe etape, inclusiv: așchiere, digestie alcalină, îndepărtarea ligninei și a altor compuși non-celulozici, albirea fibrelor purificate, spălarea și neutralizarea acizilor. Umiditate: ≤ 7,0 % Cenușă: ≤ 0,3 % Total bază uscată a fibrelor alimentare (AOAC) (insolubile integral): ≥ 95 % din care: Hemiceluloză (20-25 %) și celuloză (70-75 %) Siliciu (ppm): ≤ 200 Proteine: 0,0 % Grăsimi: în cantităţi minime pH: 4-7 **Metale grele:** Mercur (ppm): ≤ 0,1 Plumb (ppm): ≤ 1,0 Arsen (ppm): ≤ 1,0 Cadmiu (ppm): ≤ 0,1 **Criterii microbiologice:** Drojdii și mucegaiuri (UFC/g): ≤ 1 000 *Salmonella*: Absenţă *Listeria monocytogenes*: Absenţă

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
Extract din ulei de floarea-soarelui	**Descriere/definiţie**: Extractul din floarea-soarelui se obţine printr-un factor de concentrare de 10 din fracţia nesaponificabilă a uleiului de floarea-soarelui rafinat extras din seminţele de floarea-soarelui, *Helianthus Annuus* L. **Compoziţie:** Acid oleic (C18:1): 20 % Acid linoleic (C18:2): 70 % Substanţă nesaponificabilă: 8,0 % Fitosteroli: 5,5 % Tocoferoli: 1,1 %
Microalge uscate din specia *Tetraselmis chuii*	**Descriere/definiţie:** Produsul uscat se obţine din microalga marină *Tetraselmis chuii*, aparţinând familiei *Chlorodendraceae*, cultivată în apă de mare sterilă în fotobioreactoare închise și izolate de aerul din exterior. **Puritate/Compoziţie:** Identificat prin markerul nuclear rDNA 18 S (secvenţa a analizat cel puţin 1 600 de perechi de bază) în baza de date a Centrului Naţional pentru Informaţii în Biotehnologie (*National Centre for Biotechnology Information* - NCBI): Cel puţin 99,9 % Umiditate: ≤ 7,0 % Proteine: 35-40 % Cenușă: 14-16 % Carbohidraţi: 30-32 % Fibre: 2-3 % Grăsimi: 5-8 % Acizi grași saturaţi: 29-31 % din acizii grași totali Acizi grași mononesaturaţi: 21-24 % din acizii grași totali Acizi grași polinesaturaţi: 44-49 % din acizii grași totali Iod: ≤ 15 mg/kg

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
***Therapon barcoo*/Scortum**	**Descriere/definiţie:** Scortum/*Therapon barcoo* este o specie de pește din familia *Terapontidae.* Este o specie endemică de apă dulce din Australia. Acum este crescut în ferme piscicole. Identificare taxonomică: Clasa: Actinopterygii > ordin: Perciformes > familie: Terapontidae > gen: *Therapon* sau *Scortum barcoo* Compoziţia cărnii peștelui: Proteine (%): 18-25 Umiditate (%): 65-75 Cenușă (%): 0,5-2,0 Energie (KJ/Kg): 6 000-11 500 Carbohidraţi (%): 0,0 Grăsimi (%): 5-15 Acizi grași (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 Total acizi omega-3: 1,6-40,0 Total acizi omega-6: 2,6-10,0
D-Tagatoză	**Descriere/definiţie:** Tagatoza se obţine prin izomerizarea galactozei prin mijloace chimice sau prin conversie enzimatică sau prin epimerizarea fructozei cu ajutorul conversiei enzimatice. Este vorba de conversii constând într-o singură etapă. Aspect: Asemănător cristalelor albe sau aproape albe Denumire chimică: D-tagatoză

