

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

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

► <u>M44</u>	astfel cum a fost modificat prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2021/1318 al Comisiei din 9 august 2021	L 286	5	10.8.2021
► <u>M45</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/500 al Comisiei din 6 aprilie 2020	L 109	2	7.4.2020
► <u>M46</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/916 al Comisiei din 1 iulie 2020	L 209	6	2.7.2020
► <u>M47</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/917 al Comisiei din 1 iulie 2020	L 209	10	2.7.2020
► <u>M48</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/973 al Comisiei din 6 iulie 2020	L 215	7	7.7.2020
► <u>M49</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/1163 al Comisiei din 6 august 2020	L 258	1	7.8.2020
► <u>M50</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/1559 al Comisiei din 26 octombrie 2020	L 357	7	27.10.2020
► <u>M51</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/1634 al Comisiei din 4 noiembrie 2020	L 367	39	5.11.2020
► <u>M52</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/1820 al Comisiei din 2 decembrie 2020	L 406	29	3.12.2020
► <u>M53</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/1821 al Comisiei din 2 decembrie 2020	L 406	34	3.12.2020
► <u>M54</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/1822 al Comisiei din 2 decembrie 2020	L 406	39	3.12.2020
► <u>M55</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/1993 al Comisiei din 4 decembrie 2020	L 410	62	7.12.2020
► <u>M56</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2021/50 al Comisiei din 22 ianuarie 2021	L 23	7	25.1.2021
► <u>M57</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2021/51 al Comisiei din 22 ianuarie 2021	L 23	10	25.1.2021
► <u>M58</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2021/82 al Comisiei din 27 ianuarie 2021	L 29	16	28.1.2021
► <u>M59</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2021/96 al Comisiei din 28 ianuarie 2021	L 31	201	29.1.2021
► <u>M60</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2021/120 al Comisiei din 2 februarie 2021	L 37	1	3.2.2021
► <u>M61</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2021/668 al Comisiei din 23 aprilie 2021	L 141	3	26.4.2021
► <u>M62</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2021/670 al Comisiei din 23 aprilie 2021	L 141	14	26.4.2021
► <u>M63</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2021/882 al Comisiei din 1 iunie 2021	L 194	16	2.6.2021
► <u>M64</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2021/900 al Comisiei din 3 iunie 2021	L 197	71	4.6.2021
► <u>M65</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2021/912 al Comisiei din 4 iunie 2021	L 199	10	7.6.2021
► <u>M66</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2021/1318 al Comisiei din 9 august 2021	L 286	5	10.8.2021
► <u>M67</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2021/1319 al Comisiei din 9 august 2021	L 286	12	10.8.2021
► <u>M68</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2021/1326 al Comisiei din 10 august 2021	L 288	24	11.8.2021
► <u>M69</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2021/1377 al Comisiei din 19 august 2021	L 297	20	20.8.2021
► <u>M70</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2021/1974 al Comisiei din 12 noiembrie 2021	L 402	5	15.11.2021
► <u>M71</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2021/1975 al Comisiei din 12 noiembrie 2021	L 402	10	15.11.2021
► <u>M72</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2021/2029 al Comisiei din 19 noiembrie 2021	L 415	9	22.11.2021
► <u>M73</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2021/2079 al Comisiei din 26 noiembrie 2021	L 426	16	29.11.2021
► <u>M74</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2021/2129 al Comisiei din 2 decembrie 2021	L 432	13	3.12.2021
► <u>M75</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2021/2191 al Comisiei din 10 decembrie 2021	L 445	1	13.12.2021
► <u>M76</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/47 al Comisiei din 13 ianuarie 2022	L 9	29	14.1.2022

► <u>M77</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/168 al Comisiei din 8 februarie 2022	L 28	5	9.2.2022
► <u>M78</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/169 al Comisiei din 8 februarie 2022	L 28	10	9.2.2022
► <u>M79</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/187 al Comisiei din 10 februarie 2022	L 30	102	11.2.2022
► <u>M80</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/188 al Comisiei din 10 februarie 2022	L 30	108	11.2.2022
► <u>M81</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/196 al Comisiei din 11 februarie 2022	L 31	46	14.2.2022
► <u>M82</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/202 al Comisiei din 14 februarie 2022	L 33	41	15.2.2022
► <u>M83</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/672 al Comisiei din 22 aprilie 2022	L 122	24	25.4.2022
► <u>M84</u>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/673 al Comisiei din 22 aprilie 2022	L 122	27	25.4.2022



**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)

Articolul 1

Lista cu alimentele noi autorizate a Uniunii

Lista Uniunii cu alimentele noi autorizate care urmează să fie introduse pe piață pe teritoriul Uniunii, astfel cum se menționează 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****Conținutul listei**

1. Lista Uniunii cuprinde tabelele 1 și 2.
2. Tabelul 1 include alimentele noi autorizate și conține următoarele informații:
 - Coloana 1: Aliment nou autorizat
 - Coloana 2: Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou. Această coloană este împărțită mai departe în două: categorie specifică de alimente și niveluri maxime
 - Coloana 3: Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea
 - Coloana 4: Alte cerințe
3. Tabelul 2 include specificații privind alimentele noi și conține următoarele informații:
 - Coloana 1: Aliment nou autorizat
 - Coloana 2: Specificații

Tabelul 1: Alimente noi autorizate

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Acid <i>N</i>-acetil-D-neuraminic	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Acid <i>N</i>-acetil-D-neuraminic” Suplimentele alimentare care conțin acid <i>N</i>-acetil-D-neuraminic poartă o mențiune 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 <i>N</i>-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 cerințele speciale nutriționale ale sugarilor și copiilor de vârstă mică cărora le sunt destinate produsele, dar în niciun caz mai mare decât nivelurile maxime specificate pentru categoriile menționate în tabelul corespunzător produselor.			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutății, astfel cum sunt definiți în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	0,2 g/l (băuturi) 1,7 g/kg (batoane)			
	Alimente pe care se menționează absența sau prezența în cantități reduse a glutenului în conformitate cu cerințele 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	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția 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			
	Specialități 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 populația 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 <i>Adansonia digitata</i> (baobab)	Nespecificate		Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Pulpă de fruct de baobab”.		

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Extract de <i>Ajuga reptans</i> din culturi de celule	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	Conform utilizării normale în suplimente alimentare a unui extract similar din părțile aeriene care înfloresc ale speciei <i>Ajuga reptans</i>			
▼ M77 <i>Akkermansia muciniphila</i> (pasteurizată)	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013, destinate populației adulte, cu excepția femeilor însărcinate și a femeilor care alăptează	$3,4 \times 10^{10}$ celule/zi	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „ <i>Akkermansia muciniphila</i> pasteurizată”.		Autorizat la data de 1 martie 2022. Această includere se bazează pe dovezi științifice și date științifice care constituie obiectul dreptului de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283. Solicitant: A-Mansia Biotech S.A., rue Granbonpré, 11, Bâtiment H, 1435 Mont-Saint-Guibert. Belgia. Pe perioada protecției datelor, alimentul nou <i>Akkermansia muciniphila</i> pasteurizată este autorizat pentru introducere pe piața Uniunii numai de către A-Mansia Biotech S.A., cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația pentru alimentul nou fără a face trimitere la dovezile științifice sau la datele științifice care constituie obiectul dreptului de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283 sau cu acordul societății A-Mansia Biotech S.A. Data de încheiere a protecției datelor: 1 martie 2027.
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populației adulte, cu excepția femeilor însărcinate și a femeilor care alăptează	$3,4 \times 10^{10}$ celule/zi	Etichetarea suplimentelor alimentare care conțin <i>Akkermansia muciniphila</i> pasteurizată trebuie să cuprindă o mențiune care să indice că acestea trebuie să fie consumate numai de către adulți, cu excepția femeilor însărcinate și a femeilor care alăptează.		

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
L-alanil-L-glutamină	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>			
	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 excepția 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 <i>Ulkenia</i> sp.	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime de DHA</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Ulei din microalga <i>Ulkenia</i> sp.”		
	Produse de panificație (pâine, chifle și biscuiți 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	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou	Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
-----------------------	--	--	--------------	----------------------------------

▼ **M25**

Ulei din semințe de <i>Allanblackia</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Ulei din semințe de <i>Allanblackia</i> ”
	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 excepția 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 <i>Aloe macroclada</i> Baker	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	În concordanță cu utilizarea normală în suplimente alimentare a gelului similar obținut din <i>Aloe vera</i> (L.) Burm.		
Ulei de krill antarctic din specia <i>Euphausia superba</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime de DHA și EPA (combinați)</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Extract de lipide din crustaceul krill antarctic (<i>Euphausia superba</i>)”	
	Produse lactate, cu excepția băuturilor pe bază de lapte	200 mg/100 g sau, pentru brânzeturi, 600 mg/100 g		
	Produse analoge lactatelor, cu excepția băuturilor	200 mg/100 g sau, pentru produse analoge brânzeturilor, 600 mg/100 g		

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția 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 panificație (pâine, chifle și biscuiți 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 populația 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 necesitățile nutriționale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutateii, astfel cum sunt definiți în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 și înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutateii	250 mg/porție			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția 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 menționează absența sau prezența în cantități reduse a glutenului în conformitate cu cerințele Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 828/2014 al Comisiei				
Ulei de krill antarctic bogat în fosfolipide din specia <i>Euphausia superba</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime de DHA și EPA (combinați)</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Extract de lipide din crustaceul krill antarctic (<i>Euphausia superba</i>)”		
	Produse lactate, cu excepția băuturilor pe bază de lapte	200 mg/100 g sau, pentru brânzeturi, 600 mg/100 g			
	Produse analoge lactatelor, cu excepția 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 panificație (pâine, chifle și biscuiți dulci)	200 mg/100 g			
	Batoane nutritive/batoane din cereale	500 mg/100 g			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	3 000 mg/zi pentru populația 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 necesitățile nutriționale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutateii, astfel cum sunt definiți în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 și înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutateii	250 mg/porție			
	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 menționează absența sau prezența în cantități reduse a glutenului în conformitate cu cerințele Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 828/2014 al Comisiei				
Ulei bogat în acid arahidonic din ciuperca <i>Mortierella alpina</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou pe etichetarea produselor alimentare care îl conțin este „Ulei din <i>Mortierella alpina</i> ” sau „Ulei de <i>Mortierella alpina</i> ”		
	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 sugari astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 609/2013			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Ulei de argan din <i>Argania spinosa</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Ulei de argan” și, dacă acest aliment este folosit pentru aseasonare, pe etichetă se menționează „Ulei vegetal utilizat exclusiv pentru aseasonare”		
	Ca produse de aseasonare	Nespecificate			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	Conform utilizării normale a uleiurilor vegetale în alimente			
▼ M69 Oleorășină bogată în astaxantină obținută din alga <i>Haematococcus pluvialis</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționată pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Oleorășină bogată în astaxantină obținută din alga <i>Haematococcus pluvialis</i> ”. Etichetarea suplimentelor alimentare care conțin oleorășină bogată în astaxantină obținută din alga <i>Haematococcus pluvialis</i> trebuie să includă o mențiune potrivit căreia aceste produse nu trebui să fie consumate de sugari, copii și adolescenți cu vârsta sub 14 ani.		
	Suplimente alimentare astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, cu excepția sugarilor, copiilor de vârstă mică, copiilor și adolescenților cu vârsta sub 14 ani	40-80 mg/zi de oleorășină, corespunzătoare a ≤ 8 mg de astaxantină pe zi			
▼ M9 Semințe de busuioc (<i>Ocimum basilicum</i>)	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>			
	Suc de fructe și băuturi amestec de fructe/legume	3 g/200 ml pentru adaos de semințe de busuioc întregi (<i>Ocimum basilicum</i>)			
▼ M32 Betaină	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime ⁽¹⁾</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „betaină”. Etichetarea alimentelor care conțin betaină conține o mențiune conform căreia alimentele nu ar trebui să fie utilizate dacă, în aceeași zi, se consumă suplimente alimentare care conțin betaină.		Autorizată la 22 august 2019. 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: DuPont Nutrition Biosciences ApS, Langebrogade 1 Copenhagen K, DK-1411, Danemarca. Pe perioada protecției datelor, alimentul nou „betaină” este autorizat pentru introducerea pe piața Uniunii numai de
	Pudre pentru soluții 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 destinați sportivilor	20 mg/100 g			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutății, astfel cum sunt definiți 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 adulților	400 mg/zi			

▼ **M32**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
					către DuPont Nutrition Biosciences ApS, cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația 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 societății DuPont Nutrition Biosciences ApS, Data de încheiere a protecției datelor: 22 august 2024.

▼ **M9**

Extract de fasole neagră fermentată	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin 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	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin 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	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția 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 funcție 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			
	Înghețată	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**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
▼ M34 Izolât de proteine bazice din zer din lapte de bovine	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Izolât de proteine din zer din lapte”. Suplimentele alimentare care conțin izolat de proteine bazice din zer din lapte de bovine trebuie să poarte următoarea mențiune: „Acest supliment alimentar nu trebuie să fie consumat de către sugari/copii/adolescenți cu vârsta mai mică de un/trei/optsprezece (*) an(i)” (*) În funcție de grupa de vârstă căreia îi este destinat suplimentul alimentar.		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: Armor Protéines S.A.S., 19 bis, rue de la Libération 35460 Saint-Brice-en-Coglès, Franța. Pe perioada protecției datelor, alimentul nou „izolat de proteine bazice din zer din lapte de bovine” este autorizat pentru introducerea pe piața Uniunii numai de către Armor Protéines S.A.S., cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația pentru alimentul nou fără a face trimitere la dovezile științifice sau datele științifice 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 protecției datelor: 20 noiembrie 2023.
	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 greutateii, astfel cum sunt definiți 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 viață până la introducerea alimentării complementare adecvate) 3,9 mg/100 ml (formule de început reconstituite în primele luni de viață până la introducerea alimentării complementare adecvate) 30 mg/100 g (formule de început pudră după introducerea unei alimentații complementare adecvate) 4,2 mg/100 ml (formule de început reconstituite după introducerea unei alimentații complementare adecvate) 58 mg/zi pentru copii de vârstă mică 380 mg/zi pentru copii și adolescenți cu vârste între 3 și 18 ani 610 mg/zi pentru adulți 25 mg/zi pentru sugari 58 mg/zi pentru copii de vârstă mică 250 mg/zi pentru copii și adolescenți cu vârste între 3 și 18 ani 610 mg/zi pentru adulți			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Ulei din semințe de <i>Buglossoides arvensis</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Nivel maxim de acid stearidonic (STA)</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Ulei rafinat de <i>Buglossoides</i> ”		
	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 excepția 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 excepția alimentelor destinate unor scopuri medicale speciale pentru sugari și copii de vârstă mică	În conformitate cu necesitățile nutriționale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutateii, astfel cum sunt definiți în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 și înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutateii	250 mg/porție			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Ulei de <i>Calanus finmarchicus</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Ulei din <i>Calanus finmarchicus</i> (crustaceu)”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	2,3 g/zi			

▼ **M74**

Fructoborat de calciu	Categorie specifică de alimente	Niveluri maxime	1. Denumirea alimentului nou menționat pe etichetarea produselor alimentare care îl conțin este „Fructoborat de calciu”. 2. Etichetarea suplimentelor alimentare care conțin fructoborat de calciu trebuie să conțină o mențiune din care să reiasă că respectivele suplimente alimentare nu ar trebui să fie consumate de către populația cu vârsta sub 18 ani și de către femeile însărcinate și care alăptează.		Autorizat la data de 23 decembrie 2021. Această includere se bazează pe dovezi științifice și date științifice care fac obiectul unui drept de proprietate, fiind protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283. Solicitant: VDF FutureCeuticals, Inc., 300 West 6th Street Momence, Illinois 60954, Statele Unite ale Americii. Pe perioada protecției datelor, alimentul nou, fructoboratul de calciu, este autorizat să fie introdus pe piața Uniunii numai de către VDF FutureCeuticals, Inc., cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația 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 societății VDF FutureCeuticals, Inc. Data de încheiere a protecției datelor: 23 decembrie 2026
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populației adulte, excluzând suplimentele alimentare pentru femeile însărcinate și care alăptează	220 mg/zi			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
L-metilfolat de calciu	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime (exprimate ca acid folic)</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „L-metilfolat de calciu”.		
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale și înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutateii, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 609/2013			
	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	În conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 609/2013			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	În conformitate cu Directiva 2002/46/CE			
	Alimente fortificate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1925/2006	În conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1925/2006			

▼ **M82**

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
▼ M79 Acizi grași cetilați	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	1. Denumirea alimentului nou menționată pe eticheta suplimentelor alimentare care îl conțin este „preparat pe bază de acizi grași cetilați”. 2. Etichetarea suplimentelor alimentare care conțin alimentul nou trebuie să conțină o mențiune din care să reiasă că respectivele suplimente alimentare nu ar trebui să fie consumate de către persoane cu vârsta sub 18 ani.		Autorizat la 3 martie 2022. Această includere se bazează pe dovezi științifice și date științifice care fac obiectul unui drept de proprietate, fiind protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283. Solicitant: Pharmanutra S.p.A., Via Delle Lenze 216/b, 56122 Pisa, Italia. Pe perioada protecției datelor, alimentul nou „acizi grași cetilați” este autorizat pentru introducerea pe piață pe teritoriul Uniunii numai de către Pharmanutra S.p.A., cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația pentru alimentul nou fără a face trimitere la dovezile științifice sau datele științifice care fac obiectul unui drept de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283, sau cu acordul Pharmanutra S.p.A. Data de încheiere a protecției datelor: 3 martie 2027.
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populației adulte	1,6 g/zi			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Bază pentru gumă de mestecat (mono-metoxipolietilen-glicol)	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Bază pentru gumă (incluzând 1, 3-butadienă, 2-metil-homopolimer, maleat, esterii 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)	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin 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 <i>Salvia hispanica</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Ulei de chia (<i>Salvia hispanica</i>)”		
	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	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou	Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
-----------------------	--	--	--------------	----------------------------------

▼ **M61****Semințe de chia
(*Salvia hispanica*)**

Semințe de chia (<i>Salvia hispanica</i>)	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conține este „Semințe de chia (<i>Salvia hispanica</i>)”		
	Produse de panificație	5 % (semințe de chia întregi sau măcinate)			
	Produse de panificație	10 % semințe de chia întregi			
	Cereale pentru micul dejun	10 % semințe de chia întregi			
	Semipreparate sterilizate gata de consum pe bază de boabe de cereale, boabe de pseudo-cereale și/sau leguminoase	5 % semințe de chia întregi			
	Fructe, fructe cu coajă lemnoasă și amestecuri de semințe				
	Semințe de chia ca atare				
	Produse de cofetărie (inclusiv ciocolată și produse din ciocolată), cu excepția gumelor de mestecat				
	Produse lactate (inclusiv iaurt) și analogi				
	Ghețuri 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	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Chitină-glucan din <i>Aspergillus niger</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Chitină-glucan din <i>Aspergillus niger</i> ”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	5 g/zi			
Complex de chitină-glucan din <i>Fomes fomentarius</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Chitină-glucan din <i>Fomes fomentarius</i> ”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	5 g/zi			
Extract de chitosan din ciuperci (<i>Agaricus bisporus</i>; <i>Aspergillus niger</i>)	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Extract de chitosan din <i>Agaricus bisporus</i> ” sau „Extract de chitosan din <i>Aspergillus niger</i> ”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	Conform utilizării normale în suplimente alimentare a chitosanului obținut din crustacee			
Sulfat de condroitină	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Sulfat de condroitină obținut prin fermentație microbiană și sulfatare”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE și destinate populației adulte, cu excepția femeilor însărcinate și a femeilor care alăptează	1 200 mg/zi			
Picolinat de crom	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime de crom total</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin 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⁾				
Biomasa de drojdie (<i>Yarrowia lipolytica</i>) cu conținut de crom	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționată pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Biomasă de drojdie (<i>Yarrowia lipolytica</i>) cu conținut de crom”.		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, cu excepția suplimentelor alimentare pentru sugari și copii de vârstă mică	2 g/zi pentru copii cu vârste cuprinse între 3 și 9 ani, ceea ce înseamnă 46 µg de crom pe zi 4 g/zi pentru copii cu vârsta peste 10 ani, adolescenți și adulți, ceea ce înseamnă 92 µg de crom pe zi			
			Eticheta suplimentelor alimentare care conțin biomasă de drojdie (<i>Yarrowia lipolytica</i>) cu conținut de crom trebuie să conțină mențiunea că aceste suplimente alimentare nu trebuie să fie consumate de către sugari și copii de vârstă mică (copii cu vârsta sub 3 ani)/copii cu vârste cuprinse între 3 și 9 ani ⁽¹²⁾ .		

▼ **M54**

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Plantă aromatică de <i>Cistus incanus</i> L. <i>Pandalis</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Plantă aromatică de <i>Cistus incanus</i> L. <i>Pandalis</i> ”		
	Infuzii	Doză zilnică prevăzută: 3 g plante aromatice/zi (2 căni/zi)			
Citicolină	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	1. Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Citicolină”. 2. Eticheta alimentelor care conțin citicolină menționează 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 porție și un nivel maxim de consum zilnic de 1 000 mg			
<i>Clostridium butyricum</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „ <i>Clostridium butyricum</i> MIYAIRI 588 (CBM 588)” sau „ <i>Clostridium butyricum</i> (CBM 588)”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	$1,35 \times 10^8$ UFC/zi			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
▼ M76 Pulpă uscată de cireșe de <i>Coffea arabica</i> L. și/sau <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner și infuzia sa (aliment tradițional provenit dintr-o țară terță)	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „pulpă de cireșe de cafea” și/sau „cascara (pulpă de cireșe de cafea)” și/sau „infuzie de pulpă de cireșe de cafea” și/sau „infuzie uscată de pulpă de cireșe de cafea”.		
	Pulpă de cireșe de cafea din speciile <i>Coffea arabica</i> L. și/sau <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner pentru prepararea infuziilor				
	Cafea, extracte de cafea și de cicoare, cafea instant, ceai, infuzii de plante aromatice și de fructe, înlocuitori de cafea, amestecuri de cafea și amestecuri instant pentru băuturi calde (și băuturile aromatizate omoloage).		În cazul în care produsul care conține alimentul nou conține mai mult de 150 mg/l de cafeină (ca atare sau după reconstituire), acesta trebuie să poarte pe etichetă următoarea indicație: „Conținut ridicat de cafeină. Nu este recomandat pentru copii sau pentru femeile însărcinate sau care alăptează”, plasată în același câmp vizual cu denumirea produsului alimentar și urmată de conținutul de cafeină exprimat în mg per 100 ml.		
	Băuturi nealcoolice gata de băut, aromatizate și nearomatizate		Preparatele tipice pentru infuzii sunt obținute cu până la 6 g de pulpă de cireșe de cafea per 100 ml de apă fierbinte (> 75 °C). Pentru pulpa de cireșe de cafea introdusă pe piață ca atare pentru prepararea infuziilor, trebuie oferite instrucțiuni de preparare consumatorilor.		

▼ **M9**

▼ **M29**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
D-riboză	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „D-riboză”. Etichetarea alimentelor care conțin D-riboză conține o mențiune conform căreia alimentele nu ar trebui să fie utilizate dacă, în aceeași zi, se consumă suplimente alimentare care conțin D-riboză.		Autorizată la 16 aprilie 2019. 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: Bioenergy Life Science, Inc., 13840 Johnson St. NE, Minneapolis, Minnesota, 55304, SUA. Pe perioada protecției datelor, alimentul nou „D-riboză” este autorizat pentru introducerea pe piața Uniunii numai de către Bioenergy Life Science, Inc., cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația 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 societății Bioenergy Life Science, Inc. Data de încheiere a protecției datelor: 16 aprilie 2024.
	Batoane din cereale	0,20 g/100 g			
	Produse fine de panificație	0,31 g/100 g			
	Dulciuri din ciocolată (cu excepția batoanelor din ciocolată)	0,17 g/100 g			
	Băuturi pe bază de lapte (cu excepția băuturilor din malț și a shake-urilor)	0,08 g/100 g			
	Băuturi destinate compensării consumului energetic din cursul efortului muscular intens, în special la sportivi, băuturi izotonice și 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 greutății (sub formă de băuturi)	0,13 g/100 g			
	Înlocuitor al unei mese pentru controlul greutății (sub formă de batoane)	3,30 g/100 g			
	Dulciuri	0,20 g/100 g			
	Ceai și infuzii (sub formă de pudră, care urmează să fie reconstituite)	0,23 g/100 g			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Extract de pudră de cacao degresată	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Consumatorii sunt atenționați 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 porție 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 funcționale și care sunt clasificate, de regulă, pentru a fi consumate de către adulți care se preocupă de starea de sănătate				
Extract de cacao cu conținut redus de grăsimi	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Consumatorii sunt atenționați 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 porție și aproximativ 1,2 g/zi			
Ulei din semințe de coriandru din <i>Coriandrum sativum</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Ulei din semințe de coriandru”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	600 mg/zi			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
▼ M15 Extract de merișoare sub formă de pulbere	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin 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 protecției datelor, alimentul nou „extract de merișoare sub formă de pulbere” este autorizat pentru introducerea pe piață pe teritoriul Uniunii numai de către Ocean Spray Cranberries Inc., cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația 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 societății Ocean Spray Cranberries Inc. Data de încheiere a protecției datelor: 20 noiembrie 2023.
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populației adulte	350 mg/zi			

▼ M9

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► <u>M29</u> Protecția datelor ◀
Fruite uscate de <i>Crataegus pinna-tifida</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Fruite uscate de <i>Crataegus pinna-tifida</i> ”		
	Infuzii	Conform utilizării normale a <i>Crataegus laevigata</i>			
	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 conțin este „Alfa-ciclodextrină” sau „α-ciclodextrină”		
γ-ciclodextrină	Nespecificate		Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Gama-ciclodextrină” sau „γ-ciclodextrină”		
Semințe decorticate de <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf (Aliment tradițional provenit dintr-o țară terță)	Nespecificate		Denumirea alimentului nou menționată pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „semințe decorticate de meișor (<i>Digitaria exilis</i>)”		
Preparat pe bază de dextran obținut din <i>Leuconostoc mesen-teroides</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Dextran”.		
	Produse de panificație	5 %			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Ulei de diacilglicerol de origine vegetală	Categorie specifică de alimente	Niveluri maxime	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Ulei de diacilglicerol de origine vegetală (diacilgliceroli în proporție de cel puțin 80 %)”		
	Uleiuri de gătit				
	Grăsimi tartinabile				
	Sosuri pentru salate				
	Maioneză				
	Înlocuitor al unei mese pentru controlul greutății (sub formă de băuturi)				
	Produse de panificație				
	Produse de tip iaurt				
Dihidrocapsiat (DHC)	Categorie specifică de alimente	Niveluri maxime	1. Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Dihidrocapsiat” 2. Suplimentele alimentare care conțin dihidrocapsiat sintetic vor avea pe etichetă mențiunea „nu este destinat copiilor cu vârste de până la 4,5 ani”		
	Batoane din cereale	9 mg/100 g			
	Biscuiți, 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			
	Înghețată, deserturi lactate	4 mg/100 g			
	Amestecuri pentru budincă (gata de consum)	2 mg/100 g			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția 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/porție			
	Înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutății	3 mg/porție			
	Înlocuitor al unei mese pentru controlul greutății (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			

▼ **M52*****Euglena gracilis***
desecată

<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționată pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „biomasă desecată de alge <i>Euglena gracilis</i> ” Etichetarea suplimentelor alimentare care conțin alge <i>Euglena gracilis</i> desicate trebuie să poarte o mențiune care să indice că aceste suplimente alimentare nu trebuie să fie consumate de sugari/copii cu vârsta sub 3 ani/copii cu vârsta sub 10 ani/copii și adolescenți cu vârsta sub 18 ani ⁽¹²⁾ .	Autorizat la 23 decembrie 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: Kemin Foods L.C., 2100 Maury Street Des Moines, IA 50317, Statele Unite.
Batoane din cereale pentru micul dejun, batoane de tip granola și batoane proteice	630 mg/100 g		
Iaurt	150 mg/100 g		
Băuturi pe bază de iaurt	95 mg/100 g		
Sucuri de fructe și de legume, nectare, băuturi amestec de fructe/legume	120 mg/100 g		
Băuturi cu aromă de fructe	40 mg/100 g		
Băuturi înlocuitoare ale alimentelor în formă solidă	75 mg/100 g		
Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, cu excepția suplimentelor alimentare pentru sugari	100 mg/zi pentru copii de vârstă mică 150 mg/zi pentru copiii cu vârste cuprinse între 3 și 9 ani 225 mg/zi pentru copiii cu vârste începând de la 10 ani și adolescenți (până la 17 ani) 375 mg/zi pentru adulți		

▼ **M52**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
	Înlocuitori totali ai dietei în scop de control al greutății, astfel cum sunt definiți în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	190 mg/porție			Pe perioada protecției datelor, alimentul nou este autorizat să fie introdus pe piața Uniunii numai de către Kemin Foods L.C., cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizarea 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 Kemin Foods L.C. Data de încheiere a protecției datelor: 23 decembrie 2025.

▼ **M13**

Părți aeriene uscate ale speciei <i>Hoodia parviflora</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Părți aeriene uscate ale speciei <i>Hoodia parviflora</i> ”		Autorizat la 3 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: Desert Labs, Ltd., Kibbutz Yotvata, 88820 Israel.
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populației adulte	9,4 mg/zi			

▼ **M13**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
					Pe perioada protecției datelor, alimentul nou „Părți aeriene uscate ale speciei <i>Hoodia parviflora</i> ” este autorizat pentru introducerea pe piață pe teritoriul Uniunii numai de către Desert Labs, Ltd., cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația pentru alimentul nou fără a face trimitere la dovezile științifice sau datele științifice 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 protecției datelor: 3 septembrie 2023.

▼ **M9**

Extract uscat de <i>Lippia citriodora</i> din culturi de celule	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Extract uscat de <i>Lippia citriodora</i> 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 <i>Lippia citriodora</i>			
Extract de <i>Echinacea angustifolia</i> din culturi de celule	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	Conform utilizării normale în suplimente alimentare a unui extract similar din rădăcina speciei <i>Echinacea angustifolia</i>			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou	Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
-----------------------	--	--	--------------	----------------------------------

▼ **M31**

Extract de <i>Echinacea purpurea</i> din culturi de celule	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Extract uscat de <i>Echinacea purpurea</i> 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 <i>Echinacea purpurea</i>			

▼ **M9**

Ulei de <i>Echium plantagineum</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Nivel maxim de acid stearidonic (STA)</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin 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 necesitățile nutriționale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutateii, astfel cum sunt definiți în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 și înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutateii	250 mg/porție			

▼ **M9**▼ **M50**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Florotaninuri din <i>Ecklonia cava</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Florotaninuri din <i>Ecklonia cava</i> ”.		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populației generale, cu excepția copiilor cu vârste sub 12 ani	163 mg/zi pentru adolescenții cu vârste între 12 și 14 ani 230 mg/zi pentru adolescenții cu vârste peste 14 ani 263 mg/zi pentru adulți	Suplimentele alimentare care conțin florotaninuri din <i>Ecklonia cava</i> poartă următoarea mențiune: (a) Acest supliment alimentar nu trebuie să fie consumat de către copii/adolescenți cu vârsta mai mică de doisprezece/paisprezece/optsprezece (*) ani. (b) Acest supliment alimentar nu trebuie să fie consumat de către persoanele cu boli tiroidiene sau de către persoanele care știu că se află la risc de apariție a bolilor tiroidiene sau care au fost identificate ca având un astfel de risc. (c) Acest supliment alimentar nu trebuie să fie consumat de persoane care consumă simultan și alte suplimente alimentare care conțin iod. (*) În funcție de grupa de vârstă căreia îi este destinat suplimentul alimentar.		

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
-----------------------	--	--	--	--------------	----------------------------------

▼ **M18**

Hidrolizat din membrană de ou	Categorie specifică de alimente	Niveluri maxime	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „hidrolizat din membrană de ou”.		Autorizat la 25 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: Biova, LLC., 5800 Merle Hay Rd, Suite 14 PO Box 394 Johnston 50131, Iowa SUA. Pe perioada protecției datelor, alimentul nou hidrolizat din membrană de ou este autorizat să fie introdus pe piață pe teritoriul Uniunii numai de către Biova, LLC., cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația 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 Biova, LLC. Data de încheiere a protecției datelor: 25 noiembrie 2023.
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populației adulte generale	450 mg/zi			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Galat de epigalocatechină sub formă de extract purificat din frunze de ceai verde (<i>Camellia sinensis</i>)	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Pe etichetă se menționează 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 porție de aliment sau supliment alimentar			

▼ **M50**

L-ergotioneină	Categorie specifică de alimente	Niveluri maxime	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „L-ergotioneină”.		
	Băuturi fără alcool	0,025 g/kg			
	Băuturi pe bază de lapte	0,025 g/kg			
	Produse lactate „proaspete” (*)	0,040 g/kg			
	Batoane din cereale	0,2 g/kg			
	Produse de cofetărie din ciocolată	0,25 g/kg			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	30 mg/zi pentru populație în general (cu excepția femeilor însărcinate și a celor care alăptează) 20 mg/zi pentru copii cu vârste mai mari de 3 ani			
	(*) Atunci când este utilizată în produse lactate, L-ergotioneina nu poate înlocui, total sau parțial, vreun constituent al laptelui.				

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou	Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
-----------------------	--	--	--------------	----------------------------------

▼ **M50**

Extract din rădăcini de trei plante (*Cynanchum wilfordii* Hemsley, *Phlomis umbrosa* Turcz. și *Angelica gigas* Nakai)

Categorie specifică de alimente

Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populației adulte

Niveluri maxime

175 mg/zi

Denumirea alimentului nou pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Extract din rădăcini de trei plante (*Cynanchum wilfordii* Hemsley, *Phlomis umbrosa* Turcz. și *Angelica gigas* Nakai)”.

Eticheta suplimentelor alimentare care conțin extractul din amestec de trei rădăcini de plante poartă o mențiune în imediata apropiere a listei ingredientelor, indicând că ele nu trebuie să fie consumate de persoane cu alergii cunoscute la țelină.

