

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2022/188

z 10. februára 2022,

ktorým sa povoľuje umiestnenie mrazených, sušených a práškových foriem druhu *Acheta domesticus* ako novej potraviny na trh v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/2283 a ktorým sa mení vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2017/2470

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/2283 z 25. novembra 2015 o nových potravinách, ktorým sa mení nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011, ktorým sa zrušuje nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 258/97 a nariadenie Komisie (ES) č. 1852/2001 ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 12,

keďže:

- (1) V nariadení (EÚ) 2015/2283 sa stanovuje, že na trh v Únii možno umiestňovať iba nové potraviny, ktoré sú povolené a zaradené do únijného zoznamu.
- (2) V súlade s článkom 8 nariadenia (EÚ) 2015/2283 bolo prijaté vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2017/2470 ⁽²⁾, ktorým sa zriaďuje únijný zoznam povolených nových potravín.
- (3) Spoločnosť Fair Insects B.V. (ďalej len „žiadateľ“) predložila Komisii 28. decembra 2018 v súlade s článkom 10 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2015/2283 žiadosť o umiestnenie mrazených, sušených a práškových foriem druhu *Acheta domesticus* (svrček domový) ako novej potraviny na trh Únie. V žiadosti sa požadovalo, aby sa celý *Acheta domesticus* v mrazenej, sušenej a práškovej (mletej) forme používal ako obcerstvenie a ako zložka potravín vo viacerých potravinových výrobkoch pre bežnú populáciu.
- (4) Žiadateľ takisto podal Komisii žiadosť o ochranu údajov, ktoré sú predmetom priemyselného vlastníctva, pokiaľ ide o niektoré vedecké údaje predložené na podporu jeho žiadosti, najmä podrobný opis výrobného procesu ⁽³⁾, výsledky analýz základných zložiek ⁽⁴⁾, analytické údaje o kontaminantoch ⁽⁵⁾, výsledky štúdií stability ⁽⁶⁾, analytické údaje o mikrobiologických parametroch ⁽⁷⁾, informácie o predaji novej potraviny spoločnosťou ⁽⁸⁾, výsledky testu rozpustnosti novej potraviny na účely štúdie genotoxicity ⁽⁹⁾, výsledky štúdií o stráviteľnosti bielkovín ⁽¹⁰⁾ a štúdiá cytotoxicity/bunkovej toxicity ⁽¹¹⁾.
- (5) V súlade s článkom 10 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2015/2283 sa Komisia 4. septembra 2019 obrátila na Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (ďalej len „úrad“) a požiadala ho o vedecké stanovisko na základe posúdenia mrazeného a sušeného svrčka druhu *Acheta domesticus* ako novej potraviny.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 327, 11.12.2015, s. 1.

⁽²⁾ Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2017/2470 z 20. decembra 2017, ktorým sa zriaďuje únijný zoznam nových potravín v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/2283 o nových potravinách (Ú. v. EÚ L 351, 30.12.2017, s. 72).

⁽³⁾ Fair Insects B.V. 2017 a 2019 (neuvěřeně).

⁽⁴⁾ Fair Insects B.V. 2018 a 2019 (neuvěřeně).

⁽⁵⁾ Fair Insects B.V. 2018 a 2019 (neuvěřeně).

⁽⁶⁾ Fair Insects B.V. 2018 a 2019 (neuvěřeně).

⁽⁷⁾ Fair Insects B.V. 2018 a 2019 (neuvěřeně).

⁽⁸⁾ Fair Insects B.V. 2018 (neuvěřeně).

⁽⁹⁾ Fair Insects B.V. 2018 (neuvěřeně).

⁽¹⁰⁾ Fair Insects B.V. 2018 (neuvěřeně).

⁽¹¹⁾ Fair Insects B.V. 2018 a 2019 (neuvěřeně).

- (6) Úrad prijal 7. júla 2021 v súlade s článkom 11 nariadenia (EÚ) 2015/2283 vedecké stanovisko s názvom „Bezpečnosť mrazených a sušených prípravkov z celých svrčkov (*Acheta domestica*) ako novej potraviny podľa nariadenia (EÚ) 2015/2283 ⁽¹²⁾“.
- (7) Úrad vo svojom stanovisku dospel k záveru, že mrazené, sušené a práškové formy druhu *Acheta domestica* sú pri navrhovaných spôsoboch použitia a v navrhovaných množstvách bezpečné. Na základe stanoviska úradu preto možno odôvodnene konštatovať, že mrazené, sušené a práškové formy druhu *Acheta domestica* za posudzovaných podmienok používania spĺňajú podmienky na umiestnenie na trh v súlade s článkom 12 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2015/2283.
- (8) Na základe obmedzených uverejnených dôkazov o potravinovej alergii súvisiacej s hmyzom vo všeobecnosti, ktoré nejednoznačne prepojili konzumáciu druhu *Acheta domestica* s viacerými prípadmi anafylaxie, a na základe dôkazov preukazujúcich, že druh *Acheta domestica* obsahuje niekoľko potenciálne alergénnych bielkovín, úrad dospel vo svojom stanovisku k záveru, že konzumácia tejto novej potraviny môže vyvolať senzibilizáciu na bielkoviny druhu *Acheta domestica*. Úrad odporučil vykonať ďalší výskum alergénnosti druhu *Acheta domestica*.
- (9) S cieľom reagovať na odporúčanie úradu Komisia v súčasnosti skúma spôsoby uskutočnenia potrebného výskumu alergénnosti druhu *Acheta domestica*. Kým úrad neposúdi údaje získané v rámci výskumu, a vzhľadom na to, že dôkazy, ktoré priamo spájajú konzumáciu druhu *Acheta domestica* s prípadmi primárnej senzibilizácie a alergie, zatiaľ nie sú presvedčivé, Komisia sa domnieva, že do únikného zoznamu povolených nových potravín by sa nemali zahrnúť žiadne osobitné požiadavky na označovanie týkajúce sa informácie, že druh *Acheta domestica* by mohol spôsobiť primárnu senzibilizáciu.
- (10) Úrad sa vo svojom stanovisku takisto domnieva, že konzumácia mrazených, sušených a práškových foriem druhu *Acheta domestica* môže vyvolať alergické reakcie u osôb, ktoré sú alergické na kôrovce, mäkkýše a roztoče. Úrad ďalej poznamenal, že v novej potravine sa môžu objaviť ďalšie alergény, ak sú tieto alergény prítomné v substráte, ktorým sa hmyz kŕmi. Preto je vhodné, aby mrazené, sušené a práškové formy druhu *Acheta domestica* sprístupňované spotrebiteľovi ako také a potraviny, ktoré ich obsahujú, boli náležite označené podľa požiadaviek v súlade s článkom 9 nariadenia (EÚ) 2015/2283.
- (11) Úrad vo svojom