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Sinonim: D-*lixo*-hexuloză Numărul CAS: 87-81-0 Formula chimică: $C_6H_{12}O_6$ Masa moleculară: 180,16 (g/mol) **Puritate:** Analiză: ≥ 98 % în greutate uscată Pierdere prin uscare: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 ore) Rotaţie specifică: $[\alpha]_D^{20}$: între – 4 și – 5,6 º (soluţie apoasă 1 %)([1]) Interval de topire: 133-137 °C **Metale grele:** Plumb: ≤ 1,0 mg/kg(*) (*) Se determină cu ajutorul tehnicii de absorbţie atomică adecvată nivelului specific. Selecţia dimensiunii probei și a metodei de preparare a probei se poate baza pe principiile metodei descrise în FNP 5. „Metode instrumentale”[1]. ([1]) Document privind alimentele și nutriţia 5 Rev. 2 – Ghid privind specificaţiile pentru anunţuri cu caracter general, tehnici analitice generale, teste de identificare, soluţii de testare și alte materiale de referinţă (*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 p.; în limba engleză – ISBN 92-5-102991-1
Extract bogat în taxifolină	**Descriere:** Extractul bogat în taxifolină din lemn de Dahurian Larch (*Larix gmelinii* (Rupr.) Rupr) este o pulbere albă spre galben deschis care se cristalizează din soluţii apoase fierbinţi. **Definiţie:** Denumire chimică: [(2R,3R)-2-(3,4 dihidroxifenil)-3,5,7-trihidroxi-2,3-dihidrocromen-4-onă, denumit și (+) trans (2R,3R)- dihidroquercetin] Formula chimică: $C_{15}H_{12}O_7$ Masa moleculară: 304,25 Da Nr. CAS: 480-18-2 **Specificaţii:** *Parametru fizic* Umiditate: ≤ 10 % *Analiza compușilor* Taxifolină (m/m): ≥ 90,0 % din greutatea uscată

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Metale grele, pesticide Plumb: ≤ 0,5 mg/kg Arsen: ≤ 0,02 mg/kg Cadmiu: ≤ 0,5 mg/kg Mercur: ≤ 0,1 mg/kg Diclor-difenil-tricloretan (DDT): ≤ 0,05 mg/kg ***Solvenţi reziduali*** Etanol: < 5 000 mg/kg ***Criterii microbiologice*** Număr total de microorganisme (TPC): ≤ 10^4 UFC/g Enterobacterii: ≤ 100/g Drojdii și mucegaiuri : ≤ 100 UFC/g *Escherichia coli*: Absenţă/1 g *Salmonella*: Absenţă/10 g *Staphylococcus aureus*: Absenţă/1 g *Pseudomonas*: Absenţă/1 g **Intervalul obișnuit al compușilor din extractul bogat în taxifolină (în substanţă uscată)** *Compus din extract* — *Conținut, interval obișnuit observat (%)* Taxifolină — 90-93 Aromadendrin — 2,5-3,5 Eriodictiol — 0,1-0,3 Quercetin — 0,3-0,5 Naringenin — 0,2-0,3 Kaempferol — 0,01-0,1 Pinocembrin — 0,05-0,12 Flavonoizi neidentificaţi — 1-3 Apă(*) — 1,5 (*) Taxifolina, în forma sa hidratată și în cursul procesului de uscare, este un cristal. Aceasta este ceea ce se obține la includerea apei de cristalizare în cantitate de 1,5 %.

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
Trehaloză	**Descriere/definiţie**: O dizaharidă non-reductoare care este formată din două fracţiuni de glucoză și o legătură α-1,1-glucozidică. Aceasta se obţine din amidonul lichefiat sau din zaharoză printr-un proces enzimatic etapizat. Produsul comercial este dihidratul. Cristale practic inodore, de culoare albă sau aproape albă cu gust dulce Sinonime: α,α-trehaloză Denumire chimică: α-D-glucopiranozil-α-D-glucopiranozidă, dihidrat Nr. CAS: 6138-23-4 (dihidrat) Formula chimică: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (dihidrat) Masa moleculară: 378,33 (dihidrat) Analiză: ≥ 98 % pe bază uscată Se determină cu ajutorul tehnicii de absorbţie atomică adecvată nivelului specific. Selecţia dimensiunii probei și a metodei de preparare a probei se poate baza pe principiile metodei descrise în FNP 5 (1) „Metode instrumentale” **Metodă de analiză:** Principiu: trehaloza este identificată prin cromatografia lichidă și este cuantificată prin comparaţie cu un standard de referinţă care conţine trehaloză standard Prepararea soluţiei de probă: se cântăresc cu precizie aproximativ 3 g din soluţia de probă uscată într-un vas volumetric de 100 ml și se adaugă aproximativ 80 ml de apă purificată și deionizată. Se dizolvă complet soluţia de probă și se diluează până la marcaj cu apă deionizată purificată. Se filtrează printr-un filtru de 0,45 microni Prepararea soluţiei standard: se dizolvă în apă cantităţi cântărite cu precizie de trehaloză uscată standard de referinţă pentru a se obţine o soluţie care are o concentraţie cunoscută de aproximativ 30 mg de trehaloză pe ml. Dispozitivul de încercare: lichid-cromatograf prevăzut cu detector de indice de refracţie și un înregistrator integrat Condiţii: Coloană: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) sau un model echivalent — lungime: 300 mm — diametru: 10 mm — temperatură: 50 °C Fază mobilă: apă debit: 0,4 ml/min Volum de injecţie: 8 µl Procedura: se injectează, în mod separat, volume egale din soluţia de probă și din soluţia standard în cromatograf. Se înregistrează cromatogramele și se măsoară dimensiunea reacţiei la valoarea maximă a trehalozei Se calculează cantitatea trehalozei, în mg, într-o cantitate de 1 ml de soluţie de probă conform următoarei formule:

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	% trehaloză = 100 × (R_U/R_S) (W_S/W_U) unde R_S = aria picului trehalozei în preparatul standard R_U = aria picului trehalozei în preparatul de probă W_S = greutatea trehalozei în mg în preparatul standard W_U = greutatea probei uscate în mg **Caracteristici:** Identificare: Solubilitate: Solubilă în mod liber în apă, foarte puţin solubilă în etanol Rotaţie specifică: $[\alpha]_D^{20}$ = + 179 º (5 % soluţie apoasă, dihidrat), + 199 º (5 % soluţie apoasă, substanţă anhidră) Punct de topire: 97 °C (dihidrat) **Puritate:** Pierdere prin uscare: ≤ 1,5 % (60 °C, 5h) Cenușă totală: ≤ 0,05 % **Metale grele:** Plumb: ≤ 1,0 mg/kg
Ciuperci (*Agaricus bisporus*) tratate cu ultraviolete	**Descriere/definiţie:** *Agaricus bisporus* cultivate în scop comercial, ciupercilor recoltate aplicându-li-se un tratament cu ultraviolete. Radiaţii ultraviolete: un proces de radiere în lumină ultravioletă cu lungimea de undă cuprinsă în intervalul 200-800 nm. **Vitamina D_2:** Denumire chimică: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Sinonim: Ergocalciferol Nr. CAS: 50-14-6 Masa moleculară: 396,65 g/mol **Conţinut:** Vitamina D_2 în produsul final: 5-10 µg/100 g greutate în stare proaspătă la expirarea termenului de valabilitate

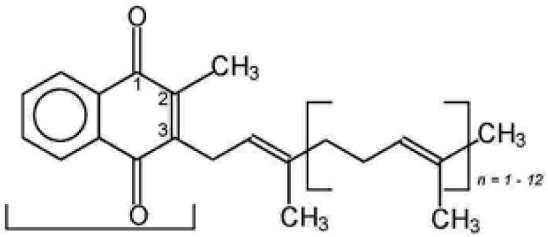
▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
Drojdie pentru panificaţie (*Saccharomyces cerevisiae*) tratată cu ultraviolete	**Descriere/definiţie:** Drojdia pentru panificaţie (*Saccharomyces cerevisiae*) este tratată cu lumină ultravioletă pentru a determina transformarea ergosterolului în vitamina D_2 (ergocalciferol). Conţinutul de vitamina D_2 în concentratul de drojdie variază între 1 800 000-3 500 000 UI de vitamina D/100 g (450-875 µg/g). Culoare cafenie, granule care asigură o bună fluiditate **Vitamina D_2:** Denumire chimică: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Sinonim: Ergocalciferol Nr. CAS: 50-14-6 Masa moleculară: 396,65 g/mol **Criteriile microbiologice ale concentratului de drojdie:** Coliforme: $\leq 10^3$/g *Escherichia coli*: $\leq$ 10/g *Salmonella*: Absenţa în 25 g
Pâine tratată cu ultraviolete	**Descriere/definiţie:** Pâinea tratată cu ultraviolete înseamnă pâine și chifle dospite cu drojdie (fără glazuri), la care se aplică un tratament cu radiaţii ultraviolete după coacere pentru a converti ergosterolul în vitamina D_2 (ergocalciferol). Radiaţii ultraviolete: Un proces de radiere în lumină ultravioletă cu lungimea de undă cuprinsă în intervalul 240-315 nm, timp de cel mult 5 secunde și cu un aport de energie de 10-50 mJ/cm^2. **Vitamina D_2:** Denumire chimică: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Sinonim: Ergocalciferol Nr. CAS: 50-14-6 Masa moleculară: 396,65 g/mol **Conţinut**: Vitamina D_2 (ergocalciferol) în produsul final: 0,75-3 µg/100 g ([1]) Drojdie în aluat: 1-5 g/100 g [(2)] ([1]) EN 12821, 2009, standard european. ([2]) Calculul reţetei.