▼ **M9**

EDTA feric de sodiu

Categorie specifică de alimente

Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite de Directiva 2002/46/CE

Niveluri maxime (exprimate ca EDTA anhidric)

18 mg/zi pentru copii

75 mg/zi pentru adulți

Produse alimentare vizate de Regulamentul (UE) nr. 609/2013

Alimente fortificate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1925/2006

12 mg/100 g

Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „EDTA feric de sodiu”

Fosfat feros de amoniu

Categorie specifică de alimente

Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE

Produse alimentare vizate de Regulamentul (UE) nr. 609/2013

Alimente fortificate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1925/2006

Niveluri maxime

A se utiliza în conformitate cu Directiva 2002/46/CE, cu Regulamentul (UE) nr. 609/2013 și/sau cu Regulamentul (CE) nr. 1925/2006

Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Fosfat feros de amoniu”

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Peptide din pește din specia <i>Sardinops sagax</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime de produs de peptide din pește</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Peptide din pește (<i>Sardinops sagax</i>)”		
	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, tocanе și prafuri pentru supe	0,3 g/100 g (gata de mâncat)			
Flavonoide din <i>Glycyrrhiza glabra</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime de flavonoide din <i>Glycyrrhiza glabra</i></i>	1. Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Flavonoide din <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.” 2. Pe eticheta alimentelor în care s-a adăugat produsul în cauză drept ingredient alimentar nou se indică o mențiune 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 adolescenți; 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 conține această substanță.	Băuturile care conțin flavonoide se comercializează către consumatorul final în porții 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 greutateii, astfel cum sunt definiți 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	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou	Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
-----------------------	--	--	--------------	----------------------------------

▼ **M40**

Pulpa de fructe, sucul cu pulpă și sucul concentrat cu pulpă din <i>Theobroma cacao</i> L. (Aliment tradițional provenit dintr-o țară terță)	Nespecificate	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „pulpă de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.)”, „suc cu pulpă din cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.)” sau „suc concentrat cu pulpă din (<i>Theobroma cacao</i> L.)” în funcție de forma utilizată.		
---	---------------	--	--	--

▼ **M9**

Extract de fucoidan din alga <i>Fucus vesiculosus</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Extract de fucoidan din alga <i>Fucus vesiculosus</i> ”.		
	Alimente, inclusiv suplimentele alimentare definite în Directiva 2002/46/CE destinate populației generale	250 mg/zi			
Extract de fucoidan din alga <i>Undaria pinnatifida</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Extract de fucoidan din alga <i>Undaria pinnatifida</i> ”		
	Alimente, inclusiv suplimentele alimentare definite în Directiva 2002/46/CE destinate populației generale	250 mg/zi			
2'-fucozil-lactoză	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	1. Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „2'-fucozil-lactoză”. 2. Eticheta suplimentelor alimentare care conțin 2'-fucozil-lactoză conțin mențiunea conform căreia suplimentele nu ar trebui să fie utilizate dacă, în aceeași zi, se consumă alte alimente cu adaos de 2'-fucozil-lactoză.		
	Produse pe bază de lapte pasteurizate și 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			
	Produse analoge lactatelor, inclusiv preparate de albire a băuturilor	1,2 g/l băuturi			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
		12 g/kg pentru alte produse decât băuturile	3. Eticheta suplimentelor alimentare care conțin 2'-fucozil-lactoză, destinate copiilor de vârstă mică, conțin mențiunea 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.		
		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 combinație cu până la 0,6 g/l de lacto- <i>N</i> -neotetraoză în raport de 2:1 în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucțiunilor producătorului			
	Formule de continuare, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	1,2 g/l singur sau în combinație cu până la 0,6 g/l de lacto- <i>N</i> -neotetraoză în raport de 2:1 în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucțiunilor 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 instrucțiunilor producătorului			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția 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 combinație cu până la 0,6 g/l de lacto- <i>N</i> -neotetraoză, în raport de 2:1 în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucțiunilor producătorului			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu necesitățile nutriționale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutateii, astfel cum sunt definiți 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 menționează absența sau prezența în cantități reduse a glutenului în conformitate cu cerințele Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 828/2014 al Comisiei	60 g/kg			
	Băuturi aromatizate	1,2 g/l			
	Cafea, ceai (cu excepția 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 excepția suplimentelor alimentare pentru sugari	3,0 g/zi pentru populația generală			
		1,2 g/zi pentru copii de vârstă mică			

▼ **M9**

▼ **M36**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Amestec 2'-fucozil-lactoză/difucozil-lactoză („2'-FL/DFL”) (sursă microbiană)	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționată pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Amestec 2'-fucozil-lactoză/difucozil-lactoză”. Etichetele suplimentelor alimentare care conțin amestecul 2'-fucozil-lactoză/difucozil-lactoză trebuie să indice faptul că acestea nu trebuie utilizate în cazul în care se consumă în aceeași zi lapte matern sau alte alimente care conțin 2'-fucozil-lactoză și/sau difucozil-lactoză.		Autorizat la 19.12.2019. 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 protecției datelor, alimentul nou amestec 2'-fucozil-lactoză/difucozil-lactoză este autorizat să fie introdus pe piață pe teritoriul Uniunii numai de către Glycom A/S, cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația 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. Data de încheiere a protecției datelor: 19.12.2024.
	Produse lactate pasteurizate nearomatizate și 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 instrucțiunilor 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 instrucțiunilor 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	1,2 g/l (băuturi) în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucțiunilor producătorului 10 g/kg pentru alte produse decât băuturile			

▼ **M36**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
	Înlocuitorii unei diete totale pentru controlul greutateii, astfel cum sunt definiți 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 necesitățile nutriționale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populației generale, cu excepția sugarilor	4,0 g/zi			
	Băuturi pe bază de lapte și produse similare destinate copiilor de vârstă mică	1,2 g/l în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucțiunilor producătorului			

▼ **M56**▼ **M72**

3-Fucozil-lactoză (3-FL)
(sursă microbiană)

Categorie specifică de alimente	Niveluri maxime	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „3-Fucozil-lactoză”.	Autorizat la 12 decembrie 2021. 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.
Produse lactate pasteurizate nearomatizate și sterilizate (inclusiv prin UHT) nearomatizate	0,85 g/l		
Produse pe bază de lapte fermentat nearomatizate și aromatizate, inclusiv produse tratate termic	0,5 g/l (băuturi)	Etichetarea suplimentelor alimentare care conțin 3-Fucozil-lactoză (3-FL) trebuie să cuprindă o mențiune care să indice că acestea nu trebuie să fie consumate	
	5,0 g/kg (alte produse decât băuturile)		
Produse analoge lactatelor	0,85 g/l (băuturi)	(a) dacă în aceeași zi se consumă alimente cu adaos de 3-Fucozil-lactoză; (b) de către sugari și copii sub 3 ani.	
	8,5 g/kg (alte produse decât băuturile)		

▼ **M72**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
	Băuturi aromatizate, băuturi energizante și băuturi pentru sportivi	1,0 g/l			Solicitantul: DuPont Nutrition & Biosciences ApS Langebrogade 1, 1001 Copenhaga K, Danemarca. Pe perioada protecției datelor, alimentul nou 3-fucozil-lactoză este autorizat pentru introducerea pe piața Uniunii numai de către societatea DuPont Nutrition & Biosciences ApS, cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația 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 societății DuPont Nutrition & Biosciences ApS. Data de încheiere a protecției datelor: 12 decembrie 2026
	Batoane din cereale	30,0 g/kg			
	Formule de început, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	0,85 g/l în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucțiunilor producătorului			
	Formule de continuare, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	0,85 g/l în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucțiunilor producătorului			
	Băuturi pe bază de lapte și produse similare destinate copiilor de vârstă mică	0,85 g/l (băuturi) în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucțiunilor 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	0,3 g/l (băuturi) în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucțiunilor producătorului			
		3,0 g/kg pentru alte produse decât băuturile			
	Înlocuitorii unei diete totale pentru controlul greutății, astfel cum sunt definiți în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	2,0 g/l (băuturi)			
		30,0 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 necesitățile nutriționale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, cu excepția suplimentelor alimentare pentru sugari și copii de vârstă mică	5,0 g/zi			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
▼ M64 Galacto-oligoza- haridă	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime (exprimate ca raport galacto-oligozaharide/kg de produs alimentar finit)</i>			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	0,333			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, cu excepția sugarilor și copiilor de vârstă mică	0,450 (corespunzând la 5,4 g galacto-oligozaharidă/porție; maximum 3 porții/zi, până la maximum 16,2 g/zi)			
	Lapte	0,020			
	Băuturi pe bază de lapte	0,030			
	Înlocuitor al unei mese pentru controlul greutății (sub formă de băuturi)	0,020			
	Produse analoge lactatelor	0,020			
	Iaurt	0,033			
	Deserturi pe bază de produse lactate	0,043			

▼ **M64**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
	Deserturi pe bază de produse lactate congelate	0,043			
	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			
	Bare	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	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>			
	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 greutății				

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
	Alimente care trebuie să compenseze consumul în urma efortului muscular intens, destinate în special sportivilor				
	Alimente pe care se menționează absența sau prezența în cantități reduse a glutenului în conformitate cu cerințele Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 828/2014 al Comisiei				
Sulfat de gluco-zamină KCl	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	Conform utilizării normale a gluco-zaminei din crustacee în alimente			
Sulfat de gluco-zamină NaCl	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	Conform utilizării normale a gluco-zaminei din crustacee în alimente			
Gumă de guar	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	1. Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Gumă de guar”. 2. Pe eticheta oricărui produs alimentar care conține gumă de guar trebuie să se menționeze 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 conțin produse lactate și, respectiv, produse pe bază de cereale, instrucțiunile 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 însoțite de un produs lactat, în ambalaje care conțin două compartimente	10 g/100 g în cereale Nu există în produsul lactat însoțitor 1 g/100 g în produsul gata de consum			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
			să specifice în mod clar faptul că produsul pe bază de cereale trebuie să fie amestecat cu produsul lactat înainte de consum, ținându-se cont de un eventual risc de obstrucție gastro-intestinală.		
Produse lactate tratate termic fermentate cu <i>Bacteroides xylanisolvens</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>			
	Produse lactate fermentate (sub formă lichidă, semi-lichidă și de pulbere atomizată)				
Hidroxitirozol	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Hidroxitirozol”.		
	Uleiuri din pește și uleiuri vegetale (cu excepția 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 piață	0,215 g/kg	Etichetarea produselor alimentare care conțin hidroxitirozol poartă următoarele mențiuni:		
	Grăsimi tartinabile, astfel cum sunt definite în partea VII din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, introduse ca atare pe piață	0,175 g/kg	„(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”		
Proteină ISP de tip III HPLC 12	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Proteină ISP”		
	Ghețuri comestibile	0,01 %			
Extrakte apoase din frunze uscate de <i>Ilex guayusa</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Extrakte din frunze uscate de <i>Ilex guayusa</i> ”		
	Infuzii	Conform utilizării normale în infuzii și în suplimente alimentare a unui extract apos similar din frunze uscate de <i>Ilex paraguariensis</i>			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE				

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou	Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
-----------------------	--	--	--------------	----------------------------------

▼ **M47**

Infuzie din frunze de cafea din speciile <i>Coffea arabica</i> L. și/ sau <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner (Aliment tradițional provenit dintr-o țară terță)	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Infuzie din frunze de cafea din speciile <i>Coffea arabica</i> și/sau <i>Coffea canephora</i> ”.		
	Infuzii de plante				

▼ **M9**

Izomalto-oligozaharide	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	1. Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Izomalto-oligozaharide”. 2. Alimentele care conțin ingredientul nou trebuie să fie etichetate cu mențiunea „o sursă de glucoză”.		
	Băuturi răcoritoare puțin 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 și de legume procesate	5 %			
	Alte băuturi răcoritoare	5 %			
	Batoane din cereale	10 %			
	Biscuiți	20 %			
	Batoane din cereale pentru micul dejun	25 %			
	Dropsuri	97 %			
	Jeleuri/batoane de ciocolată	25 %			
	Înlocuitor al unei mese pentru controlul greutății (sub formă de batoane sau pe bază de lapte)	20 %			
Izomaltuloză	Nespecificate		1. Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Izomaltuloză”.		

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou	Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
		2. Denumirea alimentului nou de pe etichetă trebuie să fie însoțită de mențiunea „Izomaltuloza este o sursă de glucoză și fructoză”.		

▼ **M14**

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

▼ **M9**

Lacto-<i>N</i>-neotetraoză	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	1. Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Lacto- <i>N</i> -neotetraoză”. 2. Eticheta suplimentelor alimentare care conțin lacto- <i>N</i> -neotetraoză prezintă mențiunea că suplimentele nu trebuie să fie utilizate dacă, în aceeași zi, se consumă alte alimente cu adaos de lacto- <i>N</i> -neotetraoză. 3. Eticheta suplimentelor alimentare care conțin lacto- <i>N</i> -neotetraoză, destinate copiilor mici, prezintă mențiunea că suplimentele nu trebuie să fie utilizate dacă, în aceeași zi, se consumă lapte matern sau alte alimente cu adaos de lacto- <i>N</i> -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 combinație 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 instrucțiunilor producătorului			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou	Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
	Formule de continuare, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	0,6 g/l în combinație 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 instrucțiunilor 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	6 g/kg pentru alte produse decât băuturile 0,6 g/l pentru alimente lichide gata de utilizare, comercializate ca atare sau reconstituite conform instrucțiunilor 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 combinație cu 2'-fucozil-lactoză, în raport de 1:2 în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucțiunilor producătorului		
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu necesitățile nutriționale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele		
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutății, astfel cum sunt definiți 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 menționează absența sau prezența în cantități reduse a glutenului în conformitate cu cerințele Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 828/2014 al Comisiei	30 g/kg		
	Băuturi aromatizate	0,6 g/l		

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
	Cafea, ceai (cu excepția 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 excepția suplimentelor alimentare pentru sugari	1,5 g/zi pentru populația generală 0,6 g/zi pentru copii de vârstă mică			

▼ **M43**

Lacto-*N*-tetraoză („LNT”)
(sursă microbiană)

<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „lacto-<i>N</i>-tetraoză”. Etichetarea suplimentelor alimentare care conțin lacto-<i>N</i>-tetraoză conține o mențiune conform căreia acestea nu trebuie utilizate în cazul în care se consumă în aceeași zi lapte matern sau alte alimente cu adaos de lacto-<i>N</i>-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 protecției datelor, alimentul nou lacto-<i>N</i>-tetraoză este autorizat să fie introdus pe piață pe teritoriul Uniunii numai de către Glycom A/S, cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația 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 instrucțiunilor producătorului			

▼ **M43**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția 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 instrucțiunilor producătorului			Data de încheiere a protecției 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 instrucțiunilor 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 instrucțiunilor producătorului 5 g/kg pentru alte produse decât băuturile			
	Înlocuitorii unei diete totale pentru controlul greutateii, astfel cum sunt definiți 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 necesitățile nutriționale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, cu excepția celor pentru sugari	2,0 g/zi pentru copii de vârstă mică, copii, adolescenți și adulți			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou	Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
-----------------------	--	--	--------------	----------------------------------

▼ **M20**

Bace de *Lonicera caerulea* L. (haskap)
(Aliment tradițional provenit dintr-o țară terță)

Nespecificate

Denumirea alimentului nou menționată pe eticheta produselor alimentare care îl conțin 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 conțin 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 menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin 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 greutateii, astfel cum sunt definiți în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 și înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutateii

8 mg/porție

Cereale pentru micul dejun

5 mg/100 g

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
	Grăsimi și sosuri	10 mg/100 g			
	Supe, altele decât supa de tomate	1 mg/100 g			
	Pâine (inclusiv produse de panificație crocante)	3 mg/100 g			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu necesitățile nutriționale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	15 mg/zi			
Licopen din <i>Blakeslea trispora</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin 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 greutateii, astfel cum sunt definiți în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 și înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutateii	8 mg/porție			
	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 panificație crocante)	3 mg/100 g			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu necesitățile nutriționale 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	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Licopen din tomate	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin 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 greutateii, astfel cum sunt definiți în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 și înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutateii	8 mg/porție			
	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 panificație crocante)	3 mg/100 g			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu necesitățile nutriționale 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	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime de licopen</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin 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	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutateii prevăzuți în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 și înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutateii	8 mg/porție			
	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 panificație crocante)	3 mg/100 g			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu necesitățile nutriționale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
Hidrolizat de lizozim din albuș de ou de găină	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou pe etichetarea suplimentelor alimentare care îl conțin este „Hidrolizat de lizozim din albuș de ou de găină”.		
	Suplimentele alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populației adulte	1000 mg/zi			
Malat citrat de magneziu	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Malat citrat de magneziu”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE				
Extract din scoarță de magnolie	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Extract din scoarță de magnolie”		
	Pastile de mentă (produse de patiserie)	0,2 % pentru îmborsăritarea respirației. Cu un nivel maxim de conținut 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 conține cel mult 3 mg de extract din scoarță de magnolie.			
	Gumă de mestecat				
Ulei din germei de porumb cu conținut ridicat de substanță nesaponificabilă	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Extract de ulei din germei de porumb”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	2 g/zi			
	Gumă de mestecat	2 %			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Metilceluloză	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Metilceluloză”	Metilceluloza nu se folosește în alimente preparate special pentru copii mici	
	Ghețuri 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				
Clorură de 1-metilnicotinamidă	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Clorură de 1-metilnicotinamidă”. Suplimentele alimentare care conțin 1-metilnicotinamidă trebuie să poarte următoarea mențiune: Acest supliment alimentar ar trebui să fie utilizat numai de către adulți, cu excepția 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: Pharmena S.A., Wolczanska 178, 90 530 Lodz, Polonia. Pe perioada
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populației adulte, cu excepția femeilor însărcinate și a femeilor care alăptează	58 mg/zi			

▼ **M11**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
					protecției datelor, alimentul nou „Clorură de 1-metilnicotinamidă” este autorizat pentru introducerea pe piață pe teritoriul Uniunii numai de către Pharmena S.A., cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația pentru alimentul nou fără a face trimitere la dovezile științifice sau datele științifice 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 protecției datelor: 2 septembrie 2023.
▼ M9 Acid (6S)-5-metiltetrahidrofolic, sare de glucozamină	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin 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 foliați				
Monometilsilannetriol (siliciu organic)	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime de siliciu</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta suplimentelor alimentare care îl conțin este „siliciu organic (monometilsilannetriol)”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populației adulte (sub formă lichidă)	10,40 mg/zi			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Proteină din fasole mung (<i>Vigna radiata</i>)	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „proteină din fasole mung (<i>Vigna radiata</i>)”		Autorizat la 15 mai 2022. Această includere se bazează pe dovezi științifice și date științifice care fac obiectul unui drept de proprietate, fiind protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283. Solicitant: Eat Just, Inc., 2000 Folsom Street San Francisco, CA 94110 SUA. Pe perioada protecției datelor, alimentul nou proteină din fasole mung este autorizat să fie introdus pe piața Uniunii numai de către Eat Just, Inc., cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația 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 Eat Just, Inc. Data de încheiere a protecției datelor: 15 mai 2027
	Produse proteinice:	20 g/100 g			

▼ **M84**

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Extract micelial din ciuperca Shiitake (<i>Lentinula edodes</i>)	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Extract din ciuperca <i>Lentinula edodes</i> ” sau „Extract din ciuperca Shiitake”		
	Produse de panificație	2 ml/100 g			
	Băuturi răcoritoare	0,5 ml/100 ml			
	Mâncăruri gata preparate	2,5 ml per porție			
	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			
Clorură de ribozid-nicotinamidă	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Clorură de ribozid-nicotinamidă”.		Autorizat la 20 februarie 2020. 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: <i>ChromaDex Inc.</i> , 10900 Wilshire Boulevard Suite 600, Los Angeles, CA 90024 SUA. Pe perioada protecției datelor, alimentul nou clorură de ribozid-nicotinamidă este autorizat să fie introdus pe piața Uniunii numai de către <i>ChromaDex Inc.</i> , cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația 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 <i>ChromaDex Inc.</i> Data de încheiere a protecției datelor: 20 februarie 2025.
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	300 mg/zi pentru populația generală, adultă, cu excepția femeilor însărcinate și a celor care alăptează 230 mg/zi pentru femeile însărcinate și pentru cele care alăptează			

▼ **M38**

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Suc de fructe de noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Suc de fructe de noni” sau „Suc de <i>Morinda citrifolia</i> ”		
	Băuturi pasteurizate din fructe și băuturi pe bază de nectar de fructe	30 ml cu o porție (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 (<i>Morinda citrifolia</i>)	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 conțin este „Pudră pentru suc de fructe de noni” sau „Pudră pentru suc de <i>Morinda citrifolia</i> ”		
Piure și concentrat de fructe de noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este: Pentru piureul de fructe: „Piure de fructe de <i>Morinda citrifolia</i> ” sau „Piure de fructe de noni” Pentru concentratul de fructe: „Concentrat de fructe de <i>Morinda citrifolia</i> ” 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			
	Înghețată și șerbet	31 g/100 g			
	Iaurt	12 g/100 g			
	Biscuiți	53 g/100 g			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția 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 cantității 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			
	Înghețată și șerbet	7 g/100 g			
	Iaurt	3 g/100 g			
	Biscuiți	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	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția 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 (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	1. Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Frunze de noni” sau „Frunze de <i>Morinda citrifolia</i> ”. 2. Consumatorului trebuie să i se prezinte mențiunea că o cană de infuzie nu trebuie să fie preparată cu mai mult de 1 g de frunze de <i>Morinda citrifolia</i> 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 <i>Morinda citrifolia</i> uscate și prăjite			
Pudră de fructe de noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Pudră de fructe de <i>Morinda citrifolia</i> ” sau „Pudră de fructe de noni”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	2,4 g/zi			
Microalga <i>Odontella aurita</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Microalga <i>Odontella aurita</i> ”		
	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	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Ulei îmbogățit cu fitosteroli/fitostanoli	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime de fitosteroli/fitostanoli</i>	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 excepția grăsimilor pentru gătit și pentru prăjit și a grăsimilor tartinabile pe bază de unt sau de alte grăsimi animale	1. Produsele care conțin ingredientul alimentar nou se prezintă în așa fel încât să poată fi ușor împărțite în porții care conțin fie maximum 3 g (în cazul unei porții pe zi), fie maximum 1 g (în cazul a trei porții pe zi) de fitosteroli/fitostanoli adăugați.			
	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 (conținut de grăsime ≤ 12 g/100 g), în care eventual conținutul de grăsime din lapte a fost redus, iar grăsimile sau proteinele au fost înlocuite parțial sau total cu grăsimi sau proteine vegetale	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 porții individuale.			
	Băuturi din soia				
	Sosuri pentru salate, maioneză și sosuri picante				

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Ulei extras din calamari	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime de DHA și EPA (combinați)</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Ulei de calamar”.		
	Produse lactate, cu excepția băuturilor pe bază de lapte	200 mg/100 g sau, pentru brânzeturi, 600 mg/100 g			
	Produse analoge lactatelor, cu excepția 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			
	Produse de panificație (pâine și 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 populația 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 necesitățile nutriționale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutateii, astfel cum sunt definiți în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 și înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutateii	200 mg/porție			
▼ M53 Extract de <i>Panax notoginseng</i> și <i>Astragalus membranaceus</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Extract de <i>Panax notoginseng</i> și <i>Astragalus membranaceus</i> ” Eticheta suplimentelor alimentare care conțin extractul de <i>Panax notoginseng</i> și <i>Astragalus membranaceus</i> trebuie să conțină mențiunea că aceste suplimente alimentare nu trebuie să fie consumate de către populația în vârstă de mai puțin de 18 ani și de către femeile însărcinate.		Autorizat la 23 decembrie 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.
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populației adulte generale, excluzând suplimentele alimentare pentru femeile însărcinate	35 mg/zi			

▼ **M53**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
					Solicitant: NuLiv Science, 1050 W. Central Ave., Building C, Brea, CA 92821, SUA, Pe perioada protecției datelor, alimentul nou clorură de ribozid-nicotinamidă este autorizat să fie introdus pe piața Uniunii numai de către NuLiv Science, cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația 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 NuLiv Science. Data de încheiere a protecției datelor: 23 decembrie 2025.

▼ **M45**

Pulberi de semințe de chia (<i>Salvia hispanica</i>) parțial degresate	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Pulbere de semințe de chia (<i>Salvia hispanica</i>) parțial degresată”		
	Pulbere cu un conținut ridicat de proteine				
	Produse lactate fermentate nearomatizate, inclusiv lapte acidulat natural nearomatizat (cu excepția laptelui acidulat sterilizat), netratat termic după fermentare	0,7 %			
	Produse lactate fermentate nearomatizate, tratate termic după fermentare	0,7 %			
	Produse lactate fermentate aromatizate, inclusiv produse tratate termic	0,7 %			

▼ **M45**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
	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 excepția suplimentelor alimentare pentru sugari și copii de vârstă mică	7,5 g/zi			
	Pulbere cu un conținut 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 excepția suplimentelor alimentare pentru sugari și copii de vârstă mică	12 g/zi			

▼ **M60**

Pudră din semințe de rapiță parțial degresate din *Brassica rapa* L. și *Brassica napus* L.

<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționată pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Pudră din semințe de rapiță parțial degresate”. Orice produs alimentar care conține „pudră din semințe de rapiță parțial degresate din <i>Brassica rapa</i> L. și <i>Brassica napus</i> L.” trebuie să conțină mențiunea că acest ingredient poate provoca reacții alergice la consumatorii care sunt alergici la muștar și la produsele pe bază de muștar. Această mențiune trebuie să apară în imediată apropiere a listei ingredientelor.
Batoane din amestecuri de cereale	20 g/100 g	
Müsli și cereale similare pentru micul dejun	20 g/100 g	
Produse din cereale extrudate pentru micul dejun	20 g/100 g	
Gustări (cu excepția chipsurilor de cartofi)	15 g/100 g	
Pâine și chifle cu ingrediente speciale adăugate (cum ar fi semințe, stafide, plante aromatice)	7 g/100 g	
Pâine neagră pentru care se menționează absența sau prezența în cantități reduse a glutenului în conformitate cu cerințele Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 828/2014	7 g/100 g	

▼ **M60**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
	Pâine și chifle multicereale	7 g/100 g			
	Înlocuitori de carne	10 g/100 g			
	Chiftele cu carne	10 g/100 g			
▼ M9 Preparate pasteurizate pe bază de fructe prin tratare la înaltă presiune	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Mențiunea „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				
▼ M35 Fenil-capsaicină	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „fenil-capsaicină”.		Autorizată la 19 decembrie 2019. 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: aXichem AB, Södergatan 26, SE 211 34, Malmö Suedia. Pe perioada protecției datelor, alimentul nou fenil-capsaicină este autorizat să fie introdus pe piață pe teritoriul Uniunii numai de către aXichem AB, cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația 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 aXichem AB.
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013, cu excepția alimentelor destinate sugarilor, copiilor de vârstă mică și copiilor sub 11 ani	2,5 mg/zi			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populației generale, cu excepția copiilor cu vârste sub 11 ani	2,5 mg/zi			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Amidon din porumb fosfatat	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Amidon din porumb fosfatat”		
	Produse de panificație	15 %			
	Paste făinoase				
	Cereale pentru micul dejun				
	Batoane din cereale				
Fosfatidilserină din fosfolipide din pește	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime de fosfatidilserină</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Fosfatidilserină din pește”		
	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			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Fosfatidilserină din fosfolipide din soia	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime de fosfatidilserină</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin 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			
	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 conține fosfatidilserină și acid fosfatidic în cantități egale	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime de fosfatidilserină</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Fosfatidilserină din soia și acid fosfatidic”	Produsul nu este destinat comercializării pentru femeii însărcinate sau femeii 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			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Fosfolipide din gălbenuș de ou	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>			
	Nespecificate				
Fitoglicogen	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Fitoglicogen”		
	Produsele alimentare prelucrate	25 %			
Fitosteroli/fitostanoli	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	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 împărțite în porții care conțin fie maximum 3 g (în cazul unei porții pe zi), fie maximum 1 g (în cazul a trei porții pe zi) de fitosteroli/fitostanoli adăugați. 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 porții individuale			
	Pâine de secară cu făină conținând ≥ 50 % secară (făină integrală de secară, grăunțe 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 conținut redus de grăsime din lapte sau în care grăsimea din lapte și/sau proteina din lapte a fost înlocuită parțial sau integral cu grăsime și/sau proteină vegetală.				
	Produse pe bază de lapte fermentat, precum produsele de tipul iaurturilor și al brânzeturilor (conținut de grăsime de < 12 g per 100 g), în care este posibil să existe un conținut redus de grăsime din lapte sau în care grăsimea din lapte și/sau proteina din lapte a fost înlocuită parțial 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 excepția 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				

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Ulei din sămbure de prună	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>			
	Pentru prăjit și aseasonare	Conform utilizării normale a uleiurilor vegetale în alimente			
Proteine din cartof (coagulate) și hidrolizații acestora	Nespecificate		Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Proteină din cartof”		
Prolil-oligopeptidază (preparat enzimatic)	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Prolil-oligopeptidază”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populației adulte generale	120 PPU/zi (2,7 g de preparat enzimatic/zi) (2×10^6 PPI/zi) PPU – Unități de prolil-peptidază sau unități de prolin-protează PPI – <i>Protease Picomole International</i>			
Extract proteic din rinichi de porc	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	3 capsule sau 3 comprimate/zi; echivalentul a 12,6 mg de extract de rinichi de porc pe zi Conținut de diaminoxidază (DAO): 0,9 mg/zi (3 capsule sau 3 comprimate cu un conținut de DAO de 0,3 mg/capsulă sau 0,3 mg/comprimat)			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013				

▼ **M48**

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
▼ M10 Sare disodică de pirolochinolină chinonă	Categorie specifică de alimente	Niveluri maxime	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Sare disodică de pirolochinolină chinonă” Suplimentele alimentare care conțin sare disodică de pirolochinolină chinonă trebuie să poarte următoarea mențiune: Acest supliment alimentar ar trebui să fie utilizat numai de către adulți, cu excepția 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 protecției datelor, alimentul nou sare disodică de pirolochinolină chinonă este autorizat pentru introducerea pe piață pe teritoriul Uniunii numai de către Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc., cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația pentru alimentul nou fără a face trimitere la dovezile științifice sau datele științifice 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 protecției datelor: 2 septembrie 2023.
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populației adulte, cu excepția femeilor însărcinate și a femeilor care alăptează	20 mg/zi			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Ulei de rapiță cu conținut ridicat de substanță nesaponificabilă	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Extract din ulei de rapiță”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	1,5 g pe porție recomandată de consum zilnic			
Proteină din rapiță	Ca sursă de proteină vegetală în alimente, cu excepția formulelor de început și a formulelor de continuare		1. Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Proteină din rapiță”. 2. Orice produs alimentar care conține „proteină din rapiță” trebuie să conțină mențiunea că acest ingredient poate provoca reacții alergice la consumatorii care sunt alergici la muștar și la produsele pe bază de muștar. Atunci când este cazul, această mențiune trebuie să apară în imediată apropiere a listei ingredientelor.		
▼ M17 Concentrat peptidic rafinat din crevete	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin 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 protecției datelor, alimentul
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populației adulte	1 200 mg/zi			

▼ M17

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► <u>M29</u> Protecția datelor ◀
					nou concentrat peptidic rafinat din crevete este autorizat să fie introdus pe piață pe teritoriul Uniunii numai de către Marealis AS., cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația 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 Marealis AS. Data de încheiere a protecției datelor: 20 noiembrie 2023.

▼ M57

Trans-resveratrol	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	1. Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta suplimentelor alimentare care îl conțin este „Trans-resveratrol”. 2. Eticheta suplimentelor alimentare care conțin trans-resveratrol trebuie să menționeze 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 populației adulte	150 mg/zi			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Trans-resveratrol (sursă microbiană)	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	1. Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta suplimentelor alimentare care îl conțin este „ <i>Trans-resveratrol</i> ”. 2. Eticheta suplimentelor alimentare care conțin trans-resveratrol trebuie să menționeze 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 (<i>Fallopia japonica</i>)			
Extract din creastă de cocoș	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Extract din creastă de cocoș” 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 <i>Plukenetia volubilis</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Ulei de Sacha inchi (<i>Plukenetia volubilis</i>)”		
	La fel ca și în cazul uleiului de in	Conform utilizării normale a uleiului de in în alimente			
Diferite forme de salatrim	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	1. Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Grăsimi cu valoare energetică scăzută (diferite forme de salatrim)”. 2. Trebuie să existe mențiunea conform căreia consumul în exces poate provoca tulburări gastro-intestinale. 3. Trebuie să existe mențiunea conform căreia produsele nu sunt destinate utilizării de către copii.		
	Produse de panificație și produse de patiserie				

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Ulei bogat în DHA și EPA din <i>Schizochytrium</i> sp.	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime de DHA și EPA (combinați):</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Ulei bogat în DHA și EPA din microalga <i>Schizochytrium</i> sp.”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populației adulte, cu excepția femeilor însărcinate și a femeilor care alăptează	3 000 mg/zi			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate femeilor însărcinate și 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 necesitățile nutriționale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutateii, astfel cum sunt definiți în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 și înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutateii	250 mg/porție			
	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				
	Alimente pe care se menționează absența sau prezența în cantități reduse a glutenului în conformitate cu cerințele Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 828/2014 al Comisiei				
	Produse de panificație (pâine, chifle și biscuiți dulci)	200 mg/100 g			
	Cereale pentru micul dejun	500 mg/100 g			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
	Grăsimi pentru gătit	360 mg/100 g			
	Produse analoge lactatelor, cu excepția băuturilor	600 mg/100 g pentru brânză; 200 mg/100 g pentru produse din soia și imitații de produse lactate (cu excepția băuturilor)			
	Produse lactate, cu excepția 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 excepția 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)

	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime de DHA</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Ulei din microalgele <i>Schizochytrium</i> sp.”		
	Produse lactate, cu excepția băuturilor pe bază de lapte	200 mg/100 g sau, pentru brânzeturi, 600 mg/100 g			
	Produse analoge lactatelor, cu excepția 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 populația generală			
		450 mg DHA/zi pentru femeile însărcinate și care alăptează			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutateii, astfel cum sunt definiți în Regulamentul (UE) nr. 609/2013, și înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutateii	250 mg/porție			

▼ **M26**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția 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 menționează absența sau prezența în cantități reduse a glutenului în conformitate cu cerințele 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 necesitățile nutriționale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Produse de panificație (pâine, chifle și biscuiți 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			
▼ M68 Ulei de <i>Schizochytrium</i> sp. (FCC-3204)	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime de DHA</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Ulei din microalgele <i>Schizochytrium</i> sp.”.		
	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			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, pentru populația generală cu vârsta peste 3 ani	1 g/zi			
			Etichetarea suplimentelor alimentare care conțin ulei de <i>Schizochytrium</i> sp. (FCC-3204) trebuie să cuprindă o mențiune care să indice că acestea nu trebuie să fie consumate de sugari și de copiii cu vârsta sub 3 ani.		

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou	Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
-----------------------	--	--	--------------	----------------------------------

▼ **M24**

Ulei de *Schizochytrium* sp.

<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime de DHA</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Ulei din microalgele <i>Schizochytrium</i> sp.”		
Produse lactate, cu excepția băuturilor pe bază de lapte	200 mg/100 g sau, pentru brânzeturi, 600 mg/100 g			
Produse analoge lactatelor, cu excepția 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 populația generală			
	450 mg DHA/zi pentru femeile însărcinate și care alăptează			
Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutateii, astfel cum sunt definiți în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 și înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutateii	250 mg/porție			
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	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
	Alimente pe care se menționează absența sau prezența în cantități reduse a glutenului în conformitate cu cerințele 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 necesitățile nutriționale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Produse de panificație (pâine, chifle și biscuiți 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			

▼ **M50**

Ulei (T18) de *Schizochytrium* sp.

	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Ulei din microalgele <i>Schizochytrium</i> sp.”.		
	Produse lactate, cu excepția băuturilor pe bază de lapte	200 mg/100 g sau, pentru brânzeturi, 600 mg/100 g			
	Produse analoge lactatelor, cu excepția 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			

▼ **M50**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► <u>M29</u> Protecția datelor ◀
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	250 mg DHA/zi pentru populația generală			
		450 mg DHA/zi pentru femeile însărcinate și care alăptează			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutateii, astfel cum sunt definiți în Regulamentul (UE) nr. 609/2013 și înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutateii	250 mg/porție			
	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 menționează absența sau prezența în cantități reduse a glutenului în conformitate cu cerințele 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 necesitățile nutriționale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Produse de panificație (pâine, chifle și biscuiți dulci)	200 mg/100 g			
	Batoane din cereale	500 mg/100 g			

▼ **M50**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția 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			
	Piure de fructe/legume	100 mg/100 g			
▼ M62 Ulei de <i>Schizochytrium</i> sp. (WZU477)	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime de DHA</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conține este „Ulei din microalgele <i>Schizochytrium</i> sp.”		Autorizat la 16 mai 2021. 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. Solicitantul: Progress Biotech bv, Canaalstaete, Kanaalweg 33, 2903LR Capelle aan den IJssel, Țările de Jos. Pe perioada protecției datelor, alimentul nou este autorizat să fie introdus pe piața Uniunii numai de către Progress Biotech bv, cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația pentru alimentul nou fără a face trimitere la dovezile științifice sau la datele științifice care fac obiectul unui drept de proprietate, protejate în
	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			

▼ **M62**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
					conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283, sau cu acordul Progress Biotech bv. Data de încheiere a protecției datelor: 16 mai 2026 (5 ani).

▼ **M55**

Biomasa de drojdie (<i>Yarrowia lipolytica</i>) cu conținut de seleniu	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționată pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Biomasă de drojdie (<i>Yarrowia lipolytica</i>) cu conținut de seleniu”.		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE ⁽³⁾ , cu excepția suplimentelor alimentare pentru sugari și copii cu vârsta sub 4 ani	50 mg/zi pentru copii cu vârste cuprinse între 4 și 6 ani, ceea ce înseamnă 10 µg de seleniu pe zi 100 mg/zi pentru copii cu vârste cuprinse între 7 și 10 ani, ceea ce înseamnă 20 µg de seleniu pe zi 500 mg/zi pentru adolescenții cu vârste cuprinse între 11 și 17 ani, ceea ce înseamnă 100 µg de seleniu pe zi 800 mg/zi pentru adulți, ceea ce înseamnă 160 µg de seleniu pe zi	Eticheta suplimentelor alimentare care conțin biomasă de drojdie (<i>Yarrowia lipolytica</i>) cu conținut de seleniu trebuie să conțină mențiunea că aceste suplimente alimentare nu trebuie să fie consumate de către sugari și copii cu vârsta sub 4 ani/ copii cu vârsta sub 7 ani/copii cu vârsta sub 11 ani/copii și adolescenți cu vârsta sub 18 ani ⁽¹²⁾ .		

▼ **M9**▼ **M59**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Sare de sodiu 3'-sialil-lactoză (3'-SL) (sursă microbiană)	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime (exprimate ca 3'-sialil-lactoză)</i>	Denumirea alimentului nou menționată pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „sare de sodiu 3'-sialil-lactoză”.		Autorizată la 18 februarie 2021. 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 protecției datelor, alimentul nou sare de sodiu 3'-sialil-lactoză este autorizat să fie introdus pe piață pe teritoriul Uniunii numai de către Glycom A/S, cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația 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. Data de încheiere a protecției datelor: 18 februarie 2026.
	Produse lactate pasteurizate nearomatizate și sterilizate (inclusiv prin UHT) nearomatizate	0,25 g/l			
	Produse pe bază de lapte fermentat aromatizate, inclusiv produse tratate termic	0,25 g/l (băuturi)	Etichetarea suplimentelor alimentare care conțin sare de sodiu 3'-sialil-lactoză trebuie să cuprindă o mențiune care să indice că acestea nu trebuie să fie consumate:		
		0,5 g/kg (alte produse decât băuturile)			
	Produse pe bază de lapte fermentat nearomatizate	0,25 g/l (băuturi)	(a) dacă în aceeași zi se consumă alimente cu adaos de sare de sodiu 3'-sialil-lactoză;		
		2,5 g/kg (alte produse decât băuturile)			
	Băuturi (băuturile aromatizate, cu excepția băuturilor cu un pH mai mic de 5)	0,25 g/l	(b) de către sugari și copii de vârstă mică		
	Batoane din cereale	2,5 g/kg			
	Formule de început, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	0,2 g/l în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucțiunilor producătorului			
	Formule de continuare, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	0,15 g/l în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucțiunilor 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	0,15 g/l (băuturi) în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucțiunilor producătorului			
		1,25 g/kg pentru alte produse decât băuturile			
Băuturi pe bază de lapte și produse similare destinate copiilor de vârstă mică	0,15 g/l în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucțiunilor producătorului				
Înlocuitorii unei diete totale pentru controlul greutateii, astfel cum sunt definiți în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	0,5 g/l (băuturi)				
	5 g/kg (alte produse decât băuturile)				

▼ **M59**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou	Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu necesitățile nutriționale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, cu excepția suplimentelor alimentare pentru sugari și copii cu vârste mici	0,5 g/zi		

▼ **M58**

Sare de sodiu 6'-sialil-lactoză (6'-SL) (sursă microbiană)	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime (exprimate ca 6'-sialil-lactoză)</i>	Denumirea alimentului nou menționată pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „sare de sodiu 6'-sialil-lactoză”. Etichetarea suplimentelor alimentare care conțin sare de sodiu 6'-sialil-lactoză (6'-SL) trebuie să cuprindă o mențiune care să indice că acestea nu trebuie să fie consumate: (a) dacă în aceeași zi se consumă alimente cu adaos de sare de sodiu 6'-sialil-lactoză. (b) de către sugari și copii de vârstă mică	Autorizată la 17 februarie 2021. 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 protecției datelor, alimentul nou sare de sodiu 6'-sialil-lactoză este autorizat să fie introdus pe piață pe teritoriul Uniunii numai de către Glycom A/S, cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația 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. Data de încheiere a protecției datelor: 17 februarie 2026.
	Produse lactate pasteurizate nearomatizate și sterilizate (inclusiv prin UHT) nearomatizate	0,5 g/l		
	Produse pe bază de lapte fermentat nearomatizate	0,5 g/l (băuturi)		
		2,5 g/kg (alte produse decât băuturile)		
	Produse pe bază de lapte fermentat aromatizate, inclusiv produse tratate termic	0,5 g/l (băuturi)		
		5,0 g/kg (alte produse decât băuturile)		
	Băuturi (băuturile aromatizate, cu excepția băuturilor cu un pH mai mic de 5)	0,5 g/l		
	Batoane din cereale	5,0 g/kg		
	Formule de început, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	0,4 g/l în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucțiunilor producătorului		
	Formule de continuare, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	0,3 g/l în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucțiunilor 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	0,3 g/l (băuturi) în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucțiunilor producătorului		
		2,5 g/kg pentru alte produse decât băuturile		

▼ **M58**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
	Băuturi pe bază de lapte și produse similare destinate copiilor de vârstă mică	0,3 g/l (băuturi) în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucțiunilor producătorului			
	Înlocuitorii unei diete totale pentru controlul greutății, astfel cum sunt definiți în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	1,0 g/l (băuturi)			
		10,0 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 necesitățile nutriționale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, cu excepția suplimentelor alimentare pentru sugari și copii cu vârste mici	1,0 g/zi			

▼ **M22**

Sirop de <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench (Aliment tradițional provenit dintr-o țară terță)	Nespecificate		Denumirea alimentului nou menționată pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „sirop de sorg (<i>Sorghum bicolor</i>)”		
---	---------------	--	---	--	--

▼ **M9**

Extract din soia fermentată	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	1. Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Extract din soia fermentată” 2. Eticheta suplimentelor alimentare care conțin extract din soia fermentată trebuie să menționeze 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 populației adulte, excluzând femeile însărcinate și femeile care alăptează	100 mg/zi			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Extract de germeni de grâu (<i>Triticum aestivum</i>) bogat în spermidină	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta suplimentelor alimentare care îl conțin este „Extract de germeni de grâu bogat în spermidină”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populației adulte, cu excepția femeilor însărcinate și a femeilor care alăptează	Echivalent a max. 6 mg/zi de spermidină			
Sucromalt	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	1. Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Sucromalt”. 2. Denumirea alimentului nou de pe etichetă trebuie să fie însoțită de mențiunea că produsul este o sursă de glucoză și fructoză.		
	Nespecificate				
Fibră din trestie de zahăr	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>			
	Pâine	8 %			
	Produse de panificație	5 %			
	Produse din carne și mușchi	3 %			
	Produse de aseasonare și condimente	3 %			
	Brânză rasă	2 %			
	Alimente dietetice speciale	5 %			
	Sosuri	2 %			
	Băuturi	5 %			
Zaharuri obținute din pulpă de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.)	Nespecificat		Denumirea alimentului nou menționată pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „zaharuri obținute din pulpă de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.)”, „glucoză obținută din pulpă de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.)” sau „fructoză obținută din pulpă de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.)”, în funcție de forma utilizată.		

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Extract din ulei de floarea-soarelui	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Extract din ulei de floarea-soarelui”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	1,1 g/zi			

▼ **M70**

Fructe uscate de <i>Synsepalum dulcificum</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	1. Denumirea alimentului nou menționată pe eticheta suplimentelor alimentare care îl conțin este „fructe uscate de <i>Synsepalum dulcificum</i>”. 2. Etichetarea suplimentelor alimentare care conțin fructe uscate de <i>Synsepalum dulcificum</i> conține o mențiune conform căreia acest supliment alimentar trebuie să fie consumat numai de către adulți, cu excepția femeilor însărcinate și a femeilor care alăptează.		Autorizat la 5 decembrie 2021. 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. Solicitantul: Medicinal Gardens S.L., Marqués de Urquijo 47, 1º D, Office 1, Madrid, 28008, Spania. Pe perioada protecției datelor, alimentul nou este autorizat să fie introdus pe piața Uniunii numai de către societatea Medicinal Gardens S.L., cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația pentru alimentul nou fără a face trimitere la dovezile științifice sau la datele științifice care fac obiectul dreptului de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283, sau cu acordul societății Medicinal Gardens S.L. Data de încheiere a protecției datelor: 5 decembrie 2026.
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populației adulte, cu excepția femeilor însărcinate și a femeilor care alăptează	0,7 g/zi			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Larvă desicată de <i>Tenebrio molitor</i> (vierme galben de făină)	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	1. Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Larvă desicată de <i>Tenebrio molitor</i> (vierme galben de făină)”. 2. Pe eticheta produselor alimentare care conțin larvă desicată de <i>Tenebrio molitor</i> (vierme galben de făină) trebuie să se menționeze că acest ingredient poate provoca reacții alergice consumatorilor cu alergii cunoscute la crustacee, la produsele pe bază de crustacee și la acarienii. Această mențiune trebuie să apară în imediata apropiere a listei ingredientelor.		Autorizat la 22 iunie 2021. 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. Solicitantul: SAS EAP Group, 35 Boulevard du Libre Échange, 31650 Saint-Orens-de-Gameville, Franța. Pe perioada protecției datelor, alimentul nou este autorizat să fie introdus pe piața Uniunii numai de către societatea SAS EAP Group, cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația pentru alimentul nou fără a face trimitere la dovezile științifice sau la datele științifice care fac obiectul dreptului de proprietate, protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283, sau cu acordul societății SAS EAP Group. Data de încheiere a protecției datelor: 22 iunie 2026.
	Larvă desicată de <i>Tenebrio molitor</i> , integrală sau sub formă de pudră				
	Produse proteice:	10 g/100 g			
	Biscuiți	10 g/100 g			
	Mâncăruri pe bază de legume	10 g/100 g			
	Produse pe bază de paste	10 g/100 g			

▼ **M63**

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Microalge uscate din specia <i>Tetraselmis chuii</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Microalge <i>Tetraselmis chuii</i> uscate” sau „Microalge <i>T. chuii</i> uscate”		
	Sosuri	20 % sau 250 mg/zi	Suplimentele alimentare care conțin microalga <i>Tetraselmis chuii</i> uscată trebuie să poarte următoarea mențiune: „Conține cantități neglijabile de iod”		
	Săruri speciale	1 %			
	Mirodenie	250 mg/zi			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	250 mg/zi			
<i>Therapon barcoo/Scortum</i>	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	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	1. Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „D-Tagatoză”. 2. Eticheta oricărui produs în care nivelul D-Tagatozei depășește 15 g pe porție și a tuturor băuturilor care conțin peste 1 % D-Tagatoză (consumate) trebuie să prezinte mențiunea „consumul excesiv poate produce efecte laxative”.		
	Nespecificate				
Extract bogat în taxifolină	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Extract bogat în taxifolină”		
	Iaurt simplu/iaurt cu fructe (*)	0,020 g/kg			
	Chefir (*)	0,008 g/kg			
	Lapte acidulat (*)	0,005 g/kg			

▼ **M50**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◄
	Lapte praf (*)	0,052 g/kg			
	Smântână (*)	0,070 g/kg			
	Smântână fermentată (*)	0,050 g/kg			
	Brânză (*)	0,090 g/kg			
	Unt (*)	0,164 g/kg			
	Produse de cofetărie din ciocolată	0,070 g/kg			
	Băuturi nealcoolice	0,020 g/l			
	Suplimentele alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populației generale, cu excepția sugarilor, a copiilor de vârstă mică, a copiilor și a adolescenților cu vârsta sub 14 ani	100 mg/zi			
	(*) Când se utilizează în produse lactate, extractul bogat în taxifolină nu poate înlocui, total sau parțial, vreun constituent al laptelui.				
Trehaloză	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	1. Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Trehaloză” și se menționează pe eticheta produsului ca atare sau în lista ingredientelor din produsele alimentare care îl conțin. 2. Denumirea alimentului nou de pe etichetă trebuie să fie însoțită de mențiunea că „Trehaloza este o sursă de glucoză”.		
	Nespecificate				

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou	Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
-----------------------	--	--	--------------	----------------------------------

▼ **M50**

Ciuperci (*Agaricus bisporus*) tratate cu ultraviolete

<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime de vitamina D₂</i>	1. Denumirea de pe etichetă a alimentului nou ca atare sau a produselor alimentare care îl conțin este „Ciuperci (<i>Agaricus bisporus</i>) tratate cu ultraviolete”. 2. Denumirea de pe etichetă a alimentului nou ca atare sau a produselor alimentare care îl conțin este însoțită de mențiunea 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 ”.		
Ciuperci (<i>Agaricus bisporus</i>)	20 µg de vitamina D ₂ /100 g greutate în stare proaspătă			

▼ **M81**

Drojdie pentru panificație tratată cu UV (*Saccharomyces cerevisiae*)

<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime de vitamina D₂</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Drojdie îmbogățită cu vitamina D” sau „Drojdie îmbogățită cu vitamina D ₂ ”		
Pâine și chifle dospite cu drojdie	5 µg/100 g			
Produse fine de panificație dospite cu drojdie	5 µg/100 g			
Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	În conformitate cu Directiva 2002/46/CE			
Drojdie preambalată proaspătă sau uscată destinată coacerii acasă	45 µg/100 g pentru drojdia proaspătă 200 µg/100 g pentru drojdia uscată	1. Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Drojdie îmbogățită cu vitamina D” sau „Drojdie îmbogățită cu vitamina D ₂ ”.		

▼ **M81**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
			2. Etichetarea alimentelor noi trebuie să conțină o mențiune care să indice faptul că produsul alimentar este destinat doar pentru coacere și că nu trebuie consumat în stare crudă. 3. Etichetarea alimentelor noi trebuie să conțină instrucțiuni de utilizare pentru consumatorii finali, astfel încât să nu se depășească o concentrație maximă de 5 µg/100 g de vitamina D₂ în produsele finale coapte acasă.		
	Preparate alimentare, inclusiv preparate culinare gata pentru consum (cu excepția supelor și a salatelor)	3 µg/100 g	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Drojdie îmbogățită cu vitamina D” sau „Drojdie îmbogățită cu vitamina D ₂ ”.		
	Supe și salate	5 µg/100 g			
	Cereale prăjite sau extrudate, semințe sau produse pe bază de rădăcini	5 µg/100 g			
	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, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 609/2013			
	Produse din fructe prelucrate	1,5 µg/100 g			
	Legume prelucrate	2 µg/100 g			

▼ **M81**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
	Pâine și produse similare	5 µg/100 g			
	Cereale pentru micul dejun	4 µg/100 g			
	Paste făinoase, aluaturi și produse similare	5 µg/100 g			
	Alte produse pe bază de cereale	3 µg/100 g			
	Mirodenii, condimente, ingrediente pentru sosuri, sosuri/glazuri pentru desert	10 µg/100 g			
	Produse proteice	10 µg/100 g			
	Brânzeturi	2 µg/100 g			
	Deserturi pe bază de produse lactate și produse similare	2 µg/100 g			
	Lapte fermentat sau smântână fermentată	1,5 µg/100 g			
	Pulberi și concentrate de lactate	25 µg/100 g			
	Produse pe bază de lapte, zer și smântână	0,5 µg/100 g			
	Produse analoage cărnii și lactatelor	2,5 µg/100 g			
	Înlocuitori totali ai dietei în scop de control al greutateii, astfel cum sunt definiți în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	5 µg/100 g			
	Înlocuitori ai unei mese pentru controlul greutateii	5 µg/100 g			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013	În conformitate cu necesitățile nutriționale specifice persoanelor cărora le sunt destinate produsele			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Pâine tratată cu ultraviolete	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime de vitamina D₂</i>	Denumirea de pe etichetă a alimentului nou este însoțită de mențiunea „Conține 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	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime de vitamina D₃</i>	1. Denumirea de pe etichetă a alimentului nou este „Lapte tratat cu ultraviolete”. 2. În cazul în care laptele tratat cu ultraviolete conține 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, mențiunea folosită pe etichetă este însoțită de textul „conține vitamina D produsă prin tratare cu ultraviolete” sau „lapte cu conținut de vitamina D obținut 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 populația generală, cu excepția sugarilor			
	Lapte semidegresat pasteurizat, astfel cum se definește în Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, de consumat ca atare	1-15 µg/kg pentru populația generală, cu excepția sugarilor			

▼ M9

▼ M49

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Pudră de ciuperci cu vitamina D₂	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime de vitamina D₂ ⁽¹⁾</i>	Denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin trebuie să fie „Pudră de ciuperci tratată cu ultraviolete care conține vitamina D” sau „Pudră de ciuperci tratată cu ultraviolete care conține vitamina D ₂ ” Etichetarea suplimentelor alimentare care conțin pudră de ciuperci cu vitamina D ₂ trebuie să cuprindă o mențiune care să indice că acestea nu ar trebui să fie consumate de sugari.		Autorizat la 27 august 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: Oakshire Naturals, LP., PO Box 388 Kennett Square, Pennsylvania 19348, Statele Unite. Pe perioada protecției datelor, se autorizează introducerea pe piață pe teritoriul Uniunii a alimentului nou „pudră de ciuperci cu vitamina D₂” numai de către Oakshire Naturals, LP., cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația 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 Oakshire Naturals, LP. Data de încheiere a protecției datelor: 27 august 2025.
	Cereale pentru micul dejun	2,25 µg de vitamina D ₂ /100 g			
	Produse de panificație și patiserie dospite cu drojdie	2,25 µg de vitamina D ₂ /100 g			
	Produse pe bază de cereale și paste făinoase	2,25 µg de vitamina D ₂ /100 g			
	Suc de fructe și băuturi amestec de fructe/legume	1,125 µg de vitamina D ₂ /100 ml			
	Lapte și produse lactate (cu excepția laptelui lichid)	2,25µg de vitamina D ₂ /100 g/1,125 µg de vitamina D ₂ /100 ml (băuturi)			
	Brânzeturi (cu excepția brânzei „cottage”, a brânzei ricotta și a brânzeturilor cu pastă tare de ras)	2,25 µg de vitamina D ₂ /100 g			
	Înlocuitori de masă sub formă de batoane și băuturi	2,25 µg de vitamina D ₂ /100 g/1,125 µg de vitamina D ₂ /100 ml (băuturi)			
	Produse analoge lactatelor	2,25 µg de vitamina D ₂ /100 g/1,125 µg de vitamina D ₂ /100 ml (băuturi)			
	Produse analoge cărnii	2,25 µg de vitamina D ₂ /100 g			
	Supe și ciorbe	2,25 µg de vitamina D ₂ /100 g			
	Gustări din legume extrudate	2,25 µg de vitamina D ₂ /100 g			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013, cu excepția celor pentru sugari	15 µg/zi			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populației generale, cu excepția sugariilor	15 µg/zi			

▼ **M9**▼ **M73**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Pudră de ciuperci conținând vitamina D₂	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime de vitamina D₂</i>	1. Denumirea alimentului nou în etichetarea produselor alimentare care îl conțin este „Pudră de ciuperci conținând vitamina D ₂ , tratată cu UV” 2. Etichetarea suplimentelor alimentare care conțin pudră de ciuperci conținând vitamina D ₂ trebuie să cuprindă o mențiune care să indice că este necesar ca ele să nu fie consumate de sugari și de copii cu vârsta sub 3 ani.		Autorizat la data de 19 decembrie 2021. Această includere se bazează pe dovezi științifice și date științifice care fac obiectul unui drept de proprietate, fiind protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283. Solicitant: MBio, Monaghan Mushrooms, Tullygony, Tyholland, Co. Monaghan, Irlanda. Pe perioada protecției datelor, se autorizează introducerea pe piața Uniunii a alimentului nou denumit pudră de ciuperci conținând vitamina D₂ numai de către MBio, Monaghan Mushrooms, cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația pentru alimentul nou fără a face trimitere la dovezile științifice sau la datele științifice care fac obiectul unui drept de proprietate, care sunt protejate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (UE) 2015/2283 sau cu acordul MBio, Monaghan Mushrooms. Data de încheiere a protecției datelor: 19 decembrie 2026
	Cereale pentru micul dejun	2,1 µg/100 g			
	Produse de panificație și patiserie dospite cu drojdie	2,1 µg/100 g			
	Produse pe bază de cereale și paste făinoase și produse similare	2,1 µg/100 g			
	Sucuri și nectaruri de fructe/legume	1,1 µg/100 ml (comercializate ca atare sau reconstituite conform instrucțiunilor producătorului)			
	Produse lactate și produse analoage, altele decât băuturile	2,1 µg/100 g (comercializate ca atare sau reconstituite conform instrucțiunilor producătorului)			
	Produse lactate și produse analoage, sub formă de băuturi	1,1 µg/100 ml (comercializate ca atare sau reconstituite conform instrucțiunilor producătorului)			
	Lapte și pulberi de lactate	21,3 µg/100 g (comercializate ca atare sau reconstituite conform instrucțiunilor producătorului)			
	Produse analoage cărnii	2,1 µg/100 g			
	Supe	2,1 µg/100 ml (comercializate ca atare sau reconstituite conform instrucțiunilor producătorului)			
	Gustări din legume extrudate	2,1 µg/100 g			
	Înlocuitori al unei mese pentru controlul greutății	2,1 µg/100 g			
	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013, cu excepția celor pentru sugari	În conformitate cu necesitățile nutriționale speciale ale persoanelor cărora le sunt destinate produsele			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, cu excepția suplimentelor alimentare destinate sugarilor și copiilor cu vârstă mică	15 µg de vitamina D ₂ /zi			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
Vitamina K₂ (menachinonă)	A se utiliza în conformitate cu Directiva 2002/46/CE, cu Regulamentul (UE) nr. 609/2013 și/sau cu Regulamentul (CE) nr. 1925/2006		Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Mena-chinonă” sau „Vitamina K ₂ ”		
Extract din tărâțe de grâu	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Extract din tărâțe de grâu”	Alimentul „Extract din tărâțe de grâu” nu poate fi introdus pe piață 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			
▼ M75 Plante proaspete de <i>Wolffia arrhiza</i> și de <i>Wolffia globosa</i> (alimente tradiționale dintr-o țară terță)	Categorie specifică de alimente	Niveluri maxime	Denumirea alimentului nou pe etichetarea produselor alimentare care îl conțin trebuie să fie „ <i>Wolffia arrhiza</i> și <i>Wolffia globosa</i> ” ori „ <i>Wolffia arrhiza</i> ” sau „ <i>Wolffia globosa</i> ”, în funcție de planta utilizată.		
	Plante proaspete de <i>Wolffia arrhiza</i> și/sau de <i>Wolffia globosa</i> ca atare				
▼ M46 Xilo-oligozaharide	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i> ⁽¹⁰⁾	Denumirea alimentului nou pe etichetarea produselor alimentare care îl conțin este „xilo-oligozaharide”		
	Pâine albă	14 g/kg			
	Pâine integrală	14 g/kg			
	Cereale pentru micul dejun	14 g/kg			
	Biscuiți	14 g/kg			
	Băutură din soia	3,5 g/kg			
	Iaurt ⁽⁹⁾	3,5 g/kg			
	Paste tartinabile din fructe	30 g/kg			
	Produse de cofetărie din ciocolată	30 g/kg			
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, destinate populației generale adulte	2 g/zi			

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou	Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
-----------------------	--	--	--------------	----------------------------------

▼ **M30**

Biomasă de drojdie <i>Yarrowia lipolytica</i>	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou în etichetarea produselor alimentare care îl conțin este biomasă de drojdie <i>Yarrowia lipolytica</i> ucisă prin tratament termic		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, cu excepția suplimentelor alimentare pentru sugari și copii cu vârste mici	6 g/zi pentru copiii cu vârsta peste 10 ani, adolescenți și populația adultă generală; 3 g/zi pentru copiii cu vârste cuprinse între 3 și 9 ani			

▼ **M9**

Beta glucani de drojdie	<i>Categorie specifică de alimente</i>	Nivelurile maxime ale beta glucanilor din drojdie (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) puri	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Beta glucani din drojdie (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)”		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE, cu excepția suplimentelor alimentare pentru sugari și copii de vârstă mică	1,275 g/zi pentru copii cu vârste mai mari de 12 ani și pentru populația adultă generală 0,675 g/zi pentru copii cu vârste mai mici de 12 ani			
	Înlocuitori ai unei diete totale pentru controlul greutateii, astfel cum sunt definiți 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 excepția 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	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
	Cereale pentru micul dejun din cereale integrale și cu conținut mare de fibre (preparare instant caldă)	1,5 g/kg			
	Biscuiți de tip „fursecuri”	6,7 g/kg			
	Biscuiți 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	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Zeaxantină”.		
	Suplimente alimentare, astfel cum sunt definite în Directiva 2002/46/CE	2 mg/zi			
▼ M9 L-pidolat de zinc	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i>	Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin 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 greutății				
	Alimente care trebuie să compenseze consumul în urma efortului muscular intens, destinate în special sportivilor				

▼ **M9**

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou	Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	► M29 Protecția datelor ◀
	Aliment pe care se menționează absența sau prezența în cantități reduse a glutenului în conformitate cu cerințele 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 greutatei 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 cerințele de furnizare a informațiilor către consumatori cu privire la absența sau prezența în cantități 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 legislațiilor 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 substanțe 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 alimentației 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 piețelor 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).

► **M32** (⁷) Nivelurile maxime de utilizare în produsul final gata de utilizare, comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucțiunilor producătorului. ◀

► **M45** (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). ◀

► **M46** (⁹) Atunci când sunt utilizate în produsele lactate, xilo-oligozaharidele nu înlocuiesc, total sau parțial, niciun constituent al laptelui.

(¹⁰) Niveluri maxime calculate pe baza specificațiilor aferente formei de pulbere 1. ◀

► **M49** (¹¹) Se folosește specificația minimă pentru conținutul de vitamina D din pudra de ciuperci cu vitamina D₂ de 1 000 µg de vitamina D₂/gram de pudră de ciuperci. ◀

(¹²) În funcție de grupa de vârstă căreia îi este destinat suplimentul alimentar.

▼ M71

▼ M80

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	Protecția datelor
<i>Acheta domesticus</i> sub formă congelată, desicăată și de pulbere (greier de casă)	<i>Categorie specifică de alimente</i>	<i>Niveluri maxime</i> (g/100 g) (comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucțiunilor)		1. Denumirea alimentului nou în etichetarea produselor alimentare care îl conțin este „<i>Acheta domesticus</i> sub formă congelată (greier de casă)”, „<i>Acheta domesticus</i> sub formă desicăată/de pulbere (greier de casă)”, în funcție de forma utilizată. 2. În etichetarea produselor alimentare care conțin <i>Acheta domesticus</i> (greier de casă) sub formă congelată, desicăată sau de pulbere se menționează că acest ingredient poate cauza reacții alergice consumatorilor cu alergii cunoscute la crustacee, la moluște și la produse derivate din acestea, precum și la acarieni. Această mențiune trebuie să apară în imediata apropiere a listei ingredientelor.	
		Formă congelată	Formă desicăată sau de pulbere		
	<i>Acheta domesticus</i> sub formă congelată, desicăată și de pulbere				
	Produse proteice, altele decât analogele de carne	40	20		
	Pâine și chifle	30	10		
	Produse de panificație, batoane din cereale și paste alimentare umplute	30	15		
	Biscuiți	30	8		
	Produse pe bază de paste (uscate)	3	1		
	Supe și concentrate sau pulberi de supe	20	5		
	Produse din cartofi prelucrați, preparate pe bază de legume și vegetale, și produse pe bază de paste sau pizza	15	5		
	Gustări pe bază de făină de porumb	40	20		
	Băuturi asemănătoare berii, băuturi în amestec care conțin alcool	1	1		
	Fructe cu coajă lemnoasă, semințe oleaginoase și boabe de năut	40	25		
	Sosuri	30	10		
	Preparate din carne	40	16		
	Analoage de carne	80	50		
	Produse de cofetărie conținând ciocolată	30	10		
	Produse pe bază de lapte fermentat congelat	15	5		

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	Protecția datelor
Locusta migratoria (lăcustă călătoare) sub formă congelată, uscată și de pudră	Categorie specifică de alimente	Niveluri maxime (g/100 g) (comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucțiunilor)		1. Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „Locusta migratoria (lăcustă călătoare) congelată”, „Locusta migratoria (lăcustă călătoare) uscată/pudră”, „Locusta migratoria (lăcustă călătoare) întreagă”, în funcție de forma utilizată. 2. Pe eticheta produselor alimentare care conțin Locusta migratoria (lăcustă călătoare) sub formă congelată, uscată și de pudră trebuie să se menționeze că acest ingredient poate provoca reacții alergice consumatorilor cu alergii cunoscute la crustacee, la moluște și produse derivate și la acarieni. Această mențiune trebuie să apară în imediata apropiere a listei ingredientelor.	Autorizat la 5.12.2021. 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. Solicitantul: Fair Insects BV, Industriestraat 3, 5107 NC Dongen, Țările de Jos. Pe perioada protecției datelor, alimentul nou este autorizat să fie introdus pe piața Uniunii numai de către Fair Insects BV, cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația 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 Fair Insects BV. Data de încheiere a protecției datelor: 5.12.2026
		Congelată	Uscată sau Pudră		
	Locusta migratoria sub formă congelată, uscată și de pudră				
	Produse din cartofi prelucrați; preparate pe bază de leguminoase și produse pe bază de paste	15	5		
	Produse analoge cărnii	80	50		
	Supe și supe concentrate	15	5		
	Leguminoase și legume în conservă/la borcan	20	15		
	Salate	15	5		
	Băuturi de tipul berii, amestecuri pentru băuturi alcoolice	2	2		
	Produse de cofetărie din ciocolată	30	10		
	Fructe cu coajă lemnoasă, semințe oleaginoase și năut		20		
	Produse pe bază de lapte fermentat congelate	15	5		
	Cârnați	30	10		

▼ M71

▼ M78

Aliment nou autorizat	Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou		Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea	Alte cerințe	Protecția datelor
Viermele galben de făină (larva de <i>Tenebrio molitor</i>) sub formă congelată, uscată și de pudră	Categorie specifică de alimente	Niveluri maxime (g/100 g) (comercializat ca atare sau reconstituit conform instrucțiunilor)		1. În funcție de forma utilizată, denumirea alimentului nou de pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „vierme galben de făină în stare congelată (larva de <i>Tenebrio molitor</i>)”, „vierme galben de făină uscat (larva de <i>Tenebrio molitor</i>)” sau „vierme galben de făină sub formă de pudră (larva de <i>Tenebrio molitor</i>)”. 2. Pe eticheta produselor alimentare care conțin vierme galben de făină (larva de <i>Tenebrio molitor</i>) sub formă congelată, uscată și de pudră trebuie să se menționeze că acest ingredient poate provoca reacții alergice consumatorilor cu alergii cunoscute la crustacee, la moluște și la produse derivate din acestea, precum și la acarieni. Această mențiune trebuie să apară în imediata apropiere a listei ingredientelor.	Autorizat la data de 1 martie 2022. 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. Solicitantul: Fair Insects BV, Industriestraat 3, 5107 NC Dongen, Țările de Jos. Pe perioada protecției datelor, alimentul nou este autorizat să fie introdus pe piața Uniunii numai de către Fair Insects BV, cu excepția cazului în care un solicitant ulterior obține autorizația 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 Fair Insects BV. Data de încheiere a protecției datelor: 1 martie 2027
		Congelat	Uscat sau sub formă de pudră		
	Viermele galben de făină (larva de <i>Tenebrio molitor</i>) sub formă congelată, uscată și de pudră				
	Pâine și chifle multicerale; biscuiți crocanți și grisine	30	10		
	Batoane din cereale	30	15		
	Produse pe bază de paste făinoase uscate; preparate pe bază de paste făinoase (cu excepția pastelor uscate expandate); pizza și preparate similare	15	10		
	Produse pe bază de paste făinoase uscate, umplute;	30	15		
	Preamestecuri (uscate) pentru produsele de panificație	30	15		
	Sosuri	30	10		
	Preparate pe bază de cartofi și/sau leguminoase	15	10		
	Zer praf	40	20		
	Produse analoge cărnii	80	50		
	Supe și salate	20	5		
	Chipsuri	40	20		
	Băuturi de tipul berii; băuturi alcoolice mixte; amestecuri pentru băuturi alcoolice	1	1		
	Produse de cofetărie din ciocolată	30	10		
	Fructe cu coajă lemnoasă, semințe oleaginoase și năut	40	30		
	Produse pe bază de lapte fermentat congelate	15	5		
	Preparate din carne	40	16		

Tabelul 2: Specificații

Alimente noi autorizate	Specificații
Acid <i>N</i> -acetil-D-neuraminic	Descriere: Acidul <i>N</i>-acetil-D-neuraminic este o pulbere cristalină albă spre albicioasă Definiție: Denumire chimică: Denumiri IUPAC: Acid <i>N</i>-acetil-D-neuraminic (dihidrat) Acid 5-acetamido-3,5-dideoxi-D-glicero-D-galacto-non-2-ulopiranosonic (dihidrat) Sinonime: Acid sialic (dihidrat) Formula chimică: $C_{11}H_{19}NO_9$ (acid) $C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9 \cdot 2H_2O$) (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) Specificații: Descriere: pulbere cristalină albă spre albicioasă pH (20 °C, soluție 5 %): 1,7 – 2,5 Acid <i>N</i>-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)

▼ **M9**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Solvenți reziduali: 2-propanol: < 0,1 % (g/g) Acetonă: < 0,1 % (g/g) Acetat de etil: < 0,1 % (g/g) Criterii microbiologice: <i>Salmonella</i>: Absența în 25 g Numărul total de bacterii mezofile aerobe: < 500 UFC/g Enterobacteriaceae: Absența în 10 g <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: Absența în 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Absența în 25 g <i>Bacillus cereus</i>: < 50 UFC/g Drojii: < 10 UFC/g Mucegaiuri: < 10 UFC/g Endotoxine reziduale: < 10 UE/mg UFC: Unități formatoare de colonii; UE: Unități de endotoxine

▼ **M80**

Acheta domesticus sub formă congelată, desecată și de pulbere (greier de casă)

Descriere/definiție:

Alimentul nou constă în greier de casă integral, sub formă congelată, desecată și de pulbere. Termenul „greier de casă” se referă la adultul din specia *Acheta domesticus*, o insectă care aparține familiei *Gryllidae*.