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
Lapte tratat cu ultraviolete	**Descriere/definiţie**: Laptele tratat cu ultraviolete este lapte de vacă (integral și semidegresat) căruia, după pasteurizare, i se aplică un tratament cu radiaţii ultraviolete (UV) prin curgere turbulentă. Tratarea laptelui pasteurizat cu radiaţii UV determină o creștere a concentraţiilor de vitamina D_3 (colecalciferol) prin transformarea 7-dehidrocolesterolului în vitamina D_3. Radiaţii ultraviolete: Un proces de radiere în lumină ultravioletă cu lungimea de undă cuprinsă în intervalul 200-310 nm cu un aport de energie de 1 045 J/l. **Vitamina D_3:** Denumire chimică: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-metil-1-[(2R)-6-metilheptan-2-il]-2,3,3a,5,6,7-hexahidro-1H-inden-4-iliden]etilidenă]-4-metilidenciclo-hexan-1-ol Sinonim: Colecalciferol Nr. CAS: 67-97-0 Masa moleculară: 384,6377 g/mol **Conţinut**: Vitamina D_3 în produsul final: Lapte integral ([1]): 0,5-3,2 µg/100 g([2]) Lapte semidegresat (1): 0,1–1,5 µg/100 g([2]) ([1]) Astfel cum este definit în Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului (JO L 347, 20.12.2013, p. 671). ([2]) HPLC
Vitamina K_2 (menachinonă)	Acest aliment nou se obţine printr-un proces sintetic sau microbiologic. Vitamina K_2 (2-metil-3-all-trans-poliprenil-1,4-naftochinone), sau seriile de menachinonă, este un grup de derivaţi prenilaţi de naftochinonă. Numărul de reziduuri de izopren, unde o unitate de izopren este constituită din 5 atomi de carbon cuprinzând o ramificaţie, este utilizat pentru a caracteriza omologii menachinonei conţinând în principal MK-7 și, într-o mai mică măsură, MK-6. Seria de vitamina K_2 (menachinonă) cu menachinonă-7 (MK-7)(n = 6) fiind $C_{46}H_{64}O_2$, menachinonă-6 (MK-6)(n = 5) fiind $C_{41}H_{56}O_2$ și menachinonă-4 (MK-4)(n = 3) fiind $C_{31}H_{40}O_2$. Denumirea substanţei chimice: (all-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-heptametil-2,6,10,14,18,22,26-octacosaheptaenil)-3-metil-1,4-naftalendionă Număr CAS: 2124-57-4 Formula moleculară: $C_{46}H_{64}O_2$

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Masa moleculară: 649 g/mol  *2-methyl-1,4-naphthoquinone (menadione moiety)* ***Specificaţii privind vitamina sintetică K_2 (menachinonă-7)*** Aspect: Pulbere de culoare galbenă Puritate: Max. 6,0 % izomer cis, max. 2,0 % alte impurităţi Conţinut: 97-102 % menachinonă-7 (din care cel puţin 92 % all-trans-menachinonă-7) ***Specificaţii privind vitamina K_2 (menachinonă-7) obţinută prin metode microbiologice*** Sursa: *Bacillus subtilis* spp. natto şi *Bacillus licheniformis* Aspect: pulbere de culoare galbenă sau suspensie uleioasă
Extract din tărâţe de grâu	**Descriere/definiţie:** O pulbere cristalină albă obţinută prin extracţie enzimatică din *Triticum aestivum* L. bran, bogată în oligozaharide ale arabinoxilanului Substanţă uscată: Min. 94 % Oligozaharide din arabinoxilan: Min. 70 % din materia uscată Polimerizarea medie a oligozaharidelor din arabinoxilan: 3-8 Acid ferulic (legat de oligozaharide din arabinoxilan): 1-3 % din substanţa uscată Total poli/oligozaharide: Min. 90 % Proteine: Max. 2 % din substanţa uscată Cenuşă: Max. 2 % din substanţa uscată