Alimentul nou este destinat comercializării sub trei forme diferite, și anume: (i) *A. domesticus* integral, prelucrat termic și congelat (AD sub formă congelată); (ii) *A. domesticus* integral, prelucrat termic și congelat-desecat (AD sub formă desecată); și (iii) *A. domesticus* integral, măcinat, prelucrat termic și congelat-desecat (AD sub formă de pulbere)

Este necesară o perioadă de privare de hrană de minimum 24 de ore înainte de uciderea insectelor prin congelare, pentru a permite adulților să își elimine conținutul intestinal.

Caracteristici/Compoziție (AD sub formă congelată):

Cenușă (% G/G): 0,6-1,2
Umiditate (% G/G): 76-82
Proteine brute (N × 6,25) (% G/G): 12-21
Carbohidrați digerabili (% G/G): 0,1-2
Grăsimi (% G/G): 3-12
din care saturate (% G/G): 36-45

Caracteristici/Compoziție (AD sub formă desecată sau de pulbere):

Cenușă (% G/G): 2,9-5,1
Umiditate (% G/G): ≤ 5
Proteine brute (N x 6,25) (% G/G): 55-65
Carbohidrați digerabili (% G/G): 1-4
Grăsimi (% G/G): 29-35
din care saturate (% G/G): 36-45

▼ **M80**

Alimente noi autorizate	Specificații
Indice de peroxid (mEq O₂/kg de grăsime) ≤ 5 Fibre alimentare (% G/G): 0,8-3 (¹⁸)Chitină (% G/G): 0,7-3 Metale grele: Plumb: ≤ 0,05 mg/kg Cadmium: ≤ 0,06 mg/kg Micotoxine: Aflatoxine (sumă de B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg Aflatoxină B1(µg/kg): ≤ 2 Deoxinivalenol: ≤ 200 µg/kg Ochratoxină A: ≤ 1 µg/kg Dioxine și PCB-uri asemănătoare dioxinelor Sumă de dioxine și de PCB-uri asemănătoare dioxinelor UB ((¹⁹)OMS₂₀₀₅ PCDD/F-PCB-TEQ): ≤ 1,25 pg/g de grăsime Criterii microbiologice: Număr total de microorganisme aerobe: ≤ 10⁵ (7)CFU/g Drojii și mușcăiuri: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 50 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: Absente în 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Absente în 25 g Bacterii anaerobe care reduc sulfizi: ≤ 30 CFU/g <i>Bacillus cereus</i> (prezumtiv): ≤ 100 CFU/g <i>Enterobacteriaceae</i> (prezumtiv): < 100 CFU/g Stafilococi coagulazo-pozitivi: ≤ 100 CFU/g	Indice de peroxid (mEq O₂/kg de grăsime) ≤ 5 Fibre alimentare (% G/G): 3-6 (¹⁸)Chitină (% G/G): 5,3-10 Metale grele: Plumb: ≤ 0,05 mg/kg Cadmium: ≤ 0,06 mg/kg Micotoxine: Aflatoxine (sumă de B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg Aflatoxină B1(µg/kg): ≤ 2 Deoxinivalenol: ≤ 200 µg/kg Ochratoxină A: ≤ 1 µg/kg Dioxine și PCB-uri asemănătoare dioxinelor Sumă de dioxine și de PCB-uri asemănătoare dioxinelor UB ((¹⁹)OMS₂₀₀₅ PCDD/F-PCB-TEQ): ≤ 1,25 pg/g de grăsime Criterii microbiologice: Număr total de microorganisme aerobe: ≤ 10⁵ CFU/g Drojii și mușcăiuri: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 50 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: Absente în 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Absente în 25 g Bacterii anaerobe care reduc sulfizi: ≤ 30 CFU/g <i>Bacillus cereus</i> (prezumtiv): ≤ 100 CFU/g <i>Enterobacteriaceae</i> (prezumtiv): < 100 CFU/g Stafilococi coagulazo-pozitivi: ≤ 100 CFU/g

▼ **M9**

Alimente noi autorizate	Specificații
Pulpă de fruct uscată de <i>Adansonia digitata</i> (baobab)	Descriere/definiție: Fructele de baobab (<i>Adansonia digitata</i>) sunt recoltate din pomi. Se sparge coaja tare și se separă pulpa de semințe și de coajă. Aceasta se macină, separată în granulații 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 carbohidrați (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 Specificații 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 <i>Ajuga reptans</i> din culturi de celule	Descriere/definiție: Extractul hidroalcoolic din culturile de țesuturi <i>Ajuga reptans</i> L. care este semnificativ echivalent cu extractele din părțile aeriene terminale ale <i>Ajuga reptans</i>, care înfloresc, obținute din culturi tradiționale.

▼ **M77*****Akkermansia muciniphila* (pasteurizată)**

Descriere:
Akkermansia muciniphila pasteurizată (tulpina ATCC BAA-835, CIP 107961) este produsă prin creșterea anaerobă a bacteriilor urmată de pasteurizare, concentrație celulară, crioconservare și liofilizare.

Caracteristici/Compoziție:
Total număr de celule *A. muciniphila* (celule/g): între $2,5 \times 10^{10}$ și $2,5 \times 10^{12}$
Număr viabil de celule *A. muciniphila* (CFU/g): < 10 (LOD) (*)
Activitatea apei: $\leq 0,43$
Umiditate (%): $\leq 12,0$
Proteine (%): $\leq 35,0$
Grăsimi (%): $\leq 4,0$
Cenușă brută (%): $\leq 21,0$
Carbohidrați (%): 36,0-86,0

Criterii microbiologice: Număr total de bacterii mezofile aerobe: ≤ 500 CFU (**)/g
Bacterii anaerobe sulfitreductoare: ≤ 50 CFU/g
Stafilococi coagulazo-pozitivi: ≤ 10 CFU/g
Enterobacterii: ≤ 10 CFU/g

▼ **M77**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Drojii: ≤ 10 CFU/g Mucegaiuri: ≤ 10 CFU/g <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 100 CFU/g <i>Listeria</i> spp.: Absență în 25 g <i>Salmonella</i> spp.: Absență în 25 g <i>Escherichia coli</i>: Absență în 1 g (*) LOD: limită de detecție. (**) Unități formatoare de colonii.
L-alanil-L-glutamină	Descriere/definiție: L-alanil-L-glutamina este produsă prin fermentare cu o tulpină modificată genetic de <i>Escherichia coli</i>. În timpul procesului de fermentație, ingredientul este secretat în mediul de creștere, din care este apoi separat și purificat pentru a se ajunge la o concentrație de > 98 %. Aspect: Pulbere cristalină de culoare albă Puritate: > 98 % Spectroscopie cu infraroșu: Conformitate cu standardul de referință Aspectul soluției: Incoloră și transparentă Teste (bază uscată): 98-102 % Substanțe înrudite (fiecare): $\leq 0,2$ % Reziduu la calcinare: $\leq 0,1$ % Pierdere prin uscare: $\leq 0,5$ % Rotație optică: $+ 9,0 - + 11,0$ ° pH (1 %; H₂O): 5,0-6,0 Amoniac (NH₄): $\leq 0,020$ % Clorură (Cl): $\leq 0,020$ % Sulfat (SO₄): $\leq 0,020$ % Criterii microbiologice: <i>Escherichia coli</i>: Absență/g
Ulei de alge din microalga <i>Ulkenia</i> sp.	Descriere/definiție: Ulei din microalga <i>Ulkenia</i> sp. Indice de aciditate: $\leq 0,5$ mg KOH/g Indice de peroxid (IP): $\leq 5,0$ meq/kg ulei Umiditate și substanțe volatile: $\leq 0,05$ % Substanțe nesaponificabile: $\leq 4,5$ % Acizi grași trans: $\leq 1,0$ % Conținut de DHA: ≥ 32 %

▼ M9

Alimente noi autorizate	Specificații
▼ <u>M25</u> Ulei din semințe de <i>Allanblackia</i>	Descriere/Definiție: Uleiul din semințe de <i>Allanblackia</i> se obține din semințe din următoarele specii de <i>Allanblackia</i> : <i>A. floribunda</i> (sinonim cu <i>A. parviflora</i>) și <i>A. stuhlmannii</i> . Compoziția 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 polinesaturați (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 Substanță nesaponificabilă: maxim 1,0 % (g/g) din ulei Indice de saponificare: 185-198 mg KOH/g
▼ <u>M9</u> Extract din frunze de <i>Aloe macroclada</i> Baker	Descriere/definiție: Extract sub formă de gel pulbere obținut din frunze de <i>Aloe macroclada</i> Baker care este semnificativ echivalent cu același gel obținut din frunze de <i>Aloe vera</i> (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	Specificații
▼ <u>M23</u>	
Ulei de krill antarctic din specia <i>Euphausia superba</i>	Descriere/Definiție: Pentru a produce extract de lipide din krill antarctic (<i>Euphausia superba</i>), se extrag lipide din krill congelat zdrobit sau din preparatul din krill uscat cu ajutorul unui solvent de extracție aprobat (în temeiul Directivei 2009/32/CE). Proteinele și materiile provenite din krill se înlătură din extractul lipidic prin filtrare. Solvenții de extracție și apa reziduală se înlătură prin evaporare. Indice de saponificare: ≤ 230 mg KOH/g Indice de peroxid (IP) ≤ 3 meq O₂/kg ulei Stabilitate la oxidare: toate produsele alimentare care conțin ulei de krill antarctic din specia <i>Euphausia superba</i> trebuie să demonstreze stabilitate la oxidare prin metode de testare adecvate și recunoscute la nivel național/internațional (de exemplu, AOAC). Umiditate și substanțe 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 %
▼ <u>M9</u>	
Ulei de krill antarctic din specia <i>Euphausia superba</i> bogat în fosfolipide	Descriere/definiție: Se obține ulei bogat în fosfolipide din krill antarctic (<i>Euphausia superba</i>) prin spălări repetate cu un solvent aprobat (în temeiul Directivei 2009/32/CE) pentru a crește conținutul de fosfolipide din ulei. Solvenții sunt eliminați din produsul final prin evaporare. Indice de saponificare: ≤ 230 mg KOH/g Indice de peroxid (IP): ≤ 3 meq O₂/kg ulei Umiditate și substanțe 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 %

Alimente noi autorizate	Specificații
Ulei bogat în acid arahidonic din ciuperca <i>Mortierella alpina</i>	Descriere/definiție: Uleiul de culoare galben deschis cu conținut ridicat de acid arahidonic se obține prin fermentarea tulpinilor nemodificate genetic IS-4, I49-N18, FJRK-MA01 și CBS 210.32 ale ciupercii <i>Mortierella alpina</i>, folosind un lichid corespunzător. Se extrage apoi uleiul din biomasă și se purifică. Acid arahidonic: ≥ 40 % din greutatea conținutului total de acizi grași Acizi grași liberi: $\leq 0,45$ % din conținutul total de acizi grași Acizi grași trans: $\leq 0,5$ % din conținutul total de acizi grași Substanță nesaponificabilă: $\leq 1,5$ % Indice de peroxid (IP): ≤ 5 meq/kg Indice de anisidină: ≤ 20 Indice de aciditate: $\leq 1,0$ KOH/g Umiditate: $\leq 0,5$ %
Ulei de argan din <i>Argania spinosa</i>	Descriere/definiție: Uleiul de argan se obține prin presarea la rece a sămburilor asemănători cu migdalele ai fructelor de <i>Argania spinosa</i> (L.) Skeels. Sămburii pot fi prăjiți înainte de presare, însă fără a intra în contact direct cu o flacără. Compoziție: Acid palmitic (C16:0): 12-15 % Acid stearic (C18:0): 5-7 % Acid oleic (C18:1): 43-50 % Acid linoleic (C18:2): 29-36 % Substanță 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 O₂/kg

Alimente noi autorizate	Specificații
Oleorășină bogată în astaxantină obținută din alga <i>Haematococcus pluvialis</i>	Descriere/definiție: Astaxantina este o carotenoidă produsă din alge din specia <i>Haematococcus pluvialis</i>. Metodele de producție 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 CO₂ 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 lanț mediu). Compoziția oleorășinii: Grăsimi: 42,2-99 % Proteine: 0,3-4,4 % Carbohidrați: 0-52,8 % Fibre: < 1,0 % Cenușă: 0,0-4,2 % Specificația 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 mușcăiuri: < 100 UFC/g Coliforme: < 10 UFC/g <i>E. coli</i>: Negativ <i>Salmonella</i>: Negativ <i>Staphylococcus</i>: Negativ

▼ **M9**

Alimente noi autorizate	Specificații
Semințe de busuioc (<i>Ocimum basilicum</i>)	Descriere/definiție: Busuiocul (<i>Ocimum basilicum</i> L.) aparține familiei „<i>Lamiaceae</i>” din ordinul „Lamiales”. După recoltare, semințele sunt curățate mecanic. Se îndepărtează florile, frunzele și alte părți ale plantei. Trebuie să se recurgă la filtrare (optică, mecanică) pentru a se asigura cel mai înalt grad de puritate a semințelor de busuioc. Procesul de fabricare a sucurilor de fructe și a amestecurilor de sucuri de fructe și legume care conțin semințe de busuioc (<i>Ocimum basilicum</i> L.) include etapa de hidratare prealabilă și de pasteurizare a semințelor. Sunt instituite controale microbiologice și sisteme de monitorizare. Substanță uscată: 94,1 % Proteine: 20,7 % Grăsimi: 24,4 % Carbohidrați: 1,7 % Fibre alimentare: 40,5 % (metodă: AOAC 958.29) Cenușă: 6,78 %

▼ **M32**

Betaină	Descriere/definiție: Betaină (N,N,N-trimetilglicină sau carboxi-N,N,N-trimetilmetanaminiiu), sub formă de anhidru (CH₃)₃N⁺CH₂COO⁻ (Nr. CAS: 107-43-7) și de monohidrat (CH₃)₃N⁺CH₂COO⁻.H₂O (Nr. CAS: 590-47-6) se obține prin prelucrarea sfeclii de zahăr (și anume, melasă, vinasă sau glicerol-betaină). Caracteristici/compoziție Aspect: Cristale albe, granulare Betaină: ≥ 99,0 % (w/w raportat la substanța 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	Specificații
	Criterii microbiologice: Numărul total de microorganisme viabile: ≤ 100 UFC/g Bacterii coliforme: Negativ/10 g <i>Salmonella</i> sp.: Negativ/25 g Drojdii: ≤ 10 UFC/g Mucegaiuri: ≤ 10 UFC/g UFC: unități formatoare de colonii.

▼ **M9**

Extract de fasole neagră fermentată	Descriere/definiție: Extractul de fasole neagră fermentată (extract de Touchi) este o pudră fină de culoare maro deschis, bogată în proteine și obținută prin extracția în apă a semințelor de soia [<i>Glycine max (L.) Merr.</i>] fermentate cu <i>Aspergillus oryzae</i> . Extractul conține un inhibitor al α-glucosidazei. Caracteristici: Grăsime: ≤ 1,0 % Proteine: ≥ 55 % Apă: ≤ 7,0 % Cenușă: ≤ 10 % Carbohidrați: ≥ 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	Specificații
Lactoferină bovină	Descriere/definiție: 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 lanț polipeptidic, de 689 de aminoacizi. Procesul de producție: 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. Proprietățile 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 (soluție 2 %, 20 °C): 5,2-7,2 Solubilitate (soluție 2 %, 20 °C): completă

▼ **M34**

Izolată 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, obținută din lapte de bovine degresat printr-o serie de etape de izolare și purificare. Caracteristici/Compoziție 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 (soluție 5 % g/v): 5,5 – 7,6
---	--

▼ **M34**

Alimente noi autorizate	Specificații
	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 <i>Escherichia coli</i>: Negativ/g Stafilococi coagulazo-pozitivi: Negativ/g <i>Salmonella</i>: Negativ/25 g <i>Listeria</i>: Negativ/25 g <i>Cronobacter</i> spp.: Negativ/25 g Mucegaiuri: ≤ 50 UFC/g Drojdii: ≤ 50 UFC/g UFC: unități formatoare de colonii

▼ **M9**

Ulei din semințe de <i>Buglossoides arvensis</i>	Descriere/definiție: Uleiul rafinat din Buglossoides se extrage din semințele de <i>Buglossoides arvensis</i> (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	Specificații
	Indice de aciditate: ≤ 0,6 mg KOH/g Indice de peroxid (IP): ≤ 5,0 meq O ₂ /kg Conținut nesaponificabil: ≤ 2,0 % Conținut de proteine (total azot): ≤ 10 μg/ml Alcaloizi pirolizidinici: Nedetectabili pentru o limită de detecție de 4,0 μg/kg
Ulei de <i>Calanus finmarchicus</i>	Descriere/definiție: Alimentul nou este un ulei ușor vâscos, de culoare rubinie și cu un ușor miros de crustacee, extras din crustaceul (zooplanctonul marin) <i>Calanus finmarchicus</i> . Ingredientul este alcătuit, în principal, din esteri de ceară (> 85 %) care conțin mici cantități de trigliceride și alte lipide neutre. Specificații: Apă: < 1,0 % Esteri de ceară: > 85 % Acizi grași totali: > 46 % Acid eicosapentaenoic (EPA): > 3,0 % Acid docosahexaenoic (DHA): > 4,0 % Alcoolii 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
▼ <u>M74</u> Fructoborat de calciu	Descriere/definiție Alimentul nou este fructoboratul de calciu, o sare de calciu tetrahidrat a unui ester de bis(fructoză) al acidului boric sub formă de pulbere, reprezentat de Ca[(C ₆ H ₁₀ O ₆) ₂ B] ₂ •4H ₂ O, având masa moleculară de 846 Da.

▼ **M74**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Alimentul nou este produs prin sinteză chimică, prin care fructoza este combinată cu acidul boric în apă pentru a produce un ester de bis(fructoză) al acidului boric prin diferite procese de încălzire și amestecare. Se adaugă apoi carbonat de calciu pentru a se obține o soluție care conține sarea de calciu a fructoboratului (tetrahidrat). Soluția este liofilizată, măcinată pentru a produce produsul final sub formă de pulbere, apoi ambalată și depozitată în condiții de depozitare reprezentative (22 ± 1 °C RH 55-60 %). <i>Caracteristici/Compoziție</i> Umiditate liberă: < 5,0 % Calciu: 4,5-5 % Bor: 2,5-2,9 % Fructoză: 80-85 % Cenușă: 15-16 % <i>Metale grele</i> Arsen: ≤ 1 mg/kg <i>Criterii microbiologice:</i> Număr total pe placă: $\leq 1\,000$ CFU/g ^(a) Drojdii și mucegaiuri: < 100 CFU/g Coliforme: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g Specii de <i>Salmonella</i>: Absente în 25 g Stafileloci coagulazo-pozitivi: Absente în 1 g (a) CFU: Unități formatoare de colonii (colony forming units).

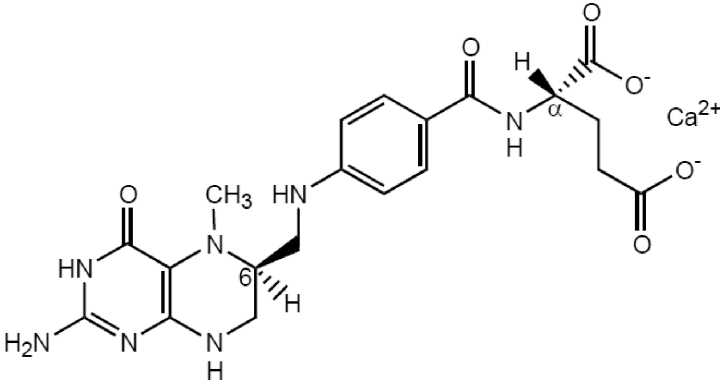
▼ **M82****L-metilfolat de calciu****Descriere:**

Alimentul nou este produs prin sinteză chimică pornind de la acidul folic.

Este o pulbere cristalină de culoare albă spre gălbui deschis, aproape inodoră, greu solubilă în apă și foarte puțin solubilă sau insolubilă în majoritatea solvenților organici.

Definiție:

Formula chimică: $C_{20}H_{23}CaN_7O_6$

Alimente noi autorizate	Specificații
	Denumire sistematică: Sare de calciu a acidului N-{4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-hexahidro-5-metil-4-oxo-6-pteridinil]metil]amino]benzoil}-L-glutamic. Număr CAS: 129025-21-4 (Sare de calciu cu un raport nespecificat de L-5-MTHF/Ca²⁺) și 151533-22-1 (Sare de calciu cu un raport specificat de 1:1 de L-5-MTHF/Ca²⁺). Masă moleculară: 497,5 daltoni Sinonime: L-metilfolat de calciu: Sare de calciu a acidului L-5-metiltetrahidrofolic, [(L-5-MTHF-Ca)]; Sare de calciu a acidului (6S)-5-metiltetrahidrofolic [(6S)-5-MTHF-Ca]; Sare de calciu a acidului (6S)-5-metil-5,6,7,8-tetrahidropteroil-L-glutamic și acidul L-5-metil-tetrahidrofolic (L-5-MTHF) fără specificarea cationului. Formulă structurală:  Caracteristici Puritate: > 95 % (pe bază uscată) Apă: ≤ 17,0 % Calciu (pe bază anhidră și fără solvent): 7,0-8,5 % D-metilfolat de calciu (6R, izomer αS): ≤ 1,0 % Alți folați și substanțe înrudite: ≤ 2,5 % Etanol: ≤ 0,5 % Contaminanți CFU: Unități formatoare de colonii (<i>colony forming units</i>).

▼ M82

Alimente noi autorizate	Specificații	
	Sugari și copii de vârstă mică	Populația generală, cu excepția sugarilor și copiilor de vârstă mică
	Plumb: ≤ 1 mg/kg	Plumb: ≤ 1 mg/kg
	Bor: ≤ 10 mg/kg	Bor: ≤ 10 mg/kg
	Cadmium ≤ 0,5 mg/kg	Cadmium ≤ 0,5 mg/kg
	Mercur ≤ 1,0 mg/kg	Mercur ≤ 1,5 mg/kg
	Arsen ≤ 1,5 mg/kg	Arsen ≤ 1,5 mg/kg
	Platină ≤ 2 mg/kg	Platină ≤ 10 mg/kg
	Criterii microbiologice: Numărul total de germeni aerobi viabili: ≤ 1 000 CFU/g Număr total de drojdii și de mucegaiuri: ≤ 100 CFU/g	

▼ M79

Acizi grași cetilați

Descriere/definiție:
Alimentul nou se referă în principal la un amestec de acid miristic cetilat și acid oleic cetilat sintetizați din alcool cetilic, acid miristic și acid oleic și, într-o mai mică măsură, din alți acizi grași cetilați și alți compuși din ulei de măsline.

Caracteristici/Compoziție:
Conținutul de esteri: 70-80 %, din care: Oleat de cetil: 22-30 %, Miristat de cetil: 41-56 %
Trigliceride: 22-25 %
Indice de aciditate (mg KOH/g): ≤ 5
Indice de saponificare (mg KOH/g): 130-150

Criterii microbiologice:
Număr total de microorganisme aerobe: ≤ 1 000 CFU/g
Drojdii și mucegaiuri: ≤ 100 CFU/g
KOH: hidroxid de potasiu
UFC: unități formatoare de colonii

▼ M9

Bază pentru gumă de mestecat (monometoxipolietilenglicol)

Descriere/definiție:
Noul ingredient alimentar este un polimer sintetic (Numărul brevetului WO2006016179). Acesta se compune din polimeri ramificați de monometoxipolietilenglicol (MPEG) grefați pe poliizopren grefat cu anhidridă maleică (PIP-g-MA) și din MPEG nereacționat (sub 35 % în greutate).
Culoare albă spre albicioasă.
Nr. CAS: 1246080-53-4

Alimente noi autorizate	Specificații
	Caracteristici: Umiditate: < 5,0 % 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	Specificații
	Criterii microbiologice: Număr total de microorganisme aerobe: ≤ 500 UFC/g Mucegaiuri/drojii: ≤ 500 UFC/g <i>Escherichia coli</i>: Test negativ <i>Salmonella</i>: Test negativ <i>Staphylococcus aureus</i>: Test negativ <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Test negativ
Ulei de chia din <i>Salvia hispanica</i>	Descriere/definiție: Uleiul de chia se obține din semințele de chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) (puritate 99,9 %), prin presare la rece. Nu se utilizează solvenți și, după presare, uleiul se păstrează în rezervoare de decantare, iar ulterior este supus unui proces de filtrare pentru a îndepărta impuritățile. El poate fi obținut, de asemenea, prin extracție cu CO₂ supercritic. Procesul de producție: Produs prin presare la rece. Nu se utilizează solvenți și, după presare, uleiul se păstrează în rezervoare de decantare, iar ulterior este supus unui proces de filtrare pentru a îndepărta impuritățile. Aciditate exprimată ca acid oleic: $\leq 2,0$ % Indice de peroxid (IP): ≤ 10 meq/kg Impurități insolubile: $\leq 0,05$ % Acid alfa-linolenic: ≥ 60 % Acid linoleic: 15-20 %
Semințe de chia (<i>Salvia hispanica</i>)	Descriere/definiție: Chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) este o plantă erbacee anuală de vară aparținând familiei <i>Labiatae</i>. După recoltare, semințele sunt curățate mecanic. Se îndepărtează florile, frunzele și alte părți ale plantei. Substanță uscată: 90-97 % Proteine: 15-26 % Grăsimi: 18-39 % Carbohidrați (*): 18-43 % Fibră brută (**): 18-43 % Cenușă: 3-7 % (*) Carbohidrații includ indicele de fibre (**) Fibră brută reprezintă partea fibrei compusă în principal din celuloză, pentosan și lignină nedigerabile

Alimente noi autorizate	Specificații
	Procesul de producție: Procesul de producție al sucurilor de fructe și al amestecurilor de sucuri de fructe care conțin semințe de chia include etapa de hidratare prealabilă și de pasteurizare a semințelor. Sunt instituite controale microbiologice și sisteme de monitorizare.
Chitină-glucan din <i>Aspergillus niger</i>	Descriere/definiție: Chitina-glucan se obține din miceliu de <i>Aspergillus niger</i>; aceasta este o pudră cu tentă gălbuie, inodoră și neaglutinată. Are un conținut de substanță uscată de 90 % sau mai mare. Chitina-glucan este compusă în principal din două polizaharide: — chitină, compusă din unități repetitive de N-acetil-D-glucosamină (nr. CAS: 1398-61-4), -beta(1,3) — glucan, compus din unități 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 <i>Fomes fomentarius</i>	Descriere/definiție: Complexul de chitină-glucan se obține din pereții celulari ai fructului ciupercii <i>Fomes fomentarius</i>. Acesta cuprinde, în principal, două polizaharide: — Chitină, compusă din unități repetitive de N-acetil-D-glucosamină (nr. CAS: 1398-61-4); — Beta(1,3)(1,6)-D-glucan, compus din unități repetate de D-glucoză (nr. CAS: 9041-22-9). Procesul de producție cuprinde mai multe etape, inclusiv: curățare, reducerea dimensiunii și măcinare, înmuiere în apă și încălzire într-o soluție alcalină, spălare, uscare. În procesul de producție 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 %

Alimente noi autorizate	Specificații
	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: ≤ 10³/g Drojdii și mucegaiuri: ≤ 10³/g Coliforme la 30 °C: ≤ 10³/g <i>E. coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i> și alte bacterii patogene: Absență/25 g
Extract de chitosan din ciuperci <i>(Agaricus bisporus; Aspergillus niger)</i>	Descriere/definiție: Extractul de chitosan [cu conținut predominant de poli(D-glucozamină)] se obține din tulpini ale <i>Agaricus bisporus</i> sau din miceliu de <i>Aspergillus niger</i>. Procesul de producție 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: (C₆H₁₁NO₄)_n Aspect: pulbere fină neaglutinată Aspect: Variază de la albicios la o nuanță ușor maronie Miros: Inodor Puritate: Conținut de chitosan (% g/g substanță uscată): ≥ 85 Conținut de glucan (% g/g substanță uscată): ≤ 15 Pierdere prin uscare (% g/g substanță uscată): ≤ 10 Vâscozitate (1 % în 1 % de acid acetic): 1-15

Alimente noi autorizate	Specificații
	Grad de acetilare (în % mol/substanță umedă): 0-30 Vâscozitate (1 % în 1 % de acid acetic) (mPa.s): 1-14 pentru chitosan din <i>Aspergillus niger</i>; 12-25 pentru chitină din <i>Agaricus bisporus</i> Cenușă (% g/g substanță uscată): $\leq 3,0$ Proteine (% g/g substanță uscată): $\leq 2,0$ Granulometrie: > 100 nm Densitate măsurată (g/cm^3): 0,7-1,0 Capacitatea de legare a grăsimilor 800 x (g/g substanță umedă): încercare reușită Metale grele: Mercur (ppm): $\leq 0,1$ Plumb (ppm): $\leq 1,0$ Arsen (ppm): $\leq 1,0$ Cadmiu (ppm): $\leq 0,5$ Criterii microbiologice: Germenii aerobi (UFC/g): $\leq 10^3$ Număr de drojdii și mucegaiuri (UFC/g): $\leq 10^3$ <i>Escherichia coli</i> (UFC/g): ≤ 10 Enterobacteriaceae (UFC/g): ≤ 10 <i>Salmonella</i>: Absență/25g <i>Listeria monocytogenes</i>: Absență/25 g
Sulfat de condroitină	Descriere/definiție: Sulfatul de condroitină (sare de sodiu) este un produs biosintetic. El se obține prin sulfatarea chimică a condroitinei derivate prin fermentație cu tulpina U1-41 (ATCC 23502) a bacteriei <i>Escherichia coli</i> 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 ($w_h/w_{0,05}$): $\leq 0,7$ Model de sulfatare ($\Delta\text{Di-6S}$) (%): ≤ 85 Pierdere la uscare (%) (105 °C la greutate constantă): $\leq 10,0$ Reziduu la calcinare (% bază uscată): 20-30 Proteină (% bază uscată): $\leq 0,5$ Endotoxine (UE/mg): ≤ 100 Total impurități organice (mg/kg): ≤ 50

▼ M9

Alimente noi autorizate	Specificații
Picolinat de crom	Descriere/Definiție: Picolinatul de crom este o pulbere fluidă roșiatică, ușor solubilă în apa cu pH 7. Sarea este, de asemenea, solubilă în solvenții 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(C₆H₄NO₂)₃ Caracteristici chimice: Picolinat de crom: ≥ 95 % Crom (III): 12-13 % Crom (VI): nedetectat Apă: ≤ 4,0 %

▼ M54

Biomasa de drojdie (*Yarrowia lipolytica*) cu conținut de crom

Descriere/Definiție:

Alimentul nou este biomasa de drojdie *Yarrowia lipolytica* cu conținut de crom uscată și ucisă prin tratament termic.

Alimentul nou este produs prin fermentare în prezența clorurii de crom, urmat de o serie de etape de purificare și o etapă de ucidere a drojdiei prin tratament termic, care să asigure absența celulelor viabile de *Yarrowia lipolytica* în alimentul nou.

Caracteristici/Compoziție:

Crom total: 18-23 µg/g

Crom (VI): < 10 µg/kg (adică, limita de detecție)

Proteine: 40-50 g/100 g

Fibre alimentare: 24-32 g/100 g

Zaharuri: < 2 g/100 g

Grăsimi: 6-12 g/100 g

Cenușă totală: ≤ 15 %

Apă: ≤ 5 %

Substanță uscată: ≥ 95 %

Metale grele:

Plumb: ≤ 3,0 mg/kg

Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg

Mercur: ≤ 0,1 mg/kg

▼ M54

Alimente noi autorizate	Specificații
	Criterii microbiologice: Număr total de microorganisme aerobe: $\leq 5 \times 10^3$ UFC/g Număr total de drojdii și mucegaiuri: $\leq 10^2$ UFC/g Celule viabile de <i>Yarrowia lipolytica</i> ⁽¹⁴⁾ : < 10 UFC/g (adică, limita de detecție) Coliforme: ≤ 10 UFC/g Specii de <i>Salmonella</i> : Absente în 25 g UFC: Unitate formatoare de colonii (<i>Colony forming unit</i>)

▼ M82

Plantă aromatică de <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis	Descriere: Plantă aromatică de <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis; specii aparținând familiei Cistaceae originară din regiunea mediteraneană, peninsula Halkidiki. Alimentul nou constă în părți aeriene uscate și tăiate (lăstari cu părți lemnoase) de <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis
--	--

▼ M9

Citicolină	Descriere/Definiție: Citicolina se obține printr-un proces microbial. 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 (soluție 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): $\leq 5,0$ % Amoniu: $\leq 0,05$ % Arsen: Maximum 2 ppm Acizi fosforici liberi: $\leq 0,1$ % Acid 5'-citidilic: $\leq 1,0$ % Criterii microbiologice: Număr total de microorganisme: $\leq 10^3$ UFC/g Drojdii și mucegaiuri: $\leq 10^2$ UFC/g <i>Escherichia coli</i> : Absența în 1 g
-------------------	---

▼ **M9**

Alimente noi autorizate	Specificații
<i>Clostridium butyricum</i>	Descriere/definiție: <i>Clostridium butyricum</i> (CBM-588) este o bacterie gram-pozitivă, producătoare de spori, anaerobă strictă, nepatogenă și nemodificată genetic. Număr depozitar FERM BP-2789 Criterii microbiologice: Numărul total de germeni aerobi viabili: $\leq 10^3$ UFC/g <i>Escherichia coli</i>: Nedetectat în cantitatea de 1 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Nedetectat în cantitatea de 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Nedetectat în cantitatea de 1 g Drojdii și mucegaiuri: $\leq 10^2$ UFC/g

▼ **M76**

Pulpă uscată de cireșe de <i>Coffea arabica</i> L. și/sau <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner și infuzia sa (aliment tradițional provenit dintr-o țară terță)	Descriere/definiție: Alimentul tradițional constă în pulpa uscată de cireșe de cafea neprăjită din speciile <i>Coffea arabica</i> L. și/sau <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner (genul: <i>Coffea</i>, familia: <i>Rubiaceae</i>) și în infuzia sa. Infuzia poate fi utilizată ca atare, concentrată sau uscată. Se colectează cireșe de cafea coapte, apoi boabele de cafea sunt îndepărtate mecanic, înainte sau după un proces de uscare, lăsând pulpa uscată de cireșe de cafea, care poate fi măcinată pentru a se obține o pulbere. Pulpa de cireșe de cafea separată este cunoscută și sub denumirea de „cascara”, de la termenul spaniol „cáscara”, care înseamnă „coajă”. De regulă, infuzia se prepară prin amestecarea a până la 6 g de pulpă de cascara sau de coajă în 100 ml de apă fierbinte ($> 75\text{ }^{\circ}\text{C}$) timp de câteva minute, urmată de turnarea printr-o sită, sau utilizând cantități corespunzătoare în infuzii uscate sau instant. Compoziția pulpei uscate de cireșe de cafea: Apă: $< 18\text{ }\%$ Activitatea apei (a_w): $\leq 0,65$ Cenușă: $< 10,4\text{ }\%$ SU Proteine: $< 15\text{ }\%$ SU Grăsimi: $< 5\text{ }\%$ SU Carbohidrați: $< 85\text{ }\%$ SU Criterii microbiologice: Număr de microorganisme aerobe: $< 10^4$ CFU/g Total drojdii și mucegaiuri: < 100 CFU/g Enterobacteriaceae: < 50 CFU/g <i>Salmonella</i>: absență în 25 g <i>Bacillus cereus</i>: < 100 CFU/g
---	--

▼ **M76**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Micotoxine: Ochratoxină A: < 5,0 µg/kg Aflatoxină B1: < 2,0 µg/kg Aflatoxine B1, B2, G1, G2 (sumă): < 4,0 µg/kg Metale grele: Cadmium (Cd): < 0,05 mg/kg Plumb (Pb): < 1,0 mg/kg Cupru: ≤ 50 mg/kg Mercur: ≤ 0,02 mg/kg Arsen: ≤ 0,2 mg/kg Impurități: Benzo(a)piren: < 10,0 µg/kg Suma benzo(a)pirenului, benzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenului și crisenului: < 50,0 µg/kg Pesticide: Nivelurile de pesticide din alimentul tradițional trebuie să respecte nivelurile stabilite în Regulamentul (CE) nr. 396/2005 pentru codul „0639000” – „infuzii din orice alte părți ale plantei”. CFU: unități formatoare de colonii (<i>Colony Forming Units</i>) SU: substanță uscată

▼ **M29**

D-riboză	Descriere D-riboza este o aldopentoză (monozaharidă) obținută prin fermentare, utilizând o tulpină de <i>Bacillus subtilis</i> cu deficit de transketolază. Formula chimică: C₅H₁₀O₅ Nr. CAS: 50-69-1 Masa moleculară: 150,13 Da
-----------------	---

▼ **M29**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Caracteristici/Compoziție Aspect: uscat, cu textură de pulbere, de culoare albă până la ușor gălbuie Rotație specifică $[\alpha]_D^{25}$: între $-19,0^\circ$ și $-21,0^\circ$ 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: $\leq 0,1$ mg/kg Arsen: $\leq 0,1$ mg/kg Cadmiu: $\leq 0,1$ mg/kg Mercur: $\leq 0,1$ mg/kg Criterii microbiologice Număr total pe placă: ≤ 100 UFC (⁹)/g Drojdii: ≤ 100 UFC/g Mucegaiuri: ≤ 100 UFC/g Coliforme: ≤ 10 UFC/g <i>Salmonella</i> sp.: Negativ/25 g

▼ M9

Alimente noi autorizate	Specificații
▼ <u>M52</u> Euglena gracilis <i>desicăță</i>	Descriere/Definiție: Alimentul nou este reprezentat de celule întregi desiccate de Euglena, și anume biomasa desicăță constând în microalga <i>Euglena gracilis</i>. Alimentul nou este produs prin fermentație, urmată de filtrare și de o etapă de încălzire letală a microalgei, pentru a asigura absența celulelor viabile de <i>Euglena gracilis</i> în alimentul nou. Caracteristici/Compoziție: Total carbohidrați: ≤ 75 % Beta-glucan: > 50 % Proteine: ≥ 15 % Grăsimi: ≤ 15 % Cenușă: ≤ 10 % Umiditate: ≤ 6 % Metale grele: Plumb: ≤ 0,5 mg/kg Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg Mercur: ≤ 0,05 mg/kg Arsen: ≤ 0,02 mg/kg Criterii microbiologice: Număr de microorganisme aerobe: ≤ 10 000 CFU/g Coliforme: ≤ 100 MPN/g Drojdii și mucegaiuri: ≤ 500 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: Absență în 10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Absență în 10 g <i>Salmonella</i>: Absență în 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Absență în 25 g UFC: unități formatoare de colonii. NCP: numărul cel mai probabil

▼ **M9**

Alimente noi autorizate	Specificații
Extract de pudră de cacao degresată	Extract de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.) Aspect: Pudră de culoare maro închis, fără impurități vizibile Proprietăți fizice și chimice: Conținut de polifenoli: Min. 55,0 % GAE Conținut de teobromină: Max. 10,0 % Conținut de cenușă: Max. 5,0 % Conținut de umiditate: Max. 8,0 % Densitate aparentă: 0,40-0,55 g/cm³ pH: 5,0-6,5 Solvent rezidual: Max. 500 ppm
Extract de cacao cu conținut redus de grăsimi	Extract de cacao cu conținut redus de grăsimi (<i>Theobroma cacao</i> L.) Aspect: Pudră de culoare roșu închis spre purpuriu Extract din cacao, concentrat: Min. 99 % Dioxid de siliciu (asistență tehnologică): Max. 1,0 % Favanoli de cacao: Min. 300 mg/g — Epicatechină: Min. 45 mg/g Pierdere prin uscare: Max. 5,0 %
▼ M67 Ulei din semințe de coriandru obținut din <i>Coriandrum sativum</i>	Descriere/definiție: Uleiul din semințe de coriandru este un ulei care conține gliceride ale acizilor grași și este produs din semințele plantei de coriandru denumită <i>Coriandrum sativum</i> L. Culoare gălbuie spre maro, gust absent Nr. CAS: 8008-52-4 Compoziția acizilor grași: Acid palmitic (C16:0): 2-5 %

▼ **M67**

Alimente noi autorizate	Specificații
	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: $\leq$ 1,0 % Puritate: Indice de refracție (20 °C): 1,466-1,474 Indice de aciditate: $\leq$ 4 mg KOH/g Indice de peroxid (IP): $\leq$ 5,0 mEq/kg Indice de iod: 88-110 unități Indice de saponificare: 179-200 mg KOH/g Materie nesaponificabilă: $\leq$ 15 g/kg

▼ **M15**

Extract de merișoare sub formă de pulbere

Descriere/Definiție:

Extractul de merișoare sub formă de pulbere este un extract sub formă de pulbere solubil în apă, bogat în fenoli, preparat prin extracție etanolică din suc concentrat de fructe sănătoase și mature de merișoare din cultivarul *Vaccinium macrocarpon*.

Caracteristici/Compoziție

Umiditate (% g/g): $\leq$ 4

Proantocianidine – PAC (% g/g substanță 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 substanță uscată] ⁽⁵⁾

— Metoda Folin-Ciocalteu: > 46,2

Solubilitate (apă): 100 %, fără particule insolubile vizibile

▼ **M15**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Conținut 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 <i>Escherichia coli</i> : < 10 UFC/g <i>Salmonella</i> : absentă în 375 g

▼ **M9**

Fructe uscate de <i>Crataegus pinnatifida</i>	Descriere/definiție: Fructe uscate din specia <i>Crataegus pinnatifida</i> aparținând familiei rozaceelor (<i>Rosaceae</i>) și originară din China și Coreea. Compoziție: Substanță uscată: 80 % Carbohidrați: 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 obținute prin prelucrarea termică a părții comestibile din una sau mai multe specii de fructe, întregi sau în bucăți, cernute sau nu, fără o concentrare semnificativă. Se pot utiliza zahăr, apă, cidru, condimente și suc de lămâie.
α-ciclodextrină	Descriere/definiție: O zaharidă ciclică nereducătoare compusă din șase unități de D-glucopiranozil legate în poziția α-1,4 produsă de acțiunea ciclodextrin-glucoziltransferazei (CGTază, EC 2.4.1.19) asupra amidonului hidrolizat. Recuperarea și purificarea α-ciclodextrinei se pot realiza folosind una dintre următoarele proceduri:

Alimente noi autorizate	Specificații
	precipitarea unui complex de α-ciclodextrină cu 1-decanol, soluție în apă la temperatură ridicată și reprecipitarea, striparea cu abur a complexantului și cristalizarea α-ciclodextrinei din soluție; 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: $\geq 98\%$ (bază uscată) Identificare: Interval de topire: Se descompune la peste 278 °C Solubilitate: Liber solubil în apă; foarte puțin solubil în etanol Rotație specifică: $[\alpha]_D^{25}$: între + 145 ° și + 151 ° (soluție 1 %) Cromatografie: Timpul de retenție pentru picul maxim într-o cromatogramă lichidă a probei corespunde cu cel pentru α-ciclodextrină într-o cromatogramă a α-ciclodextrinei de referință (disponibilă de la <i>Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH, München, Germania sau Wacker Biochem Group, Adrian, MI, SUA</i>) conform condițiilor descrise în METODA DE ANALIZĂ Puritate: Apă: $\leq 11\%$ (metoda Karl Fischer) Complexant rezidual: $\leq 20\text{ mg/kg}$ (1-decanol) Substanțe de reducere: $\leq 0,5\%$ (ca glucoză) Cenușă sulfată: $\leq 0,1\%$ Plumb: $\leq 0,5\text{ mg/kg}$ Metodă de analiză: Se determină prin cromatografie lichidă pe baza următoarelor condiții: Soluția de probă: Se cântăresc cu precizie aproximativ 100 mg din soluția 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

Alimente noi autorizate	Specificații
	Soluție de referință: 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 refracție și cu un înregistrator integrat. Coloană și ambalaj: Nucleozil-100-NH₂ (10 μm) (<i>Macherey & Nagel Co. Düren, Germania</i>) 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 injecție: 10 μl Procedura: Se injectează soluția de probă în cromatograf, se înregistrează cromatograful și se măsoară aria picului α-CD. Se calculează procentual conținutul de α-ciclodextrină din soluția de probă, după cum urmează: $\% \alpha\text{-ciclodextrină (bază uscată)} = 100 \times (A_S/A_R) (W_R/W_S)$ unde A_S și A_R sunt ariile picurilor datorate α-ciclodextrinei pentru soluția de probă și, respectiv, soluția de referință. W_S și W_R constituie mase (mg) ale α-ciclodextrinei pentru soluția de probă și, respectiv, cea de referință după corectarea conținutului de apă.
γ -ciclodextrină	Descriere/definiție: O zaharidă ciclică nereducătoare compusă din opt unități de D-glucopiranozil legate în poziția α-1,4 produsă de acțiunea 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 soluție 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: (C₆H₁₀O₅)₈ Analiză: $\geq 98 \%$ (bază uscată)

▼ M9

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

▼ M21

Semințe decorticate de *Digitaria exilis* (Kippist) Stapf (meișor)
(Aliment tradițional provenit dintr-o țară terță)

Descriere/Definiție:

Alimentul tradițional constă în semințe decorticate (fără tărațe) de *Digitaria exilis* (Kippist) Stapf.

Digitaria exilis (Kippist) Stapf este o plantă erbacee anuală din familia *Poaceae*.

Componente nutritive tipice ale semințelor decorticate de meișor

Carbohidrați: 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

Conținut de fitat: ≤ 2,1 mg/g

▼ M9

Preparat pe bază de dextran obținut din *Leuconostoc mesenteroides*

1. **Sub formă de pulbere:**

Carbohidrați: 60 % cu: (Dextran: 50 %, manitol: 0,5 %, fructoză: 0,3 %, leucroză: 9,2 %)

Proteine: 6,5 %

Alimente noi autorizate	Specificații
	Lipide: 0,5 % Acid lactic: 10 % Etanol: în cantități minime Cenușă: 13 % Umiditate: 10 % 2. Sub formă lichidă: Carbohidrați: 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 % Cenușă: 3,4 % Umiditate: 80 %
Ulei de diacilglicerol de origine vegetală	Descriere/definiție: Produs din glicerol și acizi grași derivați din uleiuri vegetale comestibile, în special din ulei de soia (<i>Glycine max</i>) sau ulei de rapiță (<i>Brassica campestris</i>, <i>Brassica napus</i>) folosindu-se o enzimă specifică. Distribuția acilglicerolului: Diacilgliceroli (DAG): ≥ 80 % 1,3-diacilgliceroli (1,3-DAG): ≥ 50 % Triacilgliceroli (TAG): ≤ 20 % Monoacilgliceroli (MAG): $\leq 5,0$ % Compoziția acizilor grași (MAG, DAG, TAG): Acid oleic (C18:1): 20-65 % Acid linoleic (C18:2): 15-65 % Acid linolenic (C18:3): ≤ 15 % Acizi grași saturați: ≤ 10 %

▼ **M9**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Altele: Indice de aciditate: $\leq 0,5$ mg KOH/g Umiditate și volatilitate: $\leq 0,1$ % Indice de peroxid (IP): $\leq 1,0$ meq/kg Substanțe nesaponificabile: $\leq 2,0$ % Acizi grași trans $\leq 1,0$ % MAG = monoacilgliceroli, DAG = diacilgliceroli, TAG = triacilgliceroli
Dihidrocapsiat (DHC)	Descriere/definiție: 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 Proprietățile fizico-chimice: Dihidrocapsiat: > 94 % Acid 8-metilnonanoic: $< 6,0$ % Vanilil alcool: $< 1,0$ % Alte substanțe conexe de sinteză: $< 2,0$ %

▼ **M13**

Părți aeriene uscate ale speciei
Hoodia parviflora

Descriere/definiție:

Este vorba de părțile aeriene uscate întregi ale speciei *Hoodia parviflora* N.E.Br., (familia *Apocynaceae*)

Caracteristici/Compoziție

Materialul vegetal: Părțile aeriene ale plantelor de cel puțin 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	Specificații
	pH: < 5,0 Proteine: < 4,5 g/100 g Grăsimi: < 3 g/100 g Carbohidrați (inclusiv fibre alimentare): < 80 g/100 g Fibre alimentare: < 55 g/100 g Total zaharuri: < 10,5 g/100 g Cenușă: < 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: < 10⁵ UFC/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 UFC/g <i>Staphylococcus aureus</i>: < 50 UFC/g Număr total de bacterii coliforme: < 10 UFC/g Drojdii: ≤ 100 UFC/g Mucegaiuri: ≤ 100 UFC/g Specii de <i>Salmonella</i>: Negativ/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Negativ/25 g UFC: Unități formatoare de colonii

▼ M9

Alimente noi autorizate	Specificații
Extract uscat de <i>Lippia citriodora</i> din culturi de celule	Descriere/definiție: Extract uscat de <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth din culturi de celule HTN [®] Vb.
Extract de <i>Echinacea angustifolia</i> din culturi de celule	Descriere/Definiție: Extractul din rădăcini de <i>Echinacea angustifolia</i> , obținut din țesutul plantei de cultură, este semnificativ echivalent cu un extract din rădăcina <i>Echinacea angustifolia</i> , obținut în etanol-apă titrat la 4 % echinacozid.

▼ M31

Extract de <i>Echinacea purpurea</i> din culturi de celule	Descriere/Definiție: Extract uscat de <i>Echinacea purpurea</i> din culturi de celule EchiPure-PC [™]
---	--

▼ M9

Ulei de <i>Echium plantagineum</i>	Descriere/definiție: Uleiul de echium este un produs de culoare galben pal, obținut prin rafinarea uleiului extras din semințe de <i>Echium plantagineum</i> L. Acid stearidonic: ≥ 10 % g/g din acizii grași totali Acizi grași trans: $\leq 2,0$ % (g/g din acizii grași totali) Indice de aciditate: $\leq 0,6$ mg KOH/g Indice de peroxid (IP): $\leq 5,0$ meq O ₂ /kg Conținut nesaponificabil: $\leq 2,0$ % Conținut de proteine (total azot): ≤ 20 μg/ml Alcaloizi pirolizidinici: Nedetectabili pentru o limită de detecție de 4,0 μg/kg
---	---

▼ M9

▼ M50

Alimente noi autorizate	Specificații
Florotaninuri din <i>Ecklonia cava</i>	Descriere/Definiție Florotaninurile din <i>Ecklonia cava</i> sunt obținute prin extracție alcoolică din alga marină comestibilă <i>Ecklonia cava</i>. Extractul este o pulbere de culoare maro închis, bogată în florotaninuri, compuși polifenolici care se pot întâlni ca metaboliți secundari în anumite specii de alge brune. Caracteristici/Compoziție Conținut de florotaninuri: 90 ± 5 % Activitate antioxidantă: > 85 % Umiditate: < 5 % Cenușă: < 5 % Criterii microbiologice Numărul total de celule viabile: < 3 000 UFC/g Mucegaiuri/drojdii: < 300 UFC/g Coliforme: Test negativ <i>Salmonella</i> spp.: Test negativ <i>Staphylococcus aureus</i>: Test negativ Metale grele și halogeni Plumb: < 3 mg/kg Mercur: < 0,1 mg/kg Cadmiu: < 3 mg/kg Arsen: < 25 mg/kg Arsen anorganic: < 0,5 mg/kg Iod: 150,0-650,0 mg/kg UFC: unități formatoare de colonii (<i>Colony Forming Units</i> – CFU)

▼ M9

▼ M18

Alimente noi autorizate	Specificații		
Hidrolizat din membrană de ou	Descriere Hidrolizatul din membrană de ou este derivat din membranele cojilor de ouă de găină. Membranele de ou se obțin prin separarea hidromecanică a cojilor de ouă și sunt apoi supuse unei prelucrări suplimentare printr-o metodă de solubilizare brevetată. După procesul de solubilizare, soluția este filtrată, concentrată, uscată prin pulverizare și ambalată. Caracteristici/Compoziție <table><tr><td> Parametri chimici Total compuși care conțin azot (% g/g): ≥ 88 Colagen (% g/g): ≥ 15 Elastină (% g/g): ≥ 20 Total glicozaminoglicani (% g/g): ≥ 5 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/cm³ Metale grele Arsen ≤ 0,5 mg/kg Criterii microbiologice Număr de microorganisme aerobe: ≤ 2 500 UFC/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 5 NCP/g <i>Salmonella</i>: Negativ (în 25 g) Coliforme: ≤ 10 NCP/g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 UFC/g Număr de spori de bacterii mezofile: ≤ 25 UFC/g Număr de spori de bacterii termofile: ≤ 10 UFC/10 g </td><td> Metode Combustie conformă AOAC 990.03 și AOAC 992.15 Testare colagen solubil Sircol™ Testare elastină Fastin™ USP26 (metoda cu sulfat de condroitină K0032) </td></tr></table>	Parametri chimici Total compuși care conțin azot (% g/g): ≥ 88 Colagen (% g/g): ≥ 15 Elastină (% g/g): ≥ 20 Total glicozaminoglicani (% g/g): ≥ 5 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/cm³ Metale grele Arsen ≤ 0,5 mg/kg Criterii microbiologice Număr de microorganisme aerobe: ≤ 2 500 UFC/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 5 NCP/g <i>Salmonella</i>: Negativ (în 25 g) Coliforme: ≤ 10 NCP/g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 UFC/g Număr de spori de bacterii mezofile: ≤ 25 UFC/g Număr de spori de bacterii termofile: ≤ 10 UFC/10 g	Metode Combustie conformă AOAC 990.03 și AOAC 992.15 Testare colagen solubil Sircol™ Testare elastină Fastin™ USP26 (metoda cu sulfat de condroitină K0032)
Parametri chimici Total compuși care conțin azot (% g/g): ≥ 88 Colagen (% g/g): ≥ 15 Elastină (% g/g): ≥ 20 Total glicozaminoglicani (% g/g): ≥ 5 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/cm³ Metale grele Arsen ≤ 0,5 mg/kg Criterii microbiologice Număr de microorganisme aerobe: ≤ 2 500 UFC/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 5 NCP/g <i>Salmonella</i>: Negativ (în 25 g) Coliforme: ≤ 10 NCP/g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 UFC/g Număr de spori de bacterii mezofile: ≤ 25 UFC/g Număr de spori de bacterii termofile: ≤ 10 UFC/10 g	Metode Combustie conformă AOAC 990.03 și AOAC 992.15 Testare colagen solubil Sircol™ Testare elastină Fastin™ USP26 (metoda cu sulfat de condroitină K0032)		

▼ **M18**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Drojii: ≤ 10 UFC/g Mucegaiuri: ≤ 200 UFC/g UFC: unități formatoare de colonii; NCP = numărul cel mai probabil; USP: <i>United States Pharmacopeia</i> .

▼ **M9**

Galat de epigallocatechină sub formă de extract purificat din frunze de ceai verde (*Camellia sinensis*)

Descriere/definiție:
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 epigallocatechină (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-epigallocatechină
Sinonime: galat de epigallocatechină (EGCG)
Nr. CAS: 989-51-5
Denumirea INCI: galat de epigallocatechină
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 substanță uscată)
max. 0,1 % cafeină
Solubilitate: EGCG este destul de solubil în apă, etanol, metanol și acetonă

L-ergotioneină

Definiție		
Denumirea chimică (IUPAC): (2S)-3-(2-tioxo-2,3-dihidro-1H-imidazol-4-il)-2-(trimetilamonio)-propanoat		
Formula chimică: C ₉ H ₁₅ N ₃ O ₂ S		
Masa moleculară: 229,3 Da		
Nr. CAS: 497-30-3		
Parametru	Specificație	Metodă
Aspect	Pulbere albă	Vizual
rotație optică	[α] _D ≥ (+) 122° (c = 1, H ₂ O) ^{a)}	Polarimetrie

▼ **M9**

Alimente noi autorizate	Specificații		
	Puritate chimică	$\geq 99,5 \%$ $\geq 99,0 \%$	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] ¹ H-NMR
	Identificare	Conform cu structura C: $47,14 \pm 0,4 \%$ H: $6,59 \pm 0,4 \%$ N: $18,32 \pm 0,4 \%$	¹ H-NMR Analiză elementară
	Total solvenți reziduali (metanol, acetat de etil, izopropanol, etanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] $< 1\,000 \text{ ppm}$	Cromatografie în fază gazoasă [Eur. Ph. 01/2008:20424]
	Pierdere prin uscare	Etalon intern $< 0,5 \%$	[Eur. Ph. 01/2008:20232]
	Impurități	$< 0,8 \%$	HPLC/GPC sau ¹ H-NMR
	Metale grele ^{b) c)}		
	Plumb	$< 3,0 \text{ ppm}$	ICP/AES
	Cadmium	$< 1,0 \text{ ppm}$	(Pb, Cd)
	Mercur	$< 0,1 \text{ ppm}$	Fluorescență atomică (Hg)
	Specificații microbiologice ^{b)}		
	Numărul total de germeni aerobi viabili (TVAC)	$\leq 1 \times 10^3 \text{ UFC/g}$	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
	Numărul total de drojdii și mucegaiuri (TYMC)	$\leq 1 \times 10^2 \text{ UFC/g}$	
	<i>Escherichia coli</i>	Absența în 1 g	

▼ **M9**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Eur. Ph.: Farmacopeea europeană; 1H-NMR: rezonanță magnetică nucleară pentru analiza protonilor; HPLC: cromatografie în fază lichidă de înaltă performanță; GPC: cromatografie cu permeație de gel; ICP/AES: Spectroscopie de emisie atomică cu plasmă cuplată inductiv; UFC: unitate formatoare de colonii. (a) Lit. $[\alpha]_D = (+) 126,6^\circ$ (c = 1, H₂O) (b) Analize efectuate pentru fiecare lot (c) Niveluri maxime în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1881/2006

▼ **M50**

Extract din rădăcini de trei plante
(*Cynanchum wilfordii* Hemsley,
***Phlomis umbrosa* Turcz. și**
***Angelica gigas* Nakai)**

Descriere/Definiție

Amestecul de cele trei rădăcini de plante este o pulbere fină brun-gălbuie produsă prin extracție cu apă caldă, concentrare prin evaporare și uscare prin pulverizare

Compoziția extractului din amestec de 3 rădăcini de plante

Cynanchum wilfordii rădăcină: 32,5 % (g/g)

Phlomis umbrosa rădăcină: 32,5 % (g/g)

Angelica gigas rădăcină: 35,0 % (g/g)

Specificații

Pierdere prin uscare: NMT 100 mg/g

Test

Acid cinamic: 0,012-0,039 mg/g

Ester shanzhiside metilic: 0,20-1,55 mg/g

Nodakenin: 3,35-10,61 mg/g

Metoxsalen: < 3 mg/g

Fenoli: 13,0-40,0 mg/g

Cumarine: 13,0-40,0 mg/g

Iridoide: 13,0-39,0 mg/g

Saponine: 5,0-15,5 mg/g

Componente nutritive

Carbohidrați: 600-880 mg/g

Proteine: 70-170 mg/g

Lipide: < 4 mg/g

Parametri microbiologici

Numărul total de celule viabile pe placă: < 5000 UFC/g

Total mucegaiuri și drojdii: < 100 UFC/g

Bacterii coliforme: < 10 UFC/g

Salmonella: Negativ/25 g

▼ **M50**

Alimente noi autorizate	Specificații
	<i>Escherichia coli</i>: Negativ/25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Negativ/25 g Metale grele Plumb: < 0,65 mg/kg Arsen: < 3,0 mg/kg Mercur: < 0,1 mg/kg Cadmium: < 1,0 mg/kg UFC: unități formatoare de colonii

▼ **M9**

EDTA feric de sodiu	Descriere/definiție: 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 ușor solubilă în apă. Formula chimică: $C_{10}H_{12}FeN_2NaO_8 \cdot 3H_2O$ Caracteristici chimice: pH-ul soluției 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 % Substanță insolubilă în apă: ≤ 0,1 % Acid nitrilo-triacetic: ≤ 0,1 %
Fosfat feros de amoniu	Descriere/definiție: Fosfatul feros de amoniu este o pulbere fină gri/verde, practic insolubilă în apă și solubilă în acizi minerali diluați. 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	Specificații
Peptide din pește din specia <i>Sardinops sagax</i>	Descriere/definiție: Ingredientul alimentar nou este un amestec peptidic care se obține prin hidroliza alcalină catalizată prin protează a mușchilor de pește (<i>Sardinops sagax</i>), izolare ulterioară a fracției 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 <i>Glycyrrhiza glabra</i>	Descriere/definiție: Flavonoidele sunt un extras obținut din rădăcinile sau din portaltolul plantei <i>Glycyrrhiza glabra</i> L. prin extracție cu etanol, urmată de o altă extracție a acestui extract etanolic cu trigliceride cu lanțuri medii. Acesta este un lichid de culoare maro închis, care conține 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 conținând substanțe de tip polifenol: ≥ 99 % Proteine: < 0,1 % Carbhidrați: nedetectabil
▼ M40 Pulpa de fructe, sucul cu pulpă și sucul concentrat cu pulpă din <i>Theobroma cacao</i> L. (Aliment tradițional provenit dintr-o țară terță)	Descriere/Definiție: Alimentul tradițional este pulpa fructului de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L), care este „o substanță apoasă, mucilaginoasă și acidă în care sunt învelite semințele”. Pulpa fructului de cacao este obținută 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 compoziția 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: Absență în 25 g

▼ **M9**

Alimente noi autorizate	Specificații
-------------------------	--------------

▼ **M71**

***Locusta migratoria* (lăcustă
călătoare) sub formă congelată,
uscată și de pudră**

Descriere/definiție: Alimentul nou constă în lăcustă călătoare sub formă congelată, uscată și de pudră. Termenul „lăcustă călătoare” se referă la insecta adultă <i>Locusta migratoria</i> , o specie de insecte care aparține familiei Acrididae (subfamilia Locustinae). Alimentul nou este destinat comercializării sub trei forme diferite, și anume: (i) <i>L. migratoria</i> prelucrată termic și congelată (LM congelată); (ii) <i>L. migratoria</i> prelucrată termic și liofilizată (LM uscată) și (iii) <i>L. migratoria</i> întreagă, prelucrată termic, liofilizată și măcinată (pudră de LM întreagă). LM uscată poate fi comercializată ca atare sau sub formă de pudră. În cazul LM congelate și a LM uscate, trebuie îndepărtate picioarele și aripile pentru a se reduce riscul de constipație intestinală care ar putea fi cauzat de ingerarea spinilor mari situați pe tibia insectelor. Pudra de LM întreagă se obține prin măcinarea mecanică a insectei cu tot cu picioare și aripi, urmată de cernere pentru a se reduce dimensiunea particulelor sub 1 mm. Insectele adulte trebuie private de hrană cu cel puțin 24 de ore înainte de ucidere prin congelare, pentru a le permite să evacueze conținutul tubului digestiv.			
Parametri	LM congelată	LM uscată	Pudră de LM întreagă
Caracteristici/Compoziție			
Cenușă (% g/g)	0,6-1,0	2,0-3,1	1,8-1,9
Umiditate (% g/g)	67-73	≤ 5	≤ 5
Proteină brută (N × 6,25) (% g/g)	11-21	43-53	50-60
Grăsimi (% g/g)	7-13	31-41	31-41
Acizi grași saturați (% grăsimi)	35-43	35-43	35-43
Carbohidrați digerabili (% g/g)	0,1-2,0	0,1-2,0	1,0-3,5
(¹⁸) Fibre alimentare (% g/g)	1,5-3,5	5,5-9,0	5,5-9,0
Chitină (% g/g)	1,7-2,4	6,4-10,4	10,5-13,9
Indice de peroxid (Meq O ₂ /kg de grăsime)	≤ 5	≤ 5	≤ 5

▼ **M71**

Alimente noi autorizate	Specificații			
	Contaminanți			
	Plumb (mg/kg)	≤ 0,07	≤ 0,07	≤ 0,07
	Cadmium (mg/kg)	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05
	Aflatoxine (sumă de B1, B2, G1, G2) (μg/kg)	≤ 4	≤ 4	≤ 4
	Aflatoxină B1(μg/kg)	≤ 2	≤ 2	≤ 2
	Deoxinivalenol (μg/kg)	≤ 200	≤ 200	≤ 200
	Ochratoxină A (μg/kg)	≤ 1	≤ 1	≤ 1
	Concentrațiile limită superioară ale sumei dioxinelor și PCB-urilor asemănătoare dioxinelor (⁽¹⁹⁾ TEQ PCDD/F-PCB OMS ₂₀₀₅) (pg/g grăsimi)	≤ 1,2	≤ 1,2	≤ 1,2
	Criterii microbiologice			
	Număr de microorganisme aerobe(⁽⁷⁾ CFU/g)	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁵
	Enterobacteriaceae (prezumptiv) (CFU/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100
	<i>Escherichia coli</i> (CFU/g)	≤ 50	≤ 50	≤ 50
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Nedetectat în cantitatea de 25 g	Nedetectat în cantitatea de 25 g	Nedetectat în cantitatea de 25 g
	Specii de <i>Salmonella</i>	Nedetectat în cantitatea de 25 g	Nedetectat în cantitatea de 25 g	Nedetectat în cantitatea de 25 g
	<i>Bacillus cereus</i> (prezumptiv) (CFU/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100
	Stafilococi coagulazo-pozitivi (CFU/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100
	Bacterii anaerobe sulfireductoare (CFU/g)	≤ 30	≤ 30	≤ 30
	Drojii și mușcăiuri (CFU/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100

Alimente noi autorizate	Specificații
Extract de fucoidan din alga <i>Fucus vesiculosus</i>	Descriere/definiție: Fucoidanul din alga <i>Fucus vesiculosus</i> este extras prin extracție apoasă în soluție acidă și procese de filtrare, fără folosirea de solvenți organici. Extractul obținut este concentrat și uscat până la obținerea unui extract de fucoidan având următoarele specificații: 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 mușcăiuri: < 100 UFC/g Număr total de enterobacterii: Absență/g <i>Escherichia coli</i>: Absență/g <i>Salmonella</i>: Absență/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Absență/g Compoziția a două tipuri de extracte autorizate, în funcție de nivelul de fucoidan: <i>Extract 1:</i> Fucoidan: 75-95 % Alginat: 2,0-5,5 % Polifloroglucinol: 0,5-15 % Manitol: 1-5 % Săruri naturale/minerale libere: 0,5-2,5 % Alți carbohidrați: 0,5-1,0 % Proteine: 2,0-2,5 % <i>Extract 2:</i> Fucoidan: 60-65 %

▼ **M9**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Alginat: 3,0-6,0 % Polifloroglucinol: 20-30 % Manitol: < 1,0 % Săruri naturale/minerale libere: 0,5-2,0 % Alți carbohidrați: 0,5-2,0 % Proteine: 2,0-2,5 %
Extract de fucoidan din alga <i>Undaria pinnatifida</i>	Descriere/definiție: Fucoidan din alga <i>Undaria pinnatifida</i> se obține prin extracție apoasă în soluție acidă și prin procese de filtrare, fără folosirea de solvenți organici. Extractul obținut este concentrat și uscat până la obținerea unui extract de fucoidan având următoarele specificații: 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: Absență/g <i>Escherichia coli</i>: Absență/g <i>Salmonella</i>: Absență/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Absență/g Compoziția a două tipuri de extracte autorizate, în funcție de nivelul de fucoidan: <i>Extract 1:</i> Fucoidan: 75-95 % Alginat: 2,0-6,5 %

Alimente noi autorizate	Specificații
	Polifloroglucinol: 0,5-3,0 % Manitol: 1-10 % Săruri naturale/minerale libere: 0,5-1,0 % Alți carbohidrați: 0,5-2,0 % Proteine: 2,0-2,5 % <i>Extract 2:</i> Fucoidan: 50-55 % Alginat: 2,0-4,0 % Polifloroglucinol: 1,0-3,0 % Manitol: 25-35 % Săruri naturale/minerale libere: 8-10 % Alți carbohidrați: 0,5-2,0 % Proteine: 1,0-1,5 %
2'-fucozil-lactoză (sintetică)	Definiție: Denumire chimică: α-L-fucopiranozil-(1→2)-β-D-galactopiranozil-(1→4)- D-glucopiranoză Formula chimică: C₁₈H₃₂O₁₅ Nr. CAS: 41263-94-9 Masa moleculară: 488,44 g/mol Descriere: 2'-fucozil-lactoză este o pulbere albă spre albicioasă, obținută printr-un proces de sinteză chimică. Puritate: 2'-fucozil-lactoză: ≥ 95 % D-lactoză: $\leq 1,0$ g/g % L-fucoză: $\leq 1,0$ g/g % Izomeri difucozil- D-lactoză: $\leq 1,0$ g/g % 2'-fucozil- D-lactuloză: $\leq 0,6$ g/g % pH (20 °C, soluție 5 %): 3,2-7,0 Apă (%): $\leq 9,0$ % Cenușă, sulfată: $\leq 0,2$ %