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Parametri microbiologici: Bacterii mezofilice - număr total: Max. 10 000/g Drojdii: Max. 100/g Ciuperci: Max. 100/g *Salmonella*: Absenţa în 25 g *Bacillus cereus*: Max. 1 000/g *Clostridium perfringens*: Max. 1 000/g

▼M19

Xilo-oligozaharide

Descriere:

Alimentul nou este un amestec de xilo-oligozaharide (XOS) obţinute din ştiuleţi de porumb (*Zea mays* subspecia *mays*) prin hidroliza unei xilanaze din *Trichoderma reesei* urmată de un proces de purificare.

Caracteristici/Compoziţie

Parametru	Formă de pulbere 1	Formă de pulbere 2	Formă de sirop
Umiditate (%)	≤ 5,0	≤ 5,0	70-75
Proteine (g/100 g)	< 0,2		
Cenuşă (%)	≤ 0,3		
pH	3,5-5,0		
Conţinut total de carbohidraţi (g/100 g)	≥ 97	≥ 95	≥ 70
Conţinut de XOS (bază uscată) (g/100 g)	≥ 95	≥ 70	≥ 70
Alţi carbohidraţi (g/100 g) ([a])	2,5-7,5	2-16	1,5-31,5
Total monozaharide (g/100 g)	0-4,5	0-13	0-29
Glucoză (g/100 g)	0-2	0-5	0-4
Arabinoză (g/100 g)	0-1,5	0-3	0-10
Xiloză (g/100 g)	0-1,0	0-5	0-15
Total dizaharide (g/100 g)	27,5-48	25-43	26,5-42,5

▼M19

Alimente noi autorizate	Specificaţii			
	Xilobioză (XOS GP2) (g/100 g)	25-45	23-40	25-40
	Celobioză (g/100 g)	2,5-3	2-3	1,5-2,5
	Total oligozaharide (g/100 g)	41-77	36-72	32-71
	Xilotrioză (XOS GP3) (g/100 g)	27-35	18-30	18-30
	Xilotetroză (XOS GP4) (g/100 g)	10-20	10-20	8-20
	Xilopentoză (XOS GP5) (g/100 g)	3-10	5-10	3-10
	Xilohexoză (XOS GP6) (g/100 g)	1-5	1-5	1-5
	Xiloheptoză (XOS GP7) (g/100 g)	0-7	2-7	2-6
	Maltodextrină (g/100 g) ([b])	0	20-25	0
	Cupru (mg/kg)	< 5,0		
	Plumb (mg/kg)	< 0,5		
	Arsen (mg/kg)	< 0,3		
	Salmonella [UFC ([c])/25 g]	Negativ		
	E. coli [NCP ([d])/100 g]	Negativ		
	Drojdii (UFC/g)	< 10		
	Mucegaiuri (UFC/g)	< 10		

GP: gradul de polimerizare.

([a]) Printre alţi carbohidraţi se numără monozaharidele (glucoza, xiloza şi arabinoza) şi celobioza.
([b]) Conţinutul de maltodextrină este calculat în funcţie de cantitatea adăugată în acest proces.
([c]) UFC: unităţi formatoare de colonii.
([d]) NCP: numărul cel mai probabil.