Alimente noi autorizate	Specificații	
	Acid acetic: ≤ 0,3 % Solvenți reziduali (metanol, 2-propanol, acetat de metil, acetonă): ≤ 50,0 mg/kg individual, ≤ 200,0 mg/kg în combinație 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 Definiție Denumire chimică: α-L-fucopiranozil-(1→2)-β-D-galactopiranozil-(1→4)-D-glucopiranoză Formula chimică: C₁₈H₃₂O₁₅ Nr. CAS: 41263-94-9 Masa moleculară: 488,44 g/mol	
	Sursa: Tulpină modificată genetic de <i>Escherichia coli</i> K-12	Sursa: Tulpină modificată genetic de <i>Escherichia coli</i> BL21
	Descriere: 2'-fucozil-lactoza este o pulbere albă spre albicioasă, obținută 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, soluție 5 %): 3,0-7,5 Apă: ≤ 9,0 %	Descriere: 2'-fucozil-lactoza este o pulbere albă spre albicioasă, iar soluția apoasă concentrată lichidă (45 % ± 5 % g/v) este o soluție apoasă transparentă, incoloră spre gălbuie. 2'-fucozil-lactoza se obține 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	Specificații	
	Cenușă sulfată: ≤ 2,0 % Acid acetic: ≤ 1,0 % Proteine reziduale: ≤ 0,01 % Criterii microbiologice: Număr total de bacterii mezofile aerobe: ≤ 3 000 UFC/g Drojii: ≤ 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) Cadmium: ≤ 0,1 mg/kg (pulbere și lichid) Mercur: ≤ 0,5 mg/kg (pulbere și lichid) Criterii microbiologice: Număr total pe placă: ≤ 10⁴ UFC/g (pulbere), ≤ 5 000 UFC/g (lichid) Drojii și mucegaiuri: ≤ 100 UFC/g (pulbere); ≤ 50 UFC/g (lichid) Enterobacteriaceae/Coliforme: absența în 11 g (pulbere și lichid) <i>Salmonella</i>: negativ/100 g (pulbere), negativ/200 ml (lichid) <i>Cronobacter</i>: 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) ◀

▼ **M56**

Amestec 2'-fucozil-lactoză/ difucozil-lactoză („2'-FL/DFL”) (sursă microbiană)	Descriere/Definiție: Amestecul 2'-fucozil-lactoză/difucozil-lactoză reprezintă o pudră purificată, de culoare albă spre albicioasă sau aglomerate din aceasta, produse printr-un proces microbian. Sursă: Tulpină modificată genetic de <i>Escherichia coli</i> K-12 DH1 Caracteristici/Compoziție: Aspect: Pudră sau aglomerate de culoare albă spre albicioasă Sumă de 2'-fucozil-lactoză, difucozil-lactoză, lactoză, fucoză și 3'-fucozil-lactoză (% substanță uscată): ≥ 92,0 % (g/g) Sumă de 2'-fucozil-lactoză și difucozil-lactoză (% substanță uscată): ≥ 85,0 % (g/g)
--	---

▼ **M56**

Alimente noi autorizate	Specificații
	2'-fucozil-lactoză (% substanță uscată) ≥ 75,0 % (g/g) Difucozil-lactoză (% substanță 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 alți carbohidrați ⁽¹⁾ : ≤ 6,0 % (g/g) Umiditate: ≤ 6,0 % (g/g) Cenușă, sulfată: ≤ 0,8 % (g/g) pH (20 °C, soluție 5 %): 4,0-6,0 Proteină reziduală: ≤ 0,01 % (g/g) Criterii microbiologice: Număr total de bacterii mezofile aerobe: ≤ 1000 UFC/g Enterobacterii: ≤ 10 UFC/g <i>Salmonella</i> sp.: Negativ/25 g Drojdii: ≤ 100 UFC/g Mucegaiuri: ≤ 100 UFC/g Endotoxine reziduale: ≤ 10 UE/mg UFC: unități formatoare de colonii; UE: unități de endotoxine

▼ **M72**

3-Fucozil-lactoză („3-FL”) (sursă microbiană)	Descriere: 3-Fucozil-lactoza (3-FL) reprezintă o pudră purificată, de culoare albă spre albicioasă, produsă prin fermentație microbiană și care conține niveluri limitate de D-lactoză, L-fucoză, D-galactoză și D-glucoză. Sursă: Tulpină modificată genetic de <i>Escherichia coli</i> K-12 Definiție: Formula chimică: C ₁₈ H ₃₂ O ₁₅ Denumire chimică: β-D-galactopiranozil-(1→4)[-α-L-fucopiranozil-(1→3)]-D-glucopiranoză Masa moleculară: 488,44 Da nr. CAS 41312-47-4 Caracteristici/Compoziție: 3-Fucozil-lactoză (% substanță uscată): ≥ 90,0 % (g/g) D-Lactoză (% substanță uscată): ≤ 5,0 % (g/g) L-Fucoză (% substanță uscată): ≤ 3,0 % (g/g)
--	--

▼ **M72**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Sumă de D-Galactoză/D-Glucoză (% substanță uscată): ≤ 3,0 % (g/g) Sumă de alți carbohidrați^a (% substanță uscată): ≤ 3,0 % (g/g) Umiditate: ≤ 5,0 % (g/g) pH (20 °C, soluție 5 %): 3,0-7,5 Proteină reziduală: ≤ 0,01 % (g/g) Cenușă (%): ≤ 0,5 Metale grele/Contaminanți: Arsen: ≤ 0,2 mg/kg Cadmiu: ≤ 0,05 mg/kg Plumb: ≤ 0,05 mg/kg Mercur: ≤ 0,1 mg/kg Aflatoxină M1: ≤ 0,025 µg/kg Aflatoxină B1: ≤ 0,1 µg/kg Endotoxine reziduale: ≤ 0,3 UE/mg Criterii microbiologice: Număr total pe placă: ≤ 1 000 UFC/g Enterobacteriaceae: Absență în 10 g <i>Salmonella</i> sp.: Absență în 25 g <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: Absență în 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Absență în 25 g <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 10 UFC/g Drojdii: ≤ 100 UFC/g Mucegaiuri: ≤ 100 UFC/g UFC: unități formatoare de colonii; UE: unități de endotoxine; ^aSumă de alți carbohidrați: Izomer de 3-fucozil-lactoză, izomer de difucozil-lactoză și oligomeri

▼ **M9****Galacto-oligozaharidă****Descriere/definiție:**

Galacto-oligozaharida se obține 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 % substanță uscată (SU)

Lactoză: max. 40 % SU

Glucoză max. 27 % SU

▼ **M9**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Galactoză: min. 0,8 % SU Cenușă: max. 4,0 % SU Proteine: max. 4,5 % SU Nitriți: max. 2 mg/kg
Glucozamină HCl provenită din <i>Aspergillus niger</i> și dintr-o tulpină modificată genetic de <i>E. coli</i> 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 referință (HPLC) Rotație specifică + 70,0° - + 73,0°
Sulfat de glucozamină KCl provenit din <i>Aspergillus niger</i> și dintr-o tulpină modificată genetic de <i>E. coli</i> 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 referință (HPLC) Rotație specifică de la +50,0° la +52,0°
Sulfat de glucozamină NaCl provenit din <i>Aspergillus niger</i> și dintr-o tulpină modificată genetic de <i>E. coli</i> 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 referință (HPLC) Rotație optică specifică: + 52° - + 54°
Gumă de guar	Descriere/definiție: Guma de guar locală este endosperma din sol a semințelor din tulpinile naturale de guar <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> L. Taub. (familia <i>Leguminosae</i>). Aceasta conține o polizaharidă cu masă moleculară mare, formată în principal din unități de galactopiranoză și manopiranoză combinate prin legături glicozidice, care poate fi descrisă din punct de vedere chimic ca galactomanan (conținut de galactomanan de cel puțin 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 Purație: Astfel cum se precizează în Regulamentul (UE) nr. 231/2012 al Comisiei de stabilire a specificațiilor pentru aditivi alimentari enumerați 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 condițiilor speciale aplicabile importurilor de gumă de guar originară sau expediată din India, ca urmare a riscului de contaminare cu pentaclorfenol și dioxine ⁽²⁾ .

Alimente noi autorizate	Specificații
	Proprietăți 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 viață utilă: un an Culoare: Alb/Albicios fără sau cu prezență 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 vâscozității sunt efectuate în următoarele condiții: 1 %, 25 °C, 20 rpm
Produse lactate tratate termic fermentate cu <i>Bacteroides xylanisolvens</i>	Descriere/definiție: Produsele lactate tratate termic și fermentate sunt fabricate utilizând <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) ca ferment lactic.

Alimente noi autorizate	Specificații
	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 <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964). Produsul lactat fermentat astfel obținut este omogenizat, apoi este tratat termic pentru a inactiva <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964). Produsul final nu conține celule viabile de <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964)⁽¹⁾. ⁽¹⁾ DIN EN ISO 21528-2 modificat.
Hidroxitirozol	Descriere/definiție: Hidroxitirozolu este un lichid vâcos de culoare galben pal, obținut prin sinteză chimică Formula moleculară: C₈H₁₀O₃ 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 refracție: 1,571-1,575 Puritate: Hidroxitirozol: ≥ 99 % Acid acetic: ≤ 0,4 % Acetat de hidroxitirozol: ≤ 0,3 % Sumă de acid homovanilic, 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 Solvenți reziduali Acetat de etil: ≤ 25,0 mg/kg Izopropanol: ≤ 2,50 mg/kg Metanol: ≤ 2,00 mg/kg Tetrahidrofuran: ≤ 0,01 mg/kg

▼ **M9**

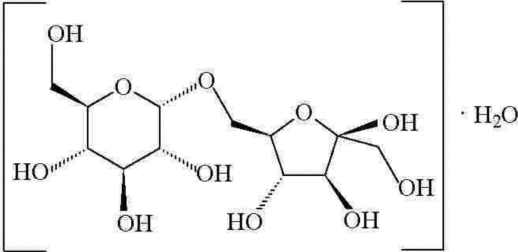
Alimente noi autorizate	Specificații
Proteină ISP de tip III HPLC 12	Descriere/definiție: Preparatul de proteină ISP (<i>Ice Structuring Protein</i>) este un lichid brun deschis produs prin fermentația submersă a unei tulpini modificate genetic de drojdie de panificație alimentară (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), 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 conține 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: $\leq 2,0$ % DNA: Nedetectabil
Extract apos din frunze uscate de <i>Ilex guayusa</i>	Descriere/definiție: Lichid maro închis. Extracte apoase din frunze uscate de <i>Ilex guayusa</i>. Compoziție: Proteine: $< 0,1$ g/100 ml Grăsimi: $< 0,1$ g/100 ml Carbohidrați: 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
▼ M47	
Infuzie din frunze de cafea din speciile <i>Coffea arabica</i> L. și/sau <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner (Aliment tradițional provenit dintr-o țară terță)	Descriere/definiție: Alimentul tradițional constă într-o infuzie din frunze de <i>Coffea arabica</i> L. și/sau <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A.Froehner (familia: Rubiaceae). Alimentul tradițional se prepară prin amestecarea unei cantități de maximum 20 g de frunze uscate de <i>Coffea arabica</i> L. și/sau <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A.Froehner cu 1 l de apă fierbinte. Frunzele sunt îndepărtate, după care infuzia este supusă pasteurizării (cel puțin 71 °C timp de 15 secunde).

▼ M47

Alimente noi autorizate	Specificații
	Compoziție: Vizual: Lichid verde maroniu Miros și gust: Caracteristic Acid clorogenic (5-CQA): < 100 mg/l Cafeină: < 80 mg/l Galat de epigallocatechină (EGCG): < 700 mg/l Criterii microbiologice: Număr total pe placă: < 500 UFC/g Număr total de drojdii și mucegaiuri: < 100 UFC/g Număr total de bacterii coliforme: < 100 UFC/g <i>Escherichia coli</i>: Absență în 1 g <i>Salmonella</i>: Absență în 25 g Metale grele: Plumb (Pb): < 3,0 mg/l Arsen (As): < 2,0 mg/l Cadmium (Cd): < 1,0 mg/l UFC: Unități formatoare de colonii

▼ M9

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
------------------------	---

Alimente noi autorizate	Specificații
	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/definiție: O dizaharidă de reducere care este formată dintr-o fracțiune de glucoză și una de fructoză legate cu o legătură alfa-1,6-glicozidică. Aceasta se obține 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: C₁₂H₂₂O₁₁ · H₂O Formulă structurală  Masa moleculară: 360,3 (monohidrat)

Alimente noi autorizate	Specificații
	Puritate: Analiză: $\geq 98 \%$ pe bază uscată Pierdere prin uscare: $\leq 6,5 \%$ (60 °C, 5 ore) Metale grele: Plumb: $\leq 0,1 \text{ mg/kg}$ Se determină cu ajutorul tehnicii de absorbție atomică adecvată nivelului specific. Selecția 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 nutriția 5 Rev. 2 – Ghid privind specificațiile pentru anunțuri cu caracter general, tehnici analitice generale, teste de identificare, soluții de testare și alte materiale de referință (<i>Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials</i>) (JECFA), 1991, 322 pp., în limba engleză, ISBN 92-5-102991-1.
Lactitol	Descriere/definiție: Pulbere cristalină sau soluție 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: C₁₂H₂₄O₁₁ Masa moleculară: 344,31 g/mol Nr. CAS: 585-86-4 Puritate: Solubilitate (în apă): Foarte solubil în apă Rotație specifică $[\alpha]_D^{20} = \text{între } +13^\circ \text{ și } +16^\circ$ Analiză: $\geq 95 \%$ d.b (d.b - exprimată pe baza masei uscate) Apă: $\leq 10,5 \%$ Alți poliooli: $\leq 2,5 \%$ d.b Zaharuri de reducere: $\leq 0,2 \%$ d.b Cloruri: $\leq 100 \text{ mg/kg}$ d.b Sulfați: $\leq 200 \text{ mg/kg}$ d.b Cenușă sulfată: $\leq 0,1 \%$ d.b Nichel: $\leq 2,0 \text{ mg/kg}$ d.b Arsen: $\leq 3,0 \text{ mg/kg}$ d.b Plumb: $\leq 1,0 \text{ mg/kg}$ d.b

▼ **M9**

Alimente noi autorizate	Specificații
Lacto-<i>N</i>-neotetraoză (sintetică)	Definiție: 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: C₂₆H₄₅NO₂₁ Nr. CAS: 13007-32-4 Masa moleculară: 707,63 g/mol Descriere: Lacto-<i>N</i>-neotetraoza este o pulbere albă spre albicioasă. Se obține printr-un proces de sinteză chimică și se izolează prin cristalizare. Puritate: Analiză (fără apă): ≥ 96 % D-lactoză: ≤ 1,0 % Lacto-<i>N</i>-trioză II: ≤ 0,3 % Izomer de lacto-<i>N</i>-neotetraoză fructoză: ≤ 0,6 % pH (20 °C, soluție 5 %): 5,0-7,0 Apă: ≤ 9,0 % Cenușă, sulfată: ≤ 0,4 % Acid acetic: ≤ 0,3 % Solvenți reziduali (metanol, 2-propanol, acetat de metil, acetonă): ≤ 50 mg/kg individual, ≤ 200 mg/kg în combinație 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

▼ **M65**

Lacto-<i>N</i>-neotetraoză (sursă microbială)	Definiție: 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: C₂₆H₄₅NO₂₁ Nr. CAS: 13007-32-4 Masa moleculară: 707,63 g/mol
--	--

▼ **M65**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Sursă: — Tulpină modificată genetic de <i>Escherichia coli</i> K-12, — O combinație a tulpinilor modificate genetic PS-LNnT-JBT și DS-LNnT-JBT de <i>Escherichia coli</i> BL21(DE3) Descriere: Lacto-<i>N</i>-neotetraoza este o pulbere albă spre albicioasă, obținută printr-un proces microbial. Puritate: Analiză (fără apă): $\geq 80 \%$ D-lactoză: $\leq 10,0 \%$ Lacto-<i>N</i>-trioză II: $\leq 3,0 \%$ <i>para</i>-Lacto-<i>N</i>-neohexaoză: $\leq 5,0 \%$ Izomer de lacto-<i>N</i>-neotetraoză fructoză: $\leq 1,0 \%$ Suma zaharidelor (lacto-<i>N</i>-neotetraoza, D-lactoza, lacto-<i>N</i>-trioza II, <i>para</i>-lacto-<i>N</i>-neohexaoza, izomerul de lacto-<i>N</i>-neotetraoză fructoză): $\geq 92 \%$ (% g/g substanță uscată) pH (20 °C, soluție 5 %): 4,0-7,0 Apă: $\leq 9,0 \%$ Cenușă, sulfată: $\leq 1,0 \%$ Solvenți reziduali (metanol): $\leq 100 \text{ mg/kg}$ Proteine reziduale: $\leq 0,01 \%$ Criterii microbiologice: Număr total de bacterii mezofile aerobe: $\leq 500 \text{ CFU/g}$ Drojdii și mușgaiuri: $\leq 50 \text{ CFU/g}$ Endotoxine reziduale: $\leq 10 \text{ UE/mg}$ CFU: unități formatoare de colonii; UE Unități de endotoxine

▼ **M43**

▼ **M44**

Lacto- <i>N</i> -tetraoză („LNT”) (sursă microbială)	Definiție: Formula chimică: C₂₆H₄₅NO₂₁ 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 Descriere: Lacto-<i>N</i>-tetraoza este o pulbere amorfă purificată, de culoare albă spre albicioasă, produsă printr-un proces microbial.
--	---

▼ **M44**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Sursă: Tulpină modificată genetic a tulpinii de <i>Escherichia coli</i> K-12 DH1 Caracteristici/Compoziție: Aspect: Pulbere sau aglomerate de culoare albă spre albicioasă Sumă de lacto-<i>N</i>-tetraoză, D-lactoză și lacto-<i>N</i>-trioză II (% din materie uscată): ≥ 90,0 % (G/G) Lacto-<i>N</i>-tetraoză (% din materie uscată): ≥ 70,0 % (G/G) D-lactoză: ≤ 12,0 % (G/G) Lacto-<i>N</i>-trioză II: ≤ 10,0 % (G/G) <i>Para</i>-lacto-<i>N</i>-hexaoză-2: ≤ 3,5 % (G/G) Izomer de lacto-<i>N</i>-tetraoză fructoză: ≤ 1,0 % (G/G) Sumă de alți carbohidrați: ≤ 5,0 % (G/G) Umiditate: ≤ 6,0 % (G/G) Cenușă, sulfată: ≤ 0,5 % (G/G) pH (20 °C, soluție 5 %): 4,0-6,0 Proteine reziduale: ≤ 0,01 % (G/G) Criterii microbiologice: Număr total de bacterii mezofile aerobe: ≤ 1 000 UFC/g <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 UFC/g <i>Salmonella</i> spp.: Negativ/25 g Drojdii: ≤ 100 UFC/g Mucegaiuri: ≤ 100 UFC/g Endotoxine reziduale: ≤ 10 UE/mg UFC: unități formatoare de colonii

▼ **M20**

Bace de <i>Lonicera caerulea</i> L. (haskap) (Aliment tradițional provenit dintr-o țară terță)	Descriere/Definiție: Alimentul tradițional constă în bace proaspete și congelate de <i>Lonicera caerulea</i> var. <i>edulis</i>. <i>Lonicera caerulea</i> L. este un arbust foios din familia <i>Caprifoliaceae</i>. Componente nutritive tipice ale bachelor haskap (pentru bacele proaspete): Carbohidrați: 12,8 % Fibre: 2,1 % Lipide: 0,6 % Proteine: 0,7 %
---	---

▼ **M20**

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

▼ **M9**

**Extract din frunză de lucernă din
specia *Medicago sativa***

Descriere/definiție:
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 % substanță uscată). Materia uscată a acestui suc conține aproximativ 35 % proteine brute. Sucul rezultat în urma presării (pH 5,8-6,2) este neutralizat. O preîncălzire urmată de o injecție de vapori permite coagularea proteinelor asociate cu pigmenții 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.

Compoziție:
Proteine: 45-60 %
Grăsimi: 9-11 %
Carbohidrați 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
Fitați: ≤ 200 mg/kg
L-canavanine: ≤ 4,5 mg/kg

Licopen

Descriere/definiție:
Licopenul sintetic este produs prin condensarea Wittig a intermediarilor sintetici utilizați frecvent în producția altor carotenoizi utilizați în alimente. Licopenul sintetic conține ≥ 96 % licopen și cantități minore de alți compuși de tip carotenoid înrudiți. Licopenul se prezintă fie ca pudră într-o matrice corespunzătoare, fie ca dispersie uleioasă. Culoarea este roșu-închis sau roșu-violet. Protecția antioxidantă trebuie asigurată.

Denumire chimică: Licopen
Nr. CAS: 502-65-8 (licopen *all-trans*)
Formula chimică: C₄₀H₅₆
Masa moleculară: 536,85 Da

Alimente noi autorizate	Specificații
Licopen din <i>Blakeslea trispora</i>	Descriere/definiție: Licopenul purificat provenit din <i>Blakeslea trispora</i> conține ≥ 95 % licopen și ≤ 5 % alți carotenoizi. Se prezintă fie ca pudră într-o matrice corespunzătoare, fie ca dispersie uleioasă. Culoarea este roșu-închis sau roșu-violet. Trebuie asigurată protecția antioxidantă. 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/definiție: Licopenul purificat din tomate (<i>Lycopersicon esculantum</i> L.) constă în licopen ≥ 95 % și alți carotenoizi ≤ 5 %. Se prezintă fie ca pudră într-o matrice corespunzătoare, fie ca dispersie uleioasă. Culoarea este roșu-închis sau roșu-violet. Trebuie asigurată protecția antioxidantă. 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/definiție: Oleorășina cu licopen din tomate se obține prin extracție cu solvent din tomate coapte (<i>Lycopersicon esculentum</i> 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 (calculați ca licopen): 6,5-16,5 % Alți 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 % Substanță nesaponificabilă: 13-20 % Acizi grași totali: 60-75 % Apă (Karl Fischer): $\leq 0,5$ %

▼ **M9**

Alimente noi autorizate	Specificații
▼ M50 Hidrolizat de lizozim din albuș de ou de găină	Descriere/Definiție Hidrolizatul de lizozim din albuș de ou de găină este obținut din lizozimul din albuș de ou de găină printr-un proces enzimatic, utilizând subtilizină din <i>Bacillus licheniformis</i>. Produsul este o pulbere albă spre galben deschis. Specificație Proteine [TN (*) × 5,30]: 80-90 % Triptofan: 5-7 % Raportul triptofan/LNAA (**): 0,18-0,25 Gradul de hidroliză: 19-25 % Umiditate: < 5 % Cenușă: < 10 % Sodiu: < 6 % Metale grele Arsen: < 1 ppm Plumb: < 1 ppm Cadmium: < 0,5 ppm Mercur: < 0,1 ppm Criterii microbiologiceNumăr total de bacterii aerobe: < 10³ UFC/g Număr combinat total de drojdii/mucegaiuri: < 10² UFC/g Enterobacterii: < 10 UFC/g <i>Salmonella</i> spp.: Absente în 25 g <i>Escherichia coli</i>: Absente în 10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Absente în 10 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Absente în 10 g (*) TN: azot total. (**) LNAA: aminoacizi cu dimensiuni mari, neutri.

Alimente noi autorizate	Specificații
Malat citrat de magneziu	Descriere/Definiție: Malatul citrat de magneziu este o pulbere de culoare albă spre gălbui-alb, amorfă. Formula chimică: $\text{Mg}_5 (\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7)_2 (\text{C}_4\text{H}_4\text{O}_5)_2$ 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 (soluție apoasă 20 %): Incolor spre gălbui Aspect (soluție apoasă 20 %): Soluție transparentă pH (soluție apoasă 20 %): Aprox. 6,0 Impurități: Clorură: ≤ 0,05 % Sulfat: ≤ 0,05 % Arsen: ≤ 3,0 ppm Plumb: ≤ 2,0 ppm Cadmiu: ≤ 1 ppm Mercur: ≤ 0,1 ppm
Extract din scoarță de magnolie	Descriere/definiție: Extractul din scoarță de magnolie se obține din scoarța plantei <i>Magnolia officinalis</i> L. și se produce cu ajutorul dioxidului de carbon supercritic. Scoarța este spălată și uscată în cuptor pentru a reduce conținutul 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 obține extractul din scoarță de magnolie. Extractul din scoarță 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	Specificații
	Magnolol și Honokiol: $\geq 94 \%$ Total Eudesmol: $\leq 2 \%$ Umiditate: 0,50 % Metale grele: Arsen (ppm): $\leq 0,5$ Plumb (ppm): $\leq 0,5$ Metil eugenol (ppm): ≤ 10 Tubocurarină (ppm): $\leq 2,0$ Total alcaloide (ppm): ≤ 100
Ulei din germeni de porumb cu conținut ridicat de substanță nesaponificabilă	Descriere/definiție: Uleiul din germeni de porumb cu conținut ridicat de substanță nesaponificabilă se obține prin distilare în vid și este diferit de uleiul rafinat din germeni de porumb în concentrația fracției de substanță nesaponificabilă (1,2 g în uleiul din germeni de porumb rafinat și 10 g în „uleiul din germeni de porumb cu conținut ridicat de substanță nesaponificabilă”). Puritate: Substanță nesaponificabilă: $> 9,0 \text{ g/100 g}$ Tocoferoli: $\geq 1,3 \text{ g/100 g}$ α-tocopherol (%): 10-25 % β-tocopherol (%): $< 3,0 \%$ γ-tocopherol (%): 68-89 % δ-tocopherol (%): $< 7,0 \%$ Steroli, alcooli triterpenici, metilsteroli: $> 6,5 \text{ g/100 g}$ 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: $\leq 6,0 \text{ mg KOH/g}$ Indice de peroxid (IP): $\leq 10 \text{ mEq O}_2/\text{kg}$

Alimente noi autorizate	Specificații
	Metale grele: Fier (Fe): < 1 500 µg/kg Cupru (Cu): < 100 µg/kg Impurități: Benzo(a)piren cu hidrocarburi aromatice policiclice (PAH): < 2 µg/kg Tratamentul cu cărbune activ este necesar pentru a asigura faptul că hidrocarburi aromatice policiclice (PAH) nu sunt îmbogățite atunci când se obține „uleiul din germeni de porumb cu conținut ridicat de substanță nesaponificabilă”
Metilceluloză	Descriere/definiție: Metilceluloza este celuloză obținută direct din varietăți naturale de plante fibroase și eterificată parțial cu grupări metilice. Denumire chimică: Eter metilic al celulozei Formula chimică: Polimerii conțin unități de anhidroglucoză substituie, cu următoarea formulă generală: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ unde R1, R2, R3 pot fi oricare din următoarele: — H — CH₃ sau — CH₂CH₃ Masa moleculară: Macromolecule: de la aproximativ 20 000 (n aproximativ 100) la aproximativ 380 000 g/mol (n aproximativ 2 000) Analiză: Conține nu mai puțin de 25 % și nu mai mult de 33 % grupări metoxil (-OCH₃) și nu mai mult de 5 % grupări hidroxi-etoxil (-OCH₂CH₂OH) Pulbere granulată sau fibroasă de culoare albă, ușor gălbuie sau gri, puțin higroscopică, inodoră și insipidă. Solubilitate: Se gonflează în apă, producând o soluție 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 (soluție coloidală de 1 %) Metale grele: Arsen: ≤ 3,0 mg/kg Plumb: ≤ 2,0 mg/kg Mercur: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg

▼ M9

▼ M11

Alimente noi autorizate	Specificații
Clorură de 1-metilnicotinamidă	Definiție: Denumire chimică: Clorură de 3-carbamoil-1-metil-piridiniu Formula chimică: C₇H₉N₂OCl 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/Compoziție 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 impurităților necunoscute: ≤ 0,20 % Suma tuturor impurităților: ≤ 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 % Solvenți 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 <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: absente în 1 g <i>Staphylococcus aureus</i>: absente în 1 g UFC: Unități formatoare de colonii

Alimente noi autorizate	Specificații
Acid (6S)-5-metiltetrahidrofoliic, sare de glucozamină	Descriere/definiție: 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: C₃₂H₅₁N₉O₁₆ Masa moleculară: 817,80 g/mol (anhidră) Nr. CAS: 1181972-37-1 Aspect: Pulbere de culoare crem spre maro deschis Puritate: Puritate diastereoizomerică: Cel puțin 99 % din acidul (6S)-5-metiltetrahidrofoliic Testarea glucozaminei: 34-46 % în bază uscată Testarea acidului 5-metiltetrahidrofoliic: 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 <i>Escherichia coli</i>: Absența în 10 g
Monometilsilanetriol (siliciu organic)	Descriere/definiție: Denumire chimică: Silanetriol, 1-metil- Formula chimică: CH₆O₃Si Masa moleculară: 94,14 g/mol Nr. CAS: 2445-53-6

▼ **M9**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Puritate: Preparat de siliciu organic (monometilsilanetriol) (soluție 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 Solvenți: Metanol: ≤ 5,0 mg/kg (prezență reziduală)

▼ **M84**

Proteină din fasole mung (*Vigna radiata*)

Descriere/definiție:
 Alimentul nou este pudra proteică de fasole mung extrasă din semințele plantei *Vigna radiata* prin mai multe etape de prelucrare urmate de pasteurizare și uscare prin pulverizare.

Caracteristici/Compoziție:
 Umiditate: ≤ 6 %
 Proteine (g/g) ^(a): ≥ 84 %
 Cenușă (g/g): ≤ 6,0 %
 Grăsimi (g/g): ≤ 5,5 %
 Carbohidrați (g/g): ≤ 5,0 prin calcule

Criterii microbiologice:
 Număr de microorganisme aerobe: < 5 000 CFU/g ^(b)
 Drojdii și mucegaiuri: < 100 CFU/g
 Coliforme: < 100 CFU/g
Escherichia coli: < 10 CFU/g
Listeria monocytogenes: Nedetectate în 25 g
Salmonella spp.: Nedetectate în 25 g

^(a) g/g: greutate/greutate.
^(b) CFU: unități formatoare de colonii.

▼ **M9**

Alimente noi autorizate	Specificații
Extract micelial din ciuperca Shiitake (<i>Lentinula edodes</i>)	Descriere/definiție: Noul ingredient alimentar este un extract apos steril obținut din miceliul de <i>Lentinula edodes</i> cultivată într-o fermentație 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 terțiară triplu-helicoidală. Puritatea/compoziția extractului micelial de <i>Lentinula edodes</i>: Umiditate: 98 % Substanță uscată: 2 % Glucoză liberă: < 20 mg/ml Total proteine ⁽¹⁾: < 0,1 mg/ml Constituenți care conțin azot ⁽²⁾: < 10 mg/ml Lentinan: 0,8 – 1,2 mg/ml ⁽¹⁾ Metoda Bradford ⁽²⁾ Metoda Kjeldahl

▼ **M38**

Clorură de ribozid-nicotinamidă	Descriere/Definiție: Alimentul nou este o formă sintetică a ribozid-nicotinamidei. Alimentul nou conține clorură de ribozid-nicotinamidă în proporție de ≥ 90 %, în principal în forma sa β, celelalte componente fiind solvenți reziduali, subproduse de reacție și produși de degradare. 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: C₁₁H₁₅N₂O₅Cl Masa moleculară: 290,7 g/mol
--	---

▼ M38

Alimente noi autorizate	Specificații
	Caracteristici/Compoziție: Culoare: Alb spre maro deschis Formă: Pulbere Identificare: Conform cu RMN (rezonanță magnetică nucleară) Clorură de ribozid-nicotinamidă: $\geq 90 \%$ Conținut de apă: $\leq 2 \%$ Solvenți reziduali: Acetonă: $\leq 5\,000$ mg/kg Metanol: $\leq 1\,000$ mg/kg Acetonitril: ≤ 50 mg/kg Metil tert-butil eter: ≤ 500 mg/kg Subproduse de reacție: Acetat de metil: $\leq 1\,000$ mg/kg Acetamidă: ≤ 27 mg/kg Acid acetic: $\leq 5\,000$ mg/kg Metale grele: Arsen: ≤ 1 mg/kg Criterii microbiologice: Număr total pe placă: ≤ 1000 UFC/g Drojdii și mucegaiuri: ≤ 100 UFC/g <i>Escherichia coli</i>: Absență în 10 g
Suc de fructe de noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	Descriere/definiție: Fructele de noni (fructele de <i>Morinda citrifolia</i> L.) sunt presate. Sucul obținut se pasteurizează. Se poate parcurge opțional etapa fermentației înainte și după presare. Rubiadin: ≤ 10 µg/kg Lucidin: ≤ 10 µg/kg

▼ M9

Alimente noi autorizate	Specificații
Pudră pentru suc de fructe de noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	Descriere/definiție: Semințele și coaja fructelor de <i>Morinda citrifolia</i> uscate la soare sunt separate. Pulpa obținută este filtrată pentru a separa sucul de pulpă. Desicarea sucului obținut se produce într-unul sau două moduri: fie prin atomizare, folosindu-se maltodextrine de porumb, obținându-se acest amestec cu păstrarea ratelor de debit ale sucului și ale maltodextrinelor constante, fie prin zeodratăre sau uscare și apoi amestec cu un excipient, acest proces permițând uscarea inițială a sucului și apoi amestecarea acestuia cu maltodextrine (aceeași cantitate ca și cea utilizată în atomizare).
Piure și concentrat de fructe de noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	Descriere/definiție: Fructele de <i>Morinda citrifolia</i> sunt recoltate manual. Semințele și coaja pot fi separate mecanic de piureul de fructe. După pasteurizare, piureul este ambalat în containere aseptice și depozitat la rece. Concentratul de <i>Morinda citrifolia</i> se prepară din piureul de <i>M. citrifolia</i> 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. Compoziție: 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	Specificații
	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 <i>Morinda citrifolia</i>. Limite de detecție: 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 (<i>Morinda citrifolia</i>)	Descriere/definiție: După tăiere, frunzele de <i>Morinda citrifolia</i> 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 nuanțe de verde spre maro. Puritate/Compoziție: Umiditate: < 5,2 % Proteine: 17-20 % Carbohidrați: 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 (<i>Morinda citrifolia</i>)	Descriere/definiție: Pudra de fructe de noni se obține din pulpa fructului de noni (<i>Morinda citrifolia</i> L.) printr-un proces de uscare prin congelare. Se curăță pulpa fructelor și se elimină semințele. După uscarea prin congelare, o etapă în care apa este eliminată din fructele de noni, pulpa de noni rămasă este măcinată pentru a se obține o pulbere care se încapsulează.