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
▼M30	
Biomasă de drojdie *Yarrowia lipolytica*	**Descriere/Definiţie:** Alimentul nou este biomasa de drojdie *Yarrowia lipolytica* uscată și ucisă prin tratament termic. **Caracteristici/Compoziţie:** Proteine: 45-55 g/100 g Fibre alimentare: 24-30 g/100 g Zaharuri: < 1 g/100 g Lipide: 7-10 g/100 g Cenușă totală: ≤ 12 % Conţinut de apă: ≤ 5 % Conţinut de materie uscată: ≥ 95 % **Criterii microbiologice:** Număr total de microorganisme aerobe: ≤ 5 × 10^3 CFU/g Număr total de drojdii și mucegaiuri: ≤ 10^2 CFU/g Celule viabile de *Yarrowia lipolytica* ([10]): < 10 UFC/g (adică, limita de detecţie) Coliforme: ≤ 10 CFU/g *Salmonella* spp.: Absente în 25 g
▼M9	
Beta glucani din drojdie	**Descriere/definiţie**: Beta glucanii sunt polizaharide complexe cu masă moleculară mare (100-200 kDa) care se găsesc în peretele celular al multor drojdii și cereale. Denumirea chimică pentru „beta glucanii din drojdie” este (1-3),(1-6)-ß-D-glucani. Beta glucanii sunt formaţi dintr-o structură de reziduuri de glucoză legată ß-1-3, care are ramificaţii prin legături ß-1-6 și la care chitina și manoproteina sunt legate prin legături ß-1-4. Beta glucanii sunt izolaţi de drojdia *Saccharomyces cerevisiae*. Structura terţiară a peretelui celular conţinând glucan al *Saccharomyces cerevisiae* este constituită din lanţuri de resturi de glucoză legate prin legături ß-1,3, ramificate prin legături ß-1,6, care formează o structură de bază de care este legată chitina prin legături ß-1,4, glucani ß-1,6 și anumite manoproteine.

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Acest nou aliment este disponibil în trei forme diferite: solubil, insolubil și insolubil în apă, dar dispersabil în multe matrice lichide:
	Caracteristici chimice ale beta glucanilor din drojdie (*Saccharomyces cerevisiae*):
	Formă solubilă:
	Glucide totale: > 75 %
	Beta glucani (1,3/1,6): > 75 %
	Cenușă: < 4,0 %
	Umiditate: < 8,0 %
	Proteine: < 3,5 %
	Grăsimi: < 10 %
	Formă insolubilă:
	Glucide totale: > 70 %
	Beta glucani (1,3/1,6): > 70 %
	Cenușă: ≤ 12 %
	Umiditate: < 8,0 %
	Proteine: < 10 %
	Grăsimi: < 20 %
	Insolubili în apă, dar dispersabili în multe matrice lichide:
	(1,3)-(1,6)-ß-D-glucani: > 80 %
	Cenușă: < 2,0 %
	Umiditate: < 6,0 %
	Proteine: < 4,0 %
	Total grăsimi: < 3,0 %
	Date microbiologice pentru forma insolubilă în apă, dar dispersabilă în multe matrice lichide:
	Număr total de microorganisme: < 1 000 UFC/g
	Enterobacteriaceae: < 100 UFC/g
	Număr total de bacterii coliforme: < 10 UFC/g
	Drojdie: < 25 UFC/g

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Mucegaiuri: < 25 UFC/g *Salmonella*: Absenţa în 25 g *Escherichia coli*: Absenţa în 1 g *Bacillus cereus*: < 100 UFC/g *Staphylococcus aureus*: Absenţa în 1 g *Metale grele pentru forma insolubilă în apă, dar dispersabilă în multe matrice lichide*: ►**M31** Plumb: < 0,2 mg/kg Arsen: < 0,2 mg/kg Mercur: < 0,1 mg/kg Cadmiu: < 0,1 mg/kg ◄
Zeaxantină	**Descriere/definiţie:** Zeaxantina este un pigment xantofil existent în natură, și anume o carotenoidă oxigenată. Zeaxantina sintetică este prezentată fie sub formă de pulbere atomizată pe bază de gelatină sau amidon (granule) cu adaos de α-tocoferol și ascorbil palmitat, fie sub formă de suspensie în ulei de porumb cu adaos de α-tocoferol. Zeaxantina sintetică este produsă prin sinteză chimică în mai multe etape, din molecule mai mici. Pulbere cristalină de culoare portocaliu-roșu cu miros fin sau inodor. Formula chimică: $C_{40}H_{56}O_2$ Nr. CAS: 144-68-3 Masa moleculară: 568,9 daltoni **Proprietăţi fizico-chimice:** Pierdere prin uscare: < 0,2 % Zeaxantină *all*-trans: > 96 % Cis-zeaxantină: < 2,0 % Alţi carotenoizi: < 1,5 % Oxid trifenilfosfin (nr. CAS 791-28-6): < 50 mg/kg

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
L-pidolat de zinc	**Descriere/definiţie:** L-pidolatul de zinc este o pulbere albă spre albicioasă, cu miros caracteristic. Denumirea comună internaţională (DCI): Acid L-piroglutamic, sare de zinc Sinonime: 5-oxoprolină de zinc, piroglutamat de zinc, pirolidon carboxilat de zinc, PCA de zinc, L-pidolat de zinc Nr. CAS: 15454-75-8 Formula moleculară: $(C_5 H_6 NO_3)_2 Zn$ Masa moleculară anhidră relativă: 321,4 Aspect: Pulbere albă spre alburie **Puritate:** L-pidolat de zinc (puritate): ≥ 98 % pH (soluţie apoasă 10 %): 5,0-6,0 Rotaţie specifică: 19,6 °- 22,8 ° Apă: ≤ 10,0 % Acid glutamic: < 2,0 % **Metale grele:** Plumb: ≤ 3,0 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm Cadmiu: ≤ 1,0 ppm Mercur: ≤ 0,1 ppm

▼M9

Alimente noi autorizate	Specificaţii
	Criterii microbiologice: Numărul total de bacterii mezofilice viabile: ≤ 1 000 UFC/g Drojdii și mucegaiuri: ≤ 100 UFC/g Patogen: Absenţă

([1]) Regulamentul (UE) nr. 231/2012 al Comisiei din 9 martie 2012 de stabilire a specificaţiilor pentru aditivii alimentari enumeraţi în anexele II și III la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului (JO L 83, 22.3.2012, p. 1).

([2]) Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2015/175 al Comisiei din 5 februarie 2015 de stabilire a condiţiilor speciale aplicabile importurilor de gumă de guar originară sau expediată din India, ca urmare a riscului de contaminare cu pentaclorfenol și dioxine (JO L 30, 6.2.2015, p. 10).

►M15 ([3]) Metoda OSC-DMAC (4-dimetilaminocinamaldehidă) (Ocean Spray Cranberries, Inc), Martín, M. A., Ramos, S., Mateos, R., Marais, J. P. J., Bravo-Clemente, L.; Khoo, C. și Goya, L., *Food Res Intl* 2015 71: 68-82. Modificată de Cunningham, D. G., Vannozzi, S., O'Shea, E., Turk, R. (2002), în: Ho C.-T., Zheng, Q. Y. (ed.), *Quality Management of Nutraceuticals ACS Symposium series 803*, Washington DC. *Quantitation of PACs by DMAC Color Reaction*, pp. 151-166.

([4]) Metoda BL-DMAC (4-dimetilaminocinamaldehidă) (Brunswick Lab). Validare de către mai multe laboratoare a unei metode standard de cuantificare a proantocianidinelor din pulberile de merișoare. Prior, R. L., Fan, E., Ji, H., Howell, A., Nio, C., Payne, M. J., Reed, J., *J Sci Food Agric.*, iulie 2010; 90(9):1473-8.

([5]) Valorile diferite ale acestor trei parametri se datorează metodelor diferite utilizate.

([6]) GAE: echivalenţi de acid galic (*Gallic Acid Equivalents*).

([7]) UFC: unităţi formatoare de colonii. ◄

►M29 ([8]) HPLC/RI: Cromatografie în fază lichidă de înaltă performanţă cu detector de indice de refracţie.

([9]) UFC: unitate formatoare de colonii. ◄

([10]) De testat imediat după etapa de tratament termic. Trebuie să existe măsuri pentru a preveni contaminarea încrucișată cu celule viabile de *Yarrowia lipolytica* în timpul ambalării și/sau al depozitării alimentului nou.

([11]) 3'-fucozil-lactoză, 2'-fucozil-galactoză, glucoză, galactoză, manitol, sorbitol, galactitol, trihexoză, allo-lactoză și alţi carbohidraţi înrudiţi structural.