Alimente noi autorizate	Specificații
	Puritate/Compoziție: 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 <i>Morinda citrifolia</i>. Limite de detecție: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindol)
Microalga <i>Odontella aurita</i>	Siliciu: 3,3 % Siliciu cristalin: max. 0,1-0,3 % ca impurități
Ulei îmbogățit cu fitosteroli/fitostanoli	Descriere/definiție: Uleiul îmbogățit cu fitosteroli/fitostanoli este compus dintr-o fracție de ulei și dintr-o fracție de fitosteroli. Distribuția acilglicerolului: Acizi grași liberi (exprimați ca acid oleic): ≤ 2,0 % Monoacilgliceroli (MAG): ≤ 10 % Diacilgliceroli (DAG): ≤ 25 % Triacilgliceroli (TAG): Stabilirea echilibrului Fracția de fitosteroli: β-sitosterol: ≤ 80 % β-sitostanol: ≤ 15 % campesterol: ≤ 40 % campestanol: ≤ 5,0 % stigmasterol: ≤ 30 % brassicasterol ≤ 3,0 % alți steroli/stanoli: ≤ 3,0 %

▼ **M9**

Alimente noi autorizate	Specificații
	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 necontaminați, ceea ce se obține cel mai bine prin purificarea în proporție 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) Substanță nesaponificabilă: ≤ 5,0 % Acizi grași trans: ≤ 1,0 % Acid docosahexaenoic: ≥ 20 % Acid eicosapentaenoic: ≥ 10 %

▼ **M45**

Pulberi de semințe de chia (*Salvia hispanica*) parțial degresate

Descriere/Definiție: Alimentele noi sunt pulberile de semințe de chia (<i>Salvia hispanica</i>) parțial degresate, obținute prin presarea și măcinarea semințelor întregi de <i>Salvia hispanica</i> L.		
Proprietăți fizice și senzoriale: Materii străine: 0,1 %		
	Pulbere cu un conținut ridicat de proteine	Pulbere cu un conținut ridicat de fibre
Dimensiunea particulelor	≤ 130 μm	≤ 400 μm
Compoziția chimică:		
	Pulbere de <i>Salvia hispanica</i> cu un conținut ridicat de proteine	Pulbere de <i>Salvia hispanica</i> cu un conținut ridicat de fibre
Umiditate	≤ 9,0 %	≤ 9,0 %
Proteine	≥ 40,0 %	≥ 24,0 %
Grăsime	≤ 17 %	≤ 12 %
Fibre	≤ 30 %	≥ 50 %

▼ **M45**

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

▼ **M60**

Pudră din semințe de rapiță parțial degresate din <i>Brassica rapa</i> L. și <i>Brassica napus</i> L.	Definiție: Pudra este produsă din semințe parțial degresate de plante nemodificate genetic de <i>Brassica rapa</i> L. și <i>Brassica napus</i> L. din cultivare cu un conținut redus de acid erucic și de glucozinolați (00), printr-o serie de etape de prelucrare cu scopul de a reduce nivelul de glucozinolați și de fitați. Sursă: Semințe de <i>Brassica rapa</i> L. și de <i>Brassica napus</i> L. Caracteristici/Compoziție: Proteine (N × 6,25): 33,0-43,0 % Lipide: 14,0-22,0 % Total carbohidrați (*): 33,0-40,0 % Total fibre (**): 33,0-43,0 %
---	---

▼ **M60**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Umiditate: < 7,0 % Cenușă: 2,0-5,0 % Total glucozinolați: < 0,3 mmol/kg ($\leq$ 120 mg/kg) Fitat: < 1,5 % Indice de peroxid (în greutatea alimentului nou): $\leq$ 3,0 meq O₂/kg Metale grele: Plumb: < 0,2 mg/kg Arsen (anorganic): < 0,2 mg/kg Cadmiu: < 0,2 mg/kg Mercur: < 0,1 mg/kg Aluminiu: < 35,0 mg/kg Criterii microbiologice: Număr total de microorganisme (30 °C): < 5 000 UFC/g Enterobacterii: < 10 UFC/g <i>Salmonella</i> spp. Negativ/25 g Drojdii și mucegaiuri: < 100 UFC/g <i>Bacillus cereus</i>: < 100 UFC/g (*) Prin diferență: 100 % – [proteine % + umiditate % + grăsime % + cenușă %] (**) AOAC 2011.25 (gravimetrie enzimatică) UFC: Unități formatoare de colonii, AOAC: <i>Association of Official Agricultural Chemists</i> („Asociația chimiștilor oficiali din domeniul agricol”)

▼ **M53**

Extract de *Panax notoginseng* și *Astragalus membranaceus*

Descriere/Definiție:

Alimentul nou conține două extracte. Unul este un extract de etanol din rădăcini de *Astragalus membranaceus* (Fisch.) Bunge. Celălalt este un extract obținut prin tratare cu apă caldă din rădăcini de *Panax notoginseng* (Burkill) F.H. Chen, care este concentrat mai mult folosind absorbția pe o rășină și eluția ulterioară cu etanol de 60 %. La sfârșitul procesului de fabricație, cele două extracte se amestecă (45-47,5 % din fiecare extract) cu maltodextrină (5-10 %).

Caracteristici/Compoziție:

Total saponine: 1,5-5 %

Ginsenosid Rb1: 0,1-0,5 %

Astragalozid I: 0,01-0,1 %

▼ **M53**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Carbohidrați: $\geq 90 \%$ Proteine: $\leq 4,5 \%$ Cenușă: $\leq 1 \%$ Umiditate: $\leq 5 \%$ Grăsimi: $\leq 1,5 \%$ Metale grele: Arsen: $\leq 0,3 \text{ mg/kg}$ Criterii microbiologice: Număr total pe placă: $\leq 5\,000 \text{ UFC/g}$ Număr total de drojdii și mucegaiuri: $\leq 500 \text{ UFC/g}$ Enterobacterii: $< 10 \text{ UFC/g}$ <i>Escherichia coli</i> : Absente în 25 g Salmonelă: Absente în 375 g <i>Staphylococcus aureus</i> : Absente în 25 g UFC: Unitate formatoare de colonii (<i>Colony forming unit</i>)

▼ **M9**

Preparate pasteurizate pe bază de fructe prin tratare la înaltă presiune	Parametru	Țintă	Observații
	Păstrarea fructelor înainte de tratament sub înaltă presiune	Minimum 15 zile la $-20 \text{ }^{\circ}\text{C}$	Recoltarea și păstrarea fructelor în concordanță cu bunele practici agricole și de producție 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 $+5 \text{ }^{\circ}\text{C}$	Echivalent regimului de păstrare pentru produsele prelucrate în mod convențional

▼ M9

Alimente noi autorizate	Specificații
▼ <u>M35</u> Fenil-capsaicină	Descriere/definiție: Fenil-capsaicina (<i>N</i>-[(4-hidroxi-3-metoxifenil)metil]-7-fenilhept-6-inamidă, C₂₁H₂₃NO₃, nr. CAS: 848127-67-3), este sintetizată chimic prin intermediul unui proces de sinteză în două etape, care constă, într-o primă etapă, în producția acidului acetilenic intermediar prin reacția fenilacetilenei cu un derivat al acidului carboxilic și, într-o a doua etapă, într-o serie de reacții ale acidului acetilenic intermediar cu un derivat al vanililaminei pentru a produce fenil-capsaicină. Caracteristici/Compoziție: Puritate (% substanță uscată): ≥ 98 % Umiditate: ≤ 0,5 % Subproduse ale producției aferente sintezei totale: ≤ 1,0 % <i>N,N</i>-dimetil formamidă: ≤ 880 mg/kg Diclorometan: ≤ 600 mg/kg Dimetoxietan: ≤ 100 mg/kg Acetat de etil: ≤ 0,5 % Alți solvenți: ≤ 0,5 % Metale grele: Plumb: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 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 <i>Escherichia coli</i>: Negativ/10 g <i>Salmonella</i> sp.: Negativ/10 g Drojdii și mucegaiuri: ≤ 10 UFC/g UFC: unități formatoare de colonii

Alimente noi autorizate	Specificații
Amidon din porumb fosfatat	Descriere/definiție: Amidonul de porumb fosfatat (fosfatul de diamidon fosfatat) este un amidon rezistent, modificat chimic, derivat din amidon cu conținut ridicat de amiloză, obținut prin combinarea tratamentelor chimice pentru a crea legături încrucișate fosfat între reziduurile de carbohidrați 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 unități de glucoză; x, y = grad de substituție Caracteristicile chimice ale amidonului de porumb fosfatat Pierdere prin uscare: 10-14 % pH: 4,5-7,5 Fibre alimentare: ≥ 70 % Amidon: 7-14 % Proteine: $\leq 0,8$ % Lipide: $\leq 0,8$ % Fosfor rezidual legat: $\leq 0,4$ % (ca fosfor) „porumb cu conținut ridicat de amiloză” ca sursă
Fosfatidilserină din fosfolipide din pește	Descriere/definiție: Ingredientul alimentar nou este o pulbere de culoare galbenă spre maro. Fosfatidilserina se obține din fosfolipidele din pește prin transfosforilație enzimatică cu aminoacidul L-serină. Specificarea fosfatidilserinei obținute 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 O₂/kg ⁽¹⁾ Tocoferolii pot fi adăugați ca antioxidanți în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei

Alimente noi autorizate	Specificații
Fosfatidilserină din fosfolipide din soia	Descriere/definiție: 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 conține trigliceride cu lanț mediu (MCT) ca agent purtător. Acesta prezintă niveluri mai reduse de fosfatidilserină deoarece conține o cantitate considerabilă de ulei (MCT). Fosfatidilserina din fosfolipide de soia se obține prin trans-fosfatidilarea enzimatică a lecitinei din soia cu conținut ridicat de fosfatidilcolină cu aminoacidul L-serină. Fosfatidilserina constă într-o structură glicerofosfat unită cu doi acizi grași și 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 conține fosfatidilserină și acid fosfatidic în cantități egale	Descriere/definiție: 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 și a acidului fosfatidic la nivel egal. Specificația produsului: Umiditate: ≤ 2,0 %

▼ **M9**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Total fosfolipide: ≥ 70 % Fosfatidilserină: ≥ 20 % Acid fosfatidic: ≥ 20 % Gliceride: $\leq 1,0$ % L-serină liberă: $\leq 1,0$ % Tocoferoli: $\leq 0,3$ % Fitosteroli: $\leq 2,0$ % Dioxidul de siliciu este folosit cu un conținut maxim de 1,0 %
Fosfolipide din gălbenuș de ou	Fosfolipide piure în proporție 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 convenționale de prelucrare a alimentelor Definiție: Polimer de glucoză ($C_6H_{12}O_6$)_n cu legături liniare de legături glicozidice $\alpha(1 - 4)$ ramificate la fiecare 8 până la 12 unități de glucoză cu legături glicozidice $\alpha(1 - 6)$ Specificații: Carbohidrați: 97 % Zaharuri: 0,5 % Fibre: 0,8 % Grăsimi: 0,2 % Proteine: 0,6 %
Fitosteroli/fitostanoli	Descriere/definiție: Fitosterolii și fitostanolii sunt steroli și stanoli care sunt extrași din plante și pot fi prezentați ca steroli și stanoli liberi sau esterificați cu acizi grași de grad alimentar. Compoziție (cu GC-FID sau o metodă echivalentă): β-sitosterol: < 81 % β-sitostanol: < 35 % campesterol: < 40 % campestanol: < 15 %

▼ **M9**

Alimente noi autorizate	Specificații
	stigmasterol: < 30 % brassicasterol: < 3,0 % alți 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 necontaminați, ceea ce se obține cel mai bine prin purificarea în proporție de peste 99 % din ingredientul fitosterol/fitostanol.
Ulei din sămbure de prună	Descriere/definiție: Uleiul din sămbure de prună este un ulei vegetal obținut prin presarea la rece a sămburilor de prune (<i>Prunus domestica</i>). Compoziție: 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 hidrolizații acestora	Substanță uscată: ≥ 800 mg/g Proteină (N*6,25): ≥ 600 mg/g (substanță uscată) Cenușă: ≤ 400 mg/g (substanță uscată) Glicocalcoizi (total): ≤ 150 mg/kg Lizinoanalină (total): ≤ 500 mg/kg Lizinoanalină (liberă): ≤ 10 mg/kg
Prolil-oligopeptidază (preparat enzimatic)	Specificația enzimei: Denumire sistematică: Prolil-oligopeptidază Sinonime: Prolil-endoropeptidază, 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

Alimente noi autorizate	Specificații
	Sursa: o tulpină modificată genetic de <i>Aspergillus niger</i> (GEP-44) Descriere: Prolil-oligopeptidaza este disponibilă sub forma unui preparat enzimatic conținând maltodextrină în proporție de aproximativ 30 %. Specificațiile preparatului enzimatic de prolil-oligopeptidază: Activitate: > 580 000 PPI⁽¹⁾/g (> 34,8 PPU⁽²⁾/g) Aspect: Microgranulat Culoare: Albicioasă spre portocalie-gălbui. Culoarea poate varia de la un lot la altul Substanță uscată: > 94 % Gluten: < 20 ppm Metale grele: Plumb: ≤ 1,0 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg Mercur: ≤ 0,1 mg/kg Criterii microbiologice: Număr total de microorganisme aerobe: ≤ 10³ UFC/g Total drojdii și mucegaiuri: ≤ 10² UFC/g Bacterii anaerobe sulfitreductoare: ≤ 30 UFC/g <i>Enterobacteriaceae</i>: < 10 UFC/g <i>Salmonella</i>: Absența în 25 g <i>Escherichia coli</i>: Absența în 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Absența în 10 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Absența în 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Absența în 25 g Activitate antimicrobiană: Absentă Micotoxine: Sub limitele de detecție: 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 – <i>Protease Picomole International</i> ⁽²⁾ PPU – <i>Prolyl Peptidase Units</i> (unități de activitate de prolilpeptidază) sau <i>Proline Protease Units</i> (unități de protează prolină)

▼ **M9**▼ **M48**

Alimente noi autorizate	Specificații
Extract proteic din rinichi de porc	Descriere/definiție: Extractul proteic se obține din rinichi de porc omogenizat printr-o combinație de precipitare de săruri și centrifugare de înaltă viteză. Precipitatul obținut cuprinde, în esență, 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 obținut este formulat ca și capsule cu înveliș enteric care conțin granule sau comprimate cu înveliș enteric pentru a ajunge în locurile care participă activ la digestie. Produs de bază: Specificație: extract proteic din rinichi de porc cu conținut natural de diaminoxidază (DAO): Stare fizică: lichid Culoare: maroniu Aspect: soluție cu ușoară turbiditate Valoarea pH-ului: 6,4-6,8 Activitate enzimatică: > 2 677 kH DU DAO/ml [DAO REA (test de radio-extracție DAO)] Criterii microbiologice: <i>Brachyspira</i> spp.: negativă (PCR în timp real) <i>Listeria monocytogenes</i>: negativă (PCR în timp real) <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 UFC/g Gripă de tip A: negativă (RT-PCR în timp real) <i>Escherichia coli</i>: < 10 UFC/g Număr total de elemente microbiologice aerobe: < 10⁵ UFC/g Număr de drojdii/mucegaiuri: < 10⁵ UFC/g <i>Salmonella</i>: Absență/10 g Enterobacteriaceae rezistente la sărurile din bilă: < 10⁴ UFC/g Produsul final: Specificație pentru extractul din proteina din rinichiul de porc cu conținut 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 sau comprimate Activitate enzimatică: 110-220 kH DU DAO/g capsulă sau comprimat [DAO REA (test de radio-extracție DAO)]

▼ **M48**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Stabilitatea acidului 15 min 0,1 M HCl, apoi 60 min Borat pH = 9,0: > 68 kH DU DAO/g capsulă sau comprimat [DAO REA (test de radio-extracție DAO)] Umiditate: < 10 % <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 UFC/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 UFC/g Număr total de elemente microbiologice aerobe: < 10⁴ UFC/g Număr combinat total de drojdii/mucegaiuri: < 10³ UFC/g <i>Salmonella</i>: Absență/10 g Enterobacteriaceae rezistente la sărurile din bilă: < 10² UFC/g

▼ **M10****Sare disodică de pirolochinolină chinonă****Definiție:**

Denumire chimică: 9-carboxi-4,5-dioxo-1*H*-pirolo[5,4-*f*]chinolină-2,7-dicarboxilat de disodiu

Formula chimică: C₁₄H₄N₂Na₂O₈

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/Compoziție

Aspect: Pulbere maro - roșcată

Puritate: ≥ 99,0 % (greutate uscată)

Absorbție UV (A322/A259): 0,56 ± 0,03

Absorbție 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	Specificații
	Criterii microbiologice: Numărul total de celule viabile: ≤ 300 UFC/g Mucegaiuri/drojdii: ≤ 12 UFC/g Bacterii coliforme: absente în 1 g <i>Hyphomicrobium denitrificans</i>: ≤ 25 UFC/g UFC: Unități formatoare de colonii

▼ **M9**

Ulei de rapiță cu conținut ridicat de substanță nesaponificabilă	Descriere/definiție: Uleiul de rapiță cu conținut ridicat de substanță nesaponificabilă se obține prin distilare în vid și este diferit de uleiul rafinat de rapiță în concentrația fracției de substanță nesaponificabilă (1 g în uleiul de rapiță rafinat și 9 g în „uleiul de rapiță cu conținut ridicat de substanță nesaponificabilă”). Există o reducere minoră de trigliceride care conțin acizi grași mononesaturați și polinesaturați. Puritate: Substanță 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, alcoolii 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 O₂/kg
--	---

Alimente noi autorizate	Specificații
	Metale grele: Fier (Fe): < 1 000 µg/kg Cupru (Cu): < 100 µg/kg Impurități: 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 îmbogățite atunci când se obține „uleiul de rapiță cu conținut ridicat de substanță nesaponificabilă”
Proteină din rapiță	Definiție: Proteinele din semințe de rapiță sunt un extract apos bogat în proteine, obținut din turte de semințe de rapiță (<i>Brassica napus</i> L. și <i>Brassica rapa</i> L.) nemodificate genetic. Descriere: Pulbere albă spre albicioasă, atomizată Total proteine: ≥ 90 % Proteină solubilă: ≥ 85 % Umiditate: ≤ 7,0 % Carbohidrați: ≤ 7,0 % Grăsimi: ≤ 2,0 % Cenușă: ≤ 4,0 % Fibre: ≤ 0,5 % Total glucozinolați: ≤ 1 mmol/kg Puritate: Total fitați: ≤ 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 <i>Escherichia coli</i>: Absența în 10 g <i>Salmonella</i>: Absența în 25 g

▼ **M9**

Alimente noi autorizate	Specificații
-------------------------	--------------

▼ **M17**

Concentrat peptidic rafinat din crevete

Descriere
Concentratul peptidic rafinat din crevete este un amestec de peptide obținut din carapace și capete de crevete nordic (*Pandalus borealis*) printr-o serie de etape de purificare după o proteoliză enzimatică cu ajutorul unei proteaze obținute din *Bacillus licheniformis* și/sau *Bacillus amyloliquefaciens*.

Caracteristici/Compoziție
Substanță uscată totală (%): ≥ 95,0 %
Peptide (g/greutate substanță uscată): ≥ 87,0 % din care peptide cu masa moleculară < 2 kDa: ≥ 99,9 %
Grăsimi (g/g): ≤ 1,0 %
Carbohidrați (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/drojii: ≤ 20 UFC/g
UFC: unități formatoare de colonii
ND: nedetectabil

▼ M9▼ M83

Alimente noi autorizate	Specificații
<i>Trans-resveratrol</i>	Descriere/definiție: Sintetic: <i>Trans</i>-resveratrolul se prezintă sub forma unor cristale albicioase spre bej. Denumire chimică: 5-[(E)-2-(4-hidroxifenil)etenil]benzen-1,3-diol Formula chimică: C₁₄H₁₂O₃ Masa moleculară: 228,25 Da Nr. CAS: 501-36-0 Puritate: <i>Trans</i>-resveratrol: ≥ 98 %-99 % Total produse secundare (substanțe conexe): ≤ 0,5 % Orice substanță 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 Impurități: Diizopropilamine: ≤ 50 mg/kg Sursă microbială: O tulpină modificată genetic de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Aspect: Pulbere albicioasă spre ușor gălbuie Conținut de <i>trans</i>-resveratrol: Min. 98 % g/g (exprimat în substanță uscată) Cenușă: Max. 0,5 % g/g Umiditate: Max. 3 % g/g
Extract din creastă de cocoș	Descriere/Definiție: Extractul din creastă de cocoș se obține din specia <i>Gallus gallus</i> 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

▼ **M9**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Acid hialuronic: 60-80 % Sulfat de condroitină A: $\leq 5,0$ % Sulfat de dermatan (sulfat de condroitină B): ≤ 25 % pH: 5,0-8,5 Puritate: Cloruri: $\leq 1,0$ % Azot: $\leq 8,0$ % Pierdere prin uscare: (105 °C timp de 6 ore): ≤ 10 % Metale grele: Mercur: $\leq 0,1$ mg/kg Arsen: $\leq 1,0$ mg/kg Cadmiu: $\leq 1,0$ mg/kg Crom: ≤ 10 mg/kg Plumb: $\leq 0,5$ mg/kg Criterii microbiologice: Numărul total de germeni aerobi viabili: $\leq 10^2$ UFC/g <i>Escherichia coli</i>: Absența în 1 g <i>Salmonella</i>: Absența în 1 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Absența în 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Absența în 1 g
Ulei de Sacha inchi din <i>Plukenetia volubilis</i>	Descriere/definiție: Uleiul de Sacha inchi este un ulei vegetal 100 % presat la rece obținut din semințe de <i>Plukenetia volubilis</i> L. Este un fluid (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

Alimente noi autorizate	Specificații
	Puritate: Apă și substanțe volatile: < 0,2 g/100 g Impurități insolubile în hexan: < 0,05 g/100 g Aciditate oleică: < 2,0 g/100 g Indice de peroxid (IP): < 15 meq O₂/kg Acizi grași trans: < 1,0 g/100 g Total acizi grași nesaturați: > 90 % Acid linolenic alfa Omega 3 (ALA): > 45 % Acizi grași saturați: < 10 % Fără acizi grași trans (< 0,5 %) Fără acid erucic (< 0,2 %) Peste 50 % din trigliceridele tri-linolenice și di-linolenice Compoziția și nivelul fitosterolilor Fără colesterol (< 5,0 mg/100 g)
Diferite forme de salatrim	Descriere/definiție: Salatrim este un acronim recunoscut la nivel internațional pentru (molecule acrilice trigliceride cu lanț 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 nuanță de chihlimbar spre o culoare deschisă, aspect solid ceros la temperatura camerei. Fără particule și fără miros străin sau ranced. Distribuție de ester glicerol: Triacilgliceroli: > 87 % Diacilgliceroli: ≤ 10 % Monoacilgliceroli: ≤ 2,0 % Compoziția de acizi grași: MOLE % LCFA (acizi grași cu lanț lung): 33-70 %

▼ **M9**

Alimente noi autorizate	Specificații
	MOLE % SCFA (acizi grași cu lanț scurt): 30-67 % Acizi grași cu lanț lung saturați: < 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 <i>Schizochytrium sp.</i> 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 conțin ulei de <i>Schizochytrium sp.</i> bogat în DHA și EPA trebuie să demonstreze stabilitate la oxidare printr-o metodă de testare adecvată și recunoscută la nivel național/internațional (de exemplu, AOAC) Umiditate și substanțe volatile: ≤ 0,05 % Substanțe nesaponificabile: ≤ 4,5 % Acizi grași trans: ≤ 1 % Conținut de DHA: ≥ 22,5 % Conținut de EPA: ≥ 10 %
▼ M26 Ulei de <i>Schizochytrium sp.</i> (ATCC PTA-9695)	Alimentul nou este obținut din tulpina ATCC PTA-9695 a microalgelor <i>Schizochytrium sp.</i> Indice de peroxid (IP) ≤ 5,0 meq/kg ulei Substanțe nesaponificabile: ≤ 3,5 % Acizi grași trans: ≤ 2,0 % Acizi grași liberi: ≤ 0,4 % Acid docosapentaenoic (DPA) n-6: ≤ 7,5 % Conținut de DHA: ≥ 35 %

▼ M9

Alimente noi autorizate	Specificații
▼ <u>M68</u> Ulei de <i>Schizochytrium</i> sp. (FCC-3204)	Descriere/definiție: Alimentul nou este un ulei produs din tulpina FCC-3204 a microalgelor <i>Schizochytrium</i> sp. Compoziție: Indice de aciditate: $\leq 0,5$ mg KOH/g Indice de peroxid (IP): $\leq 5,0$ meq/kg ulei Umiditate și substanțe volatile: $\leq 0,05$ % Substanțe nesaponificabile: $\leq 4,5$ % Acizi grași trans: $\leq 1,0$ % Acid docosahexaenoic (DHA): $\geq 32,0$ % Indice de p-anisidină: ≤ 10
▼ <u>M9</u> Ulei de <i>Schizochytrium</i> sp.	Indice de aciditate: $\leq 0,5$ mg KOH/g Indice de peroxid (IP): $\leq 5,0$ meq/kg ulei Umiditate și substanțe volatile: $\leq 0,05$ % Substanțe nesaponificabile: $\leq 4,5$ % Acizi grași trans: $\leq 1,0$ % Conținut de DHA: $\geq 32,0$ %
▼ <u>M42</u> Ulei (T18) de <i>Schizochytrium</i> sp.	Indice de aciditate: $\leq 0,8$ mg KOH/g Indice de peroxid (IP): $\leq 5,0$ meq/kg ulei Umiditate și substanțe volatile: $\leq 0,05$ % Substanțe nesaponificabile: $\leq 3,5$ % Acizi grași trans: $\leq 2,0$ % Acizi grași liberi: $\leq 0,4$ % Conținut de DHA: ≥ 35 %

▼ M9

Alimente noi autorizate	Specificații
-------------------------	--------------

▼ M62

Ulei de *Schizochytrium* sp.
(WZU477)

Descriere/definiție:

Alimentul nou este un ulei produs din tulpina WZU477 a microalgelor *Schizochytrium* sp.

Compoziție:

Indice de aciditate: $\leq 0,5$ mg KOH/g

Indice de peroxid (IP): $\leq 5,0$ meq/kg ulei

Umiditate și substanțe volatile: $\leq 0,05$ %

Substanțe nesaponificabile: $\leq 4,5$ %

Acizi grași trans: $\leq 1,0$ %

Acid docosahexaenoic (DHA): $\geq 32,0$ %

Indice de p-anisidină: ≤ 10

▼ M22

Sirop de *Sorghum bicolor* (L.)
Moench
(Aliment tradițional provenit
dintr-o țară terță)

Descriere/Definiție:

Alimentul tradițional este siropul de *Sorghum bicolor* (L.) Moench [genul *Sorghum*; familia *Poaceae* (alt. *Gramineae*)].

Siropul se obține din tulpini de *Sorghum bicolor*, după aplicarea unor procese de producție precum zdrobirea, extragerea și evaporarea, inclusiv a unui tratament termic în vederea obținerii unui sirop de minimum 74 °Brix.

Datele privind compoziția 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/definiție:

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 substanță suport) din amidon de porumb adăugat în timpul prelucrării. Vitamina K₂ este îndepărtată în timpul procesului de fabricație.

Extractul de soia fermentată conține 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.

Acțiunea nattokinazei: 20 000-28 000 unități de degradare a fibrinei/g⁽¹⁾

Identitate: Se poate confirma

▼ **M9**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Stare: Fără gust sau miros agresiv Pierdere prin uscare: ≤ 10 % Vitamina K₂: ≤ 0,1 mg/kg Metale grele: Plumb: ≤ 5,0 mg/kg Arsen: ≤ 3,0 mg/kg Criterii microbiologice: Numărul total de germeni aerobi viabili: ≤ 10³ UFC⁽³⁾/g Drojdii și mucegaiuri: ≤ 10² UFC/g Coliforme: ≤ 30 UFC/g Bacterii care generează spori: ≤ 10 UFC/g <i>Escherichia coli</i>: Absență/25 g <i>Salmonella</i>: Absență/25 g <i>Listeria</i>: Absență/25 g ⁽¹⁾ Metoda de testare descrisă de Takaoka et al. (2010).

▼ **M55**

Biomasa de drojdie (*Yarrowia lipolytica*) cu conținut de seleniu

Descriere/Definiție:

Alimentul nou este biomasa de drojdie *Yarrowia lipolytica* cu conținut de seleniu uscată și ucisă prin tratament termic.

Alimentul nou este produs prin fermentare în prezența selenitului de sodiu, urmat de o serie de etape de purificare, inclusiv o etapă de ucidere a drojdiei prin tratament termic, care să asigure absența celulelor viabile de *Yarrowia lipolytica* în alimentul nou.

Caracteristici/Compoziție:

Seleniu total: 165–200 µg/g

Se-metionină ⁽¹³⁾: 100-140 µg/g

Proteine: 40–50 g/100 g

Fibre alimentare: 24-32 g/100 g

Zaharuri: < 1 g/100 g

Grăsimi: 6-12 g/100 g

Cenușă totală: ≤ 15 %

Apă: ≤ 5 %

Substanță uscată: ≥ 95 %

▼ **M55**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Metale grele: Plumb: ≤ 3,0 mg/kg Cadmiu: ≤ 1,0 mg/kg Mercur: ≤ 0,1 mg/kg Criterii microbiologice: Număr total de microorganisme aerobe: ≤ 5 × 10³ UFC/g Număr total de drojdii și mucegaiuri: ≤ 10² UFC/g Celule viabile de <i>Yarrowia lipolytica</i> ⁽¹⁴⁾: < 10 UFC/g (adică, limita de detecție) Coliforme: ≤ 10 UFC/g Specii de <i>Salmonella</i>: absente în 25 g UFC: Unitate formatoare de colonii (<i>Colony forming unit</i>)

▼ **M59**

Sare de sodiu 3'-sialil-lactoză (3'-SL) (sursă microbiană)	Descriere: Sarea de sodiu 3'-sialil-lactoză (3'-SL) reprezintă o pudră purificată, de culoare albă spre albicioasă sau un aglomerat produs printr-un proces microbian și care conține niveluri limitate de lactoză, de 3'-sialil-lactuloză și de acid sialic Sursă: Tulpină modificată genetic de <i>Escherichia coli</i> K-12 DH1 Definiție: Formula chimică: C₂₃H₃₈NO₁₉Na Denumire chimică: N-acetil-α-D-neuraminil-(2→3)-β-D-galactopiranozil-(1→4)-D-glucoză, sare de sodiu Masa moleculară: 655,53 Da nr. CAS: 128596-80-5 Caracteristici/Compoziție: Aspect: Pudră sau aglomerat de culoare albă spre albicioasă Sumă de sare de sodiu 3'-sialil-lactoză, D-Lactoză și acid sialic (% substanță uscată): ≥ 90,0 % (g/g) Sare de sodiu 3'-sialil-lactoză (% substanță uscată): ≥ 88,0 % (g/g) D-lactoză: ≤ 5,0 % (g/g) Acid sialic: ≤ 1,5 % (g/g) 3'-sialil-lactuloză: ≤ 5,0 % (g/g) Sumă de alți carbohidrați: ≤ 3,0 % (g/g) Umiditate: ≤ 8,0 % (g/g) Sodiu: 2,5-4,5 % (g/g) Clorură: ≤ 1,0 % (g/g) pH (20 °C, soluție 5 %): 4,5-6,0 Proteină reziduală: ≤ 0,01 % (g/g)
---	---

▼ **M59**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Criterii microbiologice: Număr total de bacterii mezofile aerobe: ≤ 1 000 UFC/g Enterobacterii: ≤ 10 UFC/g Salmonella spp.: Absență în 25 g Drojdii: ≤ 100 UFC/g Mucegaiuri: ≤ 100 UFC/g Endotoxine reziduale: ≤ 10 UE/mg UFC: unități formatoare de colonii; UE: unități de endotoxine

▼ **M58**

Sare de sodiu 6'-sialil-lactoză (6'-SL) (sursă microbială)	Descriere: Sarea de sodiu 6'-sialil-lactoză (6'-SL) reprezintă o pudră purificată, de culoare albă spre albicioasă sau un aglomerat produs printr-un proces microbial și care conține niveluri limitate de lactoză, de 6'-sialil-lactuloză și de acid sialic Sursă: Tulpină modificată genetic de <i>Escherichia coli</i> K-12 DH1 Definiție: Formula chimică: C ₂₃ H ₃₈ NO ₁₉ Na Denumire chimică: N-acetil-α-D-neuraminil-(2→6)-β-D-galactopiranozil-(1→4)-D-glucoză, sare de sodiu Masa moleculară: 655,53 Da Nr. CAS: 157574-76-0 Caracteristici/Compoziție: Aspect: Pudră sau aglomerat de culoare albă spre albicioasă Sumă de sare de sodiu 6'-sialil-lactoză, D-Lactoză și acid sialic (% substanță uscată): ≥ 94,0 % (g/g) Sare de sodiu 6'-sialil-lactoză (% substanță uscată): ≥ 90,0 % (g/g) D-lactoză: ≤ 5,0 % (g/g) Acid sialic: ≤ 2,0 % (g/g) 6'-sialil-lactuloză: ≤ 3,0 % (g/g) Sumă de alți carbohidrați: ≤ 3,0 % (g/g) Umiditate: ≤ 6,0 % (g/g) Sodiu: 2,5–4,5 % (g/g) Clorură: ≤ 1,0 % (g/g) pH (20 °C, soluție 5 %): 4,5-6,0 Proteină reziduală: ≤ 0,01 % (g/g)
---	--

▼ **M58**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Criterii microbiologice: Număr total de bacterii mezofile aerobe: ≤ 1 000 UFC/g Enterobacterii: ≤ 10 UFC/g Salmonella spp.: Absență în 25 g Drojdii: ≤ 100 UFC/g Mucegaiuri: ≤ 100 UFC/ Endotoxine reziduale: ≤ 10 UE/mg UFC: unități formatoare de colonii; UE: unități de endotoxine

▼ **M41**

Extract de germeni de grâu (<i>Triticum aestivum</i>) bogat în spermidină	Descriere/definiție: Extractul de germeni de grâu bogat în spermidină se obține din germeni de grâu (<i>Triticum aestivum</i>) nefermentați și neîncolțiți, printr-un proces de extracție 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 <i>Escherichia coli</i> : <10 UFC/g <i>Salmonella</i> : Absență/25g <i>Listeria monocytogenes</i> : Absență/25g
--	--

▼ **M9**

Sucromalt	Descriere/definiție: Sucromaltul este un amestec complex de zaharide produs din zaharoză și o soluție de hidroliză a amidonului printr-o reacție enzimatică. Prin acest proces, unitățile glucozei se lipesc de zaharidele din soluția de hidroliză a amidonului prin intermediul unei enzime produse de bacteria <i>Leuconostoc citreum</i> sau prin intermediul unei tulpini recombinante a organismului de producție <i>Bacillus licheniformis</i> . Oligozaharidele rezultate sunt caracterizate prin prezența compușilor glicozidici α-(1→6) și α-(1→3). Produsul general este un sirop, în plus față de aceste oligozaharide, care conține preponderent fructoză, însă și leucroză dizaharidă și alte dizaharide. Total alimente solide: 75-80 %
------------------	---

▼ **M9**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Umiditate: 20-25 % Sulfatază: Max. 0,05 % pH: 3,5-6,0 Conductivitate < 200 (30 %) Azot < 10 ppm Fructoză: 35-45 % substanță uscată Leucroză: 7-15 % substanță uscată Alte dizaharide: Max. 3 % Zaharide mai mari: 40-60 % substanță uscată
Fibră din trestie de zahăr	Descriere/definiție: 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 producție 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 cantități minime pH: 4-7 Metale grele: Mercur (ppm): ≤ 0,1 Plumb (ppm): ≤ 1,0 Arsen (ppm): ≤ 1,0 Cadmiu (ppm): ≤ 0,1 Criterii microbiologice: Drojii și mucegaiuri (UFC/g): ≤ 1 000 <i>Salmonella</i>: Absență <i>Listeria monocytogenes</i>: Absență

▼ M9

▼ M51

Alimente noi autorizate	Specificații
Zaharuri obținute din pulpă de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.)	Descriere/Definiție: Zaharurile se obțin din suc concentrat cu pulpă de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.), fie prin intermediul unui proces de uscare, fie printr-un proces de purificare care permite obținerea de glucoză sau de fructoză de înaltă puritate. Zaharuri produse printr-un proces de uscare Compoziția nutrițională: Total zaharuri (g/100 g): > 80 Umiditate (%): < 5 Criterii microbiologice: Număr total de microorganisme (aerobe) (ufc/g): < 10⁴ Mucegaiuri și drojdii (ufc/g): < 50 Enterobacteriacee (cfu/g): < 10 <i>Salmonella</i> spp.: Absență în 25 g <i>Alicyclobacillus</i>: Absență în 50 g Bacterii termofile-acidofile: Absență în 50 g Zaharuri produse printr-un proces de purificare Compoziția nutrițională a glucozei obținute din pulpă de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.) Conținut de glucoză (%): > 93 Cenușă (%): < 0,2 Umiditate (%): < 1,0 Compoziția nutrițională a fructozei obținute din pulpă de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.) Conținut de fructoză (%): > 98 Conținut de glucoză (%): < 0,5 % Cenușă (%): < 0,2 Umiditate (%): < 0,5 Criterii microbiologice pentru glucoza și fructoza obținute din pulpă de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.): Număr total de microorganisme (aerobe) (ufc/g): < 10⁴ <i>Salmonella</i> spp.: Absență în 25 g

▼ M9

Alimente noi autorizate	Specificații
Extract din ulei de floarea-soarelui	Descriere/definiție: Extractul din floarea-soarelui se obține printr-un factor de concentrare de 10 din fracția nesaponificabilă a uleiului de floarea-soarelui rafinat extras din semințele de floarea-soarelui, <i>Helianthus Annuus</i> L. Compoziție: Acid oleic (C18:1): 20 % Acid linoleic (C18:2): 70 % Substanță nesaponificabilă: 8,0 % Fitosteroli: 5,5 % Tocoferoli: 1,1 %

▼ M70

Fructe uscate de <i>Synsepalum dulcificum</i>	Descriere/definiție: Alimentul nou este pulpa și pielea liofilizată a fructelor fără sămburi de <i>Synsepalum dulcificum</i> (Schumach. & Thonn.) Daniell aparținând familiei <i>Sapotaceae</i>. Turta uscată rezultată este măcinată și transformată în pulbere. Caracteristici/Compoziție: Umiditate (g/100 g): < 6 Cenușă (g/100 g): 3,5-8,5 Total carbohidrați (g/100 g): 70-87 Zaharuri (g/100 g): 50-75 Fibre (g/100 g): 1-6,5 Total proteine (g/100 g): 3,5-6,0 (¹⁶) Miraculină (g/100 g): 1,5-2,5 Total grăsimi (g/100 g): 0,50-3,50 Criterii microbiologice: Număr de microorganisme aerobe: < 10⁴ UFC (7)/g <i>Bacillus cereus</i> (prezumtiv): < 100 UFC/g <i>Clostridia</i> sulfitreductoare: ≤ 30 UFC/g Total Enterobacteriaceae: < 100 UFC/g Drojii și mucegaiuri: < 500 UFC/g
---	---

▼ **M70**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Pesticide: Nivelurile de pesticide în conformitate cu numărul de cod 0820990 („alte” din grupa condimentelor din fructe) stabilite în Regulamentul (CE) nr. 396/2005 ⁽¹⁷⁾

▼ **M63**

Larvă desicată de *Tenebrio molitor* (vierme galben de făină)

Descriere/definiție:

Alimentul nou este viermele galben de făină întreg, desicat termic, fie integral (larvă albită și uscată în cuptor), fie sub formă de pudră (larvă albită, uscată în cuptor și măcinată) Termenul „vierme galben de făină” se referă la forma larvară a speciei *Tenebrio molitor*, o specie de insecte care aparține familiei *Tenebrionidae*

Viermii galbeni de făină sunt destinați consumului uman în întregime, nefiind eliminată nicio parte.

Larvele trebuie private de hrană cu cel puțin 24 de ore înainte de etapa uscării termice, pentru a le permite să evacueze conținutul tubului digestiv.

Caracteristici/Compoziție:

Cenușă (% g/g): 3,5 - 4,5

Umiditate (% g/g): 1-8

Proteină brută (N × 6,25) (% g/g): 56-61

Carbohidrați digerabili ⁽¹⁵⁾ (% g/g): 1-6

Grăsimi (% g/g): 25-30

din care saturate (% g/g): 4-9

Indice de peroxid (Meq O₂/kg de grăsime): ≤ 5

Fibre alimentare (% g/g): 4-7

Chitină (% g/g): 4-7

Metale grele:

Plumb: ≤ 0,075 mg/kg

Cadmiu: ≤ 0,1 mg/kg

Micotoxine:

Aflatoxine (sumă de B1, B2, G1, G2): ≤ 4 μg/kg

Aflatoxină B1: ≤ 2 μg/kg

Deoxinivalenol: ≤ 200 μg/kg

Ochratoxină A: ≤ 1 μg/kg

▼ **M63**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Criterii microbiologice: Număr de microorganisme aerobe: $\leq 10^5$ CFU (7)/g Drojdii și mușcăiuri: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 50 UFC/g <i>Salmonella</i> spp.: Nedetectate în 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Nedetectate în 25 g Bacterii anaerobe sulfitereductoare: ≤ 30 UFC/g <i>Bacillus cereus</i> (prezumtiv): ≤ 100 UFC/g Enterobacteriaceae (prezumtiv): < 10 CFU/g Stafilococi coagulazo-pozitivi: ≤ 100 UFC/g

▼ **M78**

Viermele galben de făină (larva de *Tenebrio molitor*) sub formă congelată, uscată și de pudră

Descriere/definiție: Alimentul nou este viermele galben de făină (larva de <i>Tenebrio molitor</i>) sub formă congelată, uscată și de pudră. Termenul „vierme galben de făină” se referă la forma larvară a speciei <i>Tenebrio molitor</i>, o specie de insecte care aparține familiei Tenebrionidae. Un alt sinonim științific identificat al speciei este <i>Tenebrio molitor</i> Linnaeus. Viermii galbeni de făină sunt destinați consumului uman în întregime, nefiind eliminată nicio parte. Insectele trebuie private de hrană cu cel puțin 24 de ore înainte de ucidere prin congelare, pentru a permite larvelor să evacueze conținutul tubului digestiv. Alimentul nou este destinat introducerii pe piață sub trei forme diferite, și anume: larva de <i>T. molitor</i> întreagă, albită și congelată (congelată); larva de <i>T. molitor</i> întreagă, albită și liofilizată (desicată), care poate fi sub formă de pulbere (pudră).		
Parametri	Congelat	Uscat sau sub formă de pudră
Caracteristici/Compoziție		
Cenușă	0,9-1,10	3,6-4,1
Umiditate (% g/g):	69-75	≤ 5
Proteină brută (N × 6,25) (% g/g):	14-19	54-60

▼ **M78**

Alimente noi autorizate	Specificații	
Grăsimi (% g/g): — din care acizi grași saturați (% grăsimi):	7-12,5 20-29	27-30 20-29
Carbhidrați digerabili (% g/g):	1-2	4-8
Fibre alimentare (% g/g)	1,2-3,5	4-6
Chitină (*) (% g/g):	≤ 3	4-9
Indice de peroxid (Meq O ₂ /kg de grăsime):	≤ 5	≤ 5
Contaminanți		
<i>Metale grele</i>		
Plumb (mg/kg)	≤ 0,01	≤ 0,075
Cadmium (mg/kg)	≤ 0,05	≤ 0,1
<i>Micotoxine</i>		
Aflatoxine (sumă de B1, B2, G1, G2) (μg/kg):	≤ 4	≤ 4
Aflatoxină B1(μg/kg):	≤ 2	≤ 2
Deoxinivalenol (μg/kg):	≤ 200	≤ 200
Ochratoxină A (μg/kg):	≤ 1	≤ 1
<i>Dioxine și PCB</i>		
Suma dioxinelor și PCB-urilor de tipul dioxinelor (Concentrațiile limită superioară, OMS-TEQ2005) (**) (pg/g grăsimi)	≤ 0,75	≤ 0,75

▼ **M78**

Alimente noi autorizate	Specificații	
	Criterii microbiologice	
	Număr de microorganisme aerobe (CFU/g)	$\leq 10^5$
	Enterobacteriaceae (prezumtiv) (CFU/g):	≤ 100
	<i>Escherichia coli</i> (CFU/g):	≤ 50
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Absență în 25 g
	Specii de <i>Salmonella</i>	Absență în 25 g
	<i>Bacillus cereus</i> (prezumtiv) (CFU/g):	≤ 100
	Stafilococi coagulazo-pozitivi (CFU/g):	≤ 100
	Bacterii anaerobe sulfireductoare (CFU/g):	≤ 30
	Drojdii și mucegaiuri (CFU/g):	≤ 100
(*) Chitină calculată ca diferența dintre procentul de conținut de fibre obținute cu ajutorul unui detergent acid și procentul de lignină obținută cu ajutorul unui detergent acid (ADF-ADL), astfel cum este descrisă de Hahn et al. (2018). (**) Concentrațiile limită superioară ale sumei dibenzoparadioxinelor policlorurate (PCDD) – dibenzofuranilor policlorurați (PCDF) și a policlorbifenilurilor (PCB) de tipul dioxinelor, exprimată ca echivalent toxic al Organizației Mondiale a Sănătății (utilizând TEF-OMS din 2005)]. CFU: unitate formatoare de colonii.		

▼ **M9**

Microalge uscate din specia *Tetraselmis chuii*

Descriere/definiție:

Produsul uscat se obține din microalga marină *Tetraselmis chuii*, aparținând familiei *Chlorodendraceae*, cultivată în apă de mare sterilă în fotobioreactoare închise și izolate de aerul din exterior.

Puritate/Compoziție:

Identificat prin markerul nuclear rDNA 18 S (secvența a analizat cel puțin 1 600 de perechi de bază) în baza de date a Centrului Național pentru Informații în Biotehnologie (*National Centre for Biotechnology Information* - NCBI): Cel puțin 99,9 %

Alimente noi autorizate	Specificații
	Umiditate: $\leq 7,0$ % Proteine: 35-40 % Cenușă: 14-16 % Carbohidrați: 30-32 % Fibre: 2-3 % Grăsimi: 5-8 % Acizi grași saturați: 29-31 % din acizii grași totali Acizi grași mononesaturați: 21-24 % din acizii grași totali Acizi grași polinesaturați: 44-49 % din acizii grași totali Iod: ≤ 15 mg/kg
<i>Therapon barcoo/Scortum</i>	Descriere/definiție: <i>Scortum/Therapon barcoo</i> este o specie de pește din familia <i>Terapontidae</i>. Este o specie endemică de apă dulce din Australia. Acum este crescut în ferme piscicole. Identificare taxonomică: Clasa: Actinopterygii > ordin: Perciformes > familie: Therapontidae > gen: <i>Therapon</i> sau <i>Scortum barcoo</i> Compoziția cărnii peștelui: Proteine (%): 18-25 Umiditate (%): 65-75 Cenușă (%): 0,5-2,0 Energie (KJ/Kg): 6 000-11 500 Carbohidrați (%): 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/definiție: Tagatoza se obține 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	Specificații
	Sinonim: D-<i>lixo</i>-hexuloză Numărul CAS: 87-81-0 Formula chimică: C₆H₁₂O₆ Masa moleculară: 180,16 (g/mol) Puritate: Analiză: ≥ 98 % în greutate uscată Pierdere prin uscare: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 ore) Rotație specifică: [α]_D²⁰: între – 4 și – 5,6 ° (soluție apoasă 1 %)(¹) Interval de topire: 133-137 °C Metale grele: Plumb: ≤ 1,0 mg/kg(*) (*) Se determină cu ajutorul tehnicii de absorbție atomică adecvată nivelului specific. Selecția 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 nutriția 5 Rev. 2 – Ghid privind specificațiile pentru anunțuri cu caracter general, tehnici analitice generale, teste de identificare, soluții de testare și alte materiale de referință (<i>Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials</i>) (JECFA), 1991, 307 p.; în limba engleză – ISBN 92-5-102991-1
► M50 Extract bogat în taxifolină ◀	Descriere: Extractul bogat în taxifolină din lemn de Dahurian Larch (<i>Larix gmelinii</i> (Rupr.) Rupr) este o pulbere albă spre galben deschis care se cristalizează din soluții apoase fierbinți. ► M50 Definiție: Denumire chimică: [(2R,3R)-2-(3,4 dihidroxifenil)-3,5,7-trihidroxi-2,3-dihidrocromen-4-onă, denumit și (+) trans (2R,3R)-dihidroquercetin], cu maximum 2 % în forma cis ◀ Specificații: <i>Parametru fizic</i> Umiditate: ≤ 10 % <i>Analiza compușilor</i> Taxifolină (m/m): ≥ 90,0 % din greutatea uscată

Alimente noi autorizate	Specificații																				
	Metale grele, pesticide Plumb: $\leq 0,5$ mg/kg Arsen: $\leq 0,02$ mg/kg Cadmiu: $\leq 0,5$ mg/kg Mercur: $\leq 0,1$ mg/kg Diclor-difenil-triclorețan (DDT): $\leq 0,05$ mg/kg Solvenți reziduali Etanol: $< 5\,000$ mg/kg Criterii microbiologice Număr total de microorganisme (TPC): $\leq 10^4$ UFC/g Enterobacterii: ≤ 100/g Drojdii și mușgaiuri : ≤ 100 UFC/g <i>Escherichia coli</i>: Absență/1 g <i>Salmonella</i>: Absență/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Absență/1 g <i>Pseudomonas</i>: Absență/1 g Intervalul obișnuit al compușilor din extractul bogat în taxifolină (în substanță uscată) <table> <tr> <th>Compus din extract</th><th>Conținut, interval obișnuit observat (%)</th></tr> <tr> <td>Taxifolină</td><td>90-93</td></tr> <tr> <td>Aromadendrin</td><td>2,5-3,5</td></tr> <tr> <td>Eriodictiol</td><td>0,1-0,3</td></tr> <tr> <td>Quercetin</td><td>0,3-0,5</td></tr> <tr> <td>Naringenin</td><td>0,2-0,3</td></tr> <tr> <td>Kaempferol</td><td>0,01-0,1</td></tr> <tr> <td>Pinocembrin</td><td>0,05-0,12</td></tr> <tr> <td>Flavonoizi neidentificați</td><td>1-3</td></tr> <tr> <td>Apă(*)</td><td>1,5</td></tr> </table> (*) 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 %.	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 neidentificați	1-3	Apă(*)	1,5
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 neidentificați	1-3																				
Apă(*)	1,5																				

Alimente noi autorizate	Specificații
Trehaloză	Descriere/definiție: O dizaharidă non-reductoare care este formată din două fracțiuni de glucoză și o legătură α-1,1-glucozidică. Aceasta se obține 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 absorbție atomică adecvată nivelului specific. Selecția 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 comparație cu un standard de referință care conține trehaloză standard Prepararea soluției de probă: se cântăresc cu precizie aproximativ 3 g din soluția de probă uscată într-un vas volumetric de 100 ml și se adaugă aproximativ 80 ml de apă purificată și deionizată. Se dizolvă complet soluția de probă și se diluează până la marcaj cu apă deionizată purificată. Se filtrează printr-un filtru de 0,45 microni Prepararea soluției standard: se dizolvă în apă cantități cântărite cu precizie de trehaloză uscată standard de referință pentru a se obține o soluție care are o concentrație cunoscută de aproximativ 30 mg de trehaloză pe ml. Dispozitivul de încercare: lichid-cromatograf prevăzut cu detector de indice de refracție și un înregistrator integrat Condiții: 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 injecție: 8 μl Procedura: se injectează, în mod separat, volume egale din soluția de probă și din soluția standard în cromatograf. Se înregistrează cromatogramele și se măsoară dimensiunea reacției la valoarea maximă a trehalozei Se calculează cantitatea trehalozei, în mg, într-o cantitate de 1 ml de soluție de probă conform următoarei formule:

▼ **M9**

Alimente noi autorizate	Specificații
	% trehaloză = $100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)$ 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 puțin solubilă în etanol Rotație specifică: $[\alpha]_D^{20} = +179^\circ$ (5 % soluție apoasă, dihidrat), $+199^\circ$ (5 % soluție apoasă, substanță anhidră) Punct de topire: 97°C (dihidrat) Puritate: Pierdere prin uscare: $\leq 1,5\%$ (60°C, 5h) Cenușă totală: $\leq 0,05\%$ Metale grele: Plumb: $\leq 1,0\text{ mg/kg}$
▼ M50 Ciuperci (<i>Agaricus bisporus</i>) tratate cu ultraviolete	Descriere/Definiție <i>Agaricus bisporus</i> cultivate în scop comercial, ciupercilor recoltate aplicându-li-se un tratament cu ultraviolete. Radiații ultraviolete: un proces de radiere în lumină ultravioletă cu lungimea de undă cuprinsă în intervalul 200-800 nm. Vitamina D₂ 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 Conținut Vitamina D₂ în produsul finit: 5-20 $\mu\text{g}/100\text{ g}$ greutate în stare proaspătă la expirarea termenului de valabilitate.

▼ **M9**

Alimente noi autorizate	Specificații
▼ M81 Drojdie pentru panificație tratată cu UV (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	Descriere/Definiție Drojdia pentru panificație (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) este tratată cu lumină ultravioletă pentru a determina transformarea ergosterolului în vitamina D₂ (ergocalciferol). Conținutul de vitamina D₂ în concentratul de drojdie variază între 800 000-3 500 000 UI de vitamina D/100 g (200-875 µg/g). Drojdia se inactivează pentru a fi utilizată în formulele de început și formulele de continuare, în preparatele pe bază de cereale și în alimentele destinate unor scopuri medicale speciale, astfel cum sunt definite în Regulamentul (UE) nr. 609/2013, în timp ce, pentru utilizarea în alte produse alimentare, drojdia poate fi sau nu inactivată. Concentratul de drojdie este amestecat cu drojdie de panificație obișnuită pentru a nu depăși nivelul maxim în drojdia preambalată proaspătă sau uscată destinată coacerii acasă. Culoare cafenie, granule care asigură o bună fluiditate. Vitamina D₂ 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: ≤ 10³/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i>: Absență în 25 g
▼ M9 Pâine tratată cu ultraviolete	Descriere/definiție: Pâinea tratată cu ultraviolete înseamnă pâine și chifle dospite cu drojdie (fără glazuri), la care se aplică un tratament cu radiații ultraviolete după coacere pentru a converti ergosterolul în vitamina D₂ (ergocalciferol). Radiații 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/cm². Vitamina D₂: 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 Conținut: Vitamina D₂ (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 rețetei.

▼ M9

Alimente noi autorizate	Specificații
Lapte tratat cu ultraviolete	Descriere/definiție: Laptele tratat cu ultraviolete este lapte de vacă (integral și semidegresat) căruia, după pasteurizare, i se aplică un tratament cu radiații ultraviolete (UV) prin curgere turbulentă. Tratarea laptelui pasteurizat cu radiații UV determină o creștere a concentrațiilor de vitamina D₃ (colecalfiferol) prin transformarea 7-dehidrocolesterolului în vitamina D₃. Radiații ultraviolete: Un proces de radieră în lumină ultravioletă cu lungimea de undă cuprinsă în intervalul 200-310 nm cu un aport de energie de 1 045 J/l. Vitamina D₃: 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-metilidenciclohexan-1-ol Sinonim: Colecalciferol Nr. CAS: 67-97-0 Masa moleculară: 384,6377 g/mol Conținut: Vitamina D₃ 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 piețelor 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
Pudră de ciuperci cu vitamina D₂	Descriere/definiție Pudra de ciuperci cu vitamina D₂ este o pudră granulară produsă din ciuperci <i>Agaricus bisporus</i> omogenizate, care au fost expuse la ultraviolete. Ciupercile sunt spălate, omogenizate și puse în suspensie în apă pentru a produce o pastă de ciuperci. Pasta de ciuperci este expusă la lumina unei lămpi UV. Pasta este apoi filtrată, uscată și măcinată, producându-se astfel pudra de ciuperci cu vitamina D₂. Radiații ultraviolete: Un proces de radieră în lumină ultravioletă cu lungimea de undă cuprinsă într-un interval similar celui pentru alimentele noi tratate cu ultraviolete autorizate în temeiul regulamentului privind alimentele noi. Caracteristici/Compoziție Conținutul de vitamina D₂: 1 000-1 300 μg/g de pudră de ciuperci ⁽¹²⁾ Umiditate: ≤ 10,0 % Cenușă: ≤ 13,5 %

▼ M49

▼ **M49**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Metale grele Plumb (ca Pb): $\leq 0,5$ mg/kg Cadmiu: $\leq 0,5$ mg/kg Mercur: $\leq 0,1$ mg/kg Arsen: $\leq 0,3$ mg/kg Micotoxine Aflatoxine (sumă de B1+B2+G1+G2): < 4 µg/kg Criterii microbiologice: Număr total pe placă: $\leq 5\,000$ UFC (⁷)/g Drojdii și mucegaiuri: ≤ 100 UFC/g <i>Salmonella</i> sp.: Absență în 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 UFC/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10 UFC/g Bacterii coliforme: ≤ 10 UFC/g <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 UFC/g <i>Listeria monocytogenes</i>: Absență în 25 g

▼ **M73**

**Pudră de ciuperci conținând
vitamina D₂**

Descriere/definiție:

Alimentul nou este reprezentat de pudra de ciuperci produsă din ciuperci uscate *Agaricus bisporus*. Procesul include uscarea, măcinarea și expunerea controlată a pudrei de ciuperci la iradierea cu UV.

Radiații UV: Un proces de iradiere în lumină ultravioletă într-un interval de lungimi de undă similar celui pentru alimentele noi tratate cu UV autorizate în temeiul Regulamentului (UE) 2015/2283.

Caracteristici/Compoziție:

Conținut de vitamina D₂: 580 – 595 µg/g of pudră de ciuperci

Cenușă: $\leq 13,5$ %

Activitatea apei: $< 0,5$

Conținut de umiditate: $\leq 7,5$ %

Carbohidrați: $\leq 35,0$ %

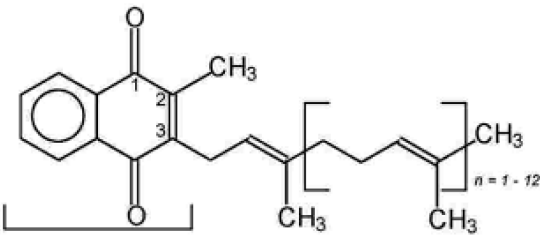
▼ **M73**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Total fibre alimentare: $\geq 15 \%$ Proteine brute ($N \times 6,25$): $\geq 22 \%$ Grăsime: $\leq 4,5 \%$ Metale grele: Plumb: $\leq 0,5 \text{ mg/kg}$ Cadmium: $\leq 0,5 \text{ mg/kg}$ Mercur: $\leq 0,1 \text{ mg/kg}$ Arsen: $\leq 0,3 \text{ mg/kg}$ Micotoxine: Aflatoxină B1: $\leq 0,10 \text{ }\mu\text{g/kg}$ Aflatoxine (sumă de B1 + B2 + G1 + G2): $< 4 \text{ }\mu\text{g/kg}$ Criterii microbiologice: Număr total pe placă: $\leq 5\,000 \text{ CFU}^{(17)}$ Număr total de drojdii și de mucegaiuri: $< 100 \text{ CFU/g}$ <i>E. coli</i>: $< 10 \text{ CFU/g}$ Specii de <i>Salmonella</i>: Absente în 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: $\leq 10 \text{ CFU/g}$ Coliforme: $\leq 10 \text{ CFU/g}$ <i>Listeria</i> spp.: Absente în 25 g <i>Enterobacteriaceae</i>: $< 10 \text{ CFU/g}$

▼ **M9**

Vitamina K₂ (menachinonă)	Acest aliment nou se obține printr-un proces sintetic sau microbiologic. Vitamina K₂ (2-metil-3-all-trans-poliprenil-1,4-naftochinone), sau seriile de menachinonă, este un grup de derivați prenilați de naftochinonă. Numărul de reziduuri de izopren, unde o unitate de izopren este constituită din 5 atomi de carbon cuprinzând o ramificație, este utilizat pentru a caracteriza omologii menachinonei conținând în principal MK-7 și, într-o mai mică măsură, MK-6. Seria de vitamina K₂ (menachinonă) cu menachinonă-7 (MK-7)(n = 6) fiind C₄₆H₆₄O₂, menachinonă-6 (MK-6)(n = 5) fiind C₄₁H₅₆O₂ și menachinonă-4 (MK-4)(n = 3) fiind C₃₁H₄₀O₂. Denumirea substanței 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: C₄₆H₆₄O₂
---	---

▼ M9

Alimente noi autorizate	Specificații
	Masa moleculară: 649 g/mol  2-methyl-1,4-naphthoquinone (menadione moiety) Specificații privind vitamina sintetică K₂ (menachinonă-7) Aspect: Pulbere de culoare galbenă Puritate: Max. 6,0 % izomer cis, max. 2,0 % alte impurități Conținut: 97-102 % menachinonă-7 (din care cel puțin 92 % all-trans-menachinonă-7) Specificații privind vitamina K₂ (menachinonă-7) obținută prin metode microbiologice Sursa: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto și <i>Bacillus licheniformis</i> Aspect: pulbere de culoare galbenă sau suspensie uleioasă
Extract din tărâțe de grâu	Descriere/definiție: O pulbere cristalină albă obținută prin extracție enzimatică din <i>Triticum aestivum</i> L. bran, bogată în oligozaharide ale arabinoxilanului Substanță 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 substanța uscată Total poli/oligozaharide: Min. 90 % Proteine: Max. 2 % din substanța uscată Cenușă: Max. 2 % din substanța uscată

▼ M9

Alimente noi autorizate	Specificații
	Parametri microbiologici: Bacterii mezofilice - număr total: Max. 10 000/g Drojdii: Max. 100/g Ciuperci: Max. 100/g <i>Salmonella</i>: Absența în 25 g <i>Bacillus cereus</i>: Max. 1 000/g <i>Clostridium perfringens</i>: Max. 1 000/g

▼ M75

Plante proaspete de <i>Wolffia arrhiza</i> și de <i>Wolffia globosa</i> (alimente tradiționale dintr-o țară terță)	Descriere/definiție: Alimentul tradițional constă în plante proaspete de <i>Wolffia arrhiza</i> (L.) Horkel ex Wimm. și/sau de <i>Wolffia globosa</i> (Roxb.) Hartog & Plas (familia: <i>Araceae</i>). Criterii microbiologice: Număr total pe placă: < 10³ CFU/g Număr total de drojdii și de mușgaiuri: < 100 CFU/g Total <i>Enterobacteriaceae</i>: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 100 CFU/g <i>Salmonella</i>: Absente în 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Absente în 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Absență/10 g Metale grele: Plumb: < 0,3 mg/kg Arsen (anorganic): < 0,10 mg/kg Cadmiu: < 0,2 mg/kg Crom: < 1 mg/kg Mercur: < 0,10 mg/kg Oligoelemente: Cupru: < 0,8 mg/kg Molibden: < 0,3 mg/kg Zinc: < 5 mg/kg
--	---

▼ **M75**

Alimente noi autorizate	Specificații
	Bor: < 5 mg/kg Mangan: < 6 mg/kg Cianotoxine: Microcistine: 0,006 µg/g Pesticide: Niveluri de pesticide în conformitate cu numărul de cod 0254000 („Subgrupa (d) năsturel” din grupa Legume cu frunze, plante aromatice și flori comestibile) stabilite în Regulamentul (CE) nr. 396/2005 al Parlamentului European și al Consiliului (¹⁷).

▼ **M19**

Xilo-oligozaharide

Descriere: Alimentul nou este un amestec de xilo-oligozaharide (XOS) obținute din știuleți de porumb (<i>Zea mays</i> subspecia <i>mays</i>) prin hidroliza unei xilanaze din <i>Trichoderma reesei</i> urmată de un proces de purificare. Caracteristici/Compoziție			
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		
Cenușă (%)	≤ 0,3		
pH	3,5-5,0		
Conținut total de carbohidrați (g/100 g)	≥ 97	≥ 95	≥ 70
Conținut de XOS (bază uscată) (g/100 g)	≥ 95	≥ 70	≥ 70
Alți carbohidrați (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	Specificații				
	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			
	<i>Salmonella</i> [UFC (°)/25 g]	Negativ			
	<i>E. coli</i> [NCP (°)/100 g]	Negativ			
	Drojii (UFC/g)	< 10			
	Mucegaiuri (UFC/g)	< 10			
	GP: gradul de polimerizare.				
	^(a) Printre alți carbohidrați se numără monozaharidele (glucoza, xiloza și arabinoza) și celobioza.				
	^(b) Conținutul de maltodextrină este calculat în funcție de cantitatea adăugată în acest proces.				
	^(c) UFC: unități formatoare de colonii.				
^(d) NCP: numărul cel mai probabil.					

▼ **M9**

Alimente noi autorizate	Specificații
▼ M30 Biomasă de drojdie <i>Yarrowia lipolytica</i>	Descriere/Definiție: Alimentul nou este biomasa de drojdie <i>Yarrowia lipolytica</i> uscată și ucisă prin tratament termic. Caracteristici/Compoziție: 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 % Conținut de apă: ≤ 5 % Conținut de materie uscată: ≥ 95 % Criterii microbiologice: Număr total de microorganisme aerobe: ≤ 5 × 10³ CFU/g Număr total de drojdii și mucegaiuri: ≤ 10² CFU/g Celule viabile de <i>Yarrowia lipolytica</i> (¹⁰): < 10 UFC/g (adică, limita de detecție) Coliforme: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: Absente în 25 g
▼ M9 Beta glucani din drojdie	Descriere/definiție: 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)-β-D-glucani. Beta glucanii sunt formați dintr-o structură de reziduuri de glucoză legată β-1-3, care are ramificații prin legături β-1-6 și la care chitina și manoproteina sunt legate prin legături β-1-4. Beta glucanii sunt izolați de drojdia <i>Saccharomyces cerevisiae</i>. Structura terțiară a peretelui celular conținând glucan al <i>Saccharomyces cerevisiae</i> este constituită din lanțuri de resturi de glucoză legate prin legături β-1,3, ramificate prin legături β-1,6, care formează o structură de bază de care este legată chitina prin legături β-1,4, glucani β-1,6 și anumite manoproteine.

Alimente noi autorizate	Specificații
	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 (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>): 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)-β-D-glucani: > 80 % Cenușă: < 2,0 % Umiditate: < 6,0 % Proteine: < 4,0 % Total grăsimi: < 3,0 % <i>Date microbiologice pentru forma insolubilă în apă, dar dispersabilă în multe matrice lichide:</i> 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	Specificații
	Mucegaiuri: < 25 UFC/g <i>Salmonella</i>: Absența în 25 g <i>Escherichia coli</i>: Absența în 1 g <i>Bacillus cereus</i>: < 100 UFC/g <i>Staphylococcus aureus</i>: Absența 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/definiție: 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 Proprietăți fizico-chimice: Pierdere prin uscare: < 0,2 % Zeaxantină <i>all-trans</i>: > 96 % Cis-zeaxantină: < 2,0 % Alți carotenoizi: < 1,5 % Oxid trifenilfosfin (nr. CAS 791-28-6): < 50 mg/kg

Alimente noi autorizate	Specificații
L-pidolat de zinc	Descriere/definiție: L-pidolatul de zinc este o pulbere albă spre albicioasă, cu miros caracteristic. Denumirea comună internațională (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: (C₅ H₆ NO₃)₂ Zn Masa moleculară anhidră relativă: 321,4 Aspect: Pulbere albă spre alburie Puritate: L-pidolat de zinc (puritate): ≥ 98 % pH (soluție apoasă 10 %): 5,0-6,0 Rotație specifică: 19,6 °- 22,8 ° Apă: ≤ 10,0 % Acid glutamic: < 2,0 % Metale grele: Plumb: ≤ 3,0 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm Cadmium: ≤ 1,0 ppm Mercur: ≤ 0,1 ppm

Alimente noi autorizate	Specificații
	Criterii microbiologice: Numărul total de bacterii mezofile viabile: ≤ 1 000 UFC/g Drojdii și mucegaiuri: ≤ 100 UFC/g Patogen: Absență
(1) Regulamentul (UE) nr. 231/2012 al Comisiei din 9 martie 2012 de stabilire a specificațiilor pentru aditivi alimentari enumerați 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 condițiilor speciale aplicabile importurilor de gumă de guar originară sau expedită 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-dimetilaminocinamaldehydă) (Ocean Spray Cranberries, Inc), Martín, M. A., Ramos, S., Mateos, R., Marais, J. P. J., Bravo-Clemente, L.; Khoo, C. și Goya, L., <i>Food Res Intl</i> 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.), <i>Quality Management of Nutraceuticals ACS Symposium series 803</i>, Washington DC. <i>Quantitation of PACs by DMAC Color Reaction</i>, pp. 151-166. (4) Metoda BL-DMAC (4-dimetilaminocinamaldehydă) (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., <i>J Sci Food Agric.</i>, iulie 2010; 90(9):1473-8. (5) Valorile diferite ale acestor trei parametri se datorează metodelor diferite utilizate. (6) GAE: echivalenți de acid galic (<i>Gallic Acid Equivalents</i>). (7) UFC: unități formatoare de colonii. ◀ ► M29 ⁽⁸⁾ HPLC/RI: Cromatografie în fază lichidă de înaltă performanță cu detector de indice de refracție. (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 <i>Yarrowia lipolytica</i> în timpul ambalării și/sau al depozitării alimentului nou. (11) 2'-fucosil-galactoză, glucoză, galactoză, manitol, sorbitol, galactitol, trihexoză, allo-lactoză și alți carbohidrați înrudiți structural. ► M49 ⁽¹²⁾ Convertit din unități internaționale (UI) folosind factorul de conversie de 0,025 µg = 1 UI. ◀ (13) Exprimată ca seleniu. (14) Se aplică în toate etapele, după etapa de tratament termic, pentru a garanta absența celulelor viabile de <i>Yarrowia lipolytica</i> și pentru a fi testate mai întâi imediat după etapa de tratament termic. Trebuie să existe măsuri pentru a preveni contaminarea încrucișată cu celule viabile de <i>Yarrowia lipolytica</i> în timpul ambalării și/sau al depozitării alimentului nou. (15) Carbohidrați digerabili = 100 – (proteină crudă + grăsimi + fibre alimentare + cenușă + umiditate). (16) Miraculina este cuprinsă în conținutul total de proteine. (17) Regulamentul (CE) nr. 396/2005 al Parlamentului European și al Consiliului din 23 februarie 2005 privind conținuturile maxime aplicabile reziduurilor de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrana de origine vegetală și animală pentru animale și de modificare a Directivei 91/414/CEE (JO L 70, 16.3.2005, p. 1). (18) * Fibra alimentară poate să nu includă chitină din cauza metodelor analitice diferite. (19) ** Concentrațiile limită superioară ale sumei dibenzoparadioxinelor policlorurate (PCDD) - dibenzofuranilor policlorurați (PCDF) și a policlorbifenilurilor (PCB) asemănătoare dioxinelor, exprimate ca echivalent toxic al Organizației Mondiale a Sănătății (utilizând TEF-OMS din 2005)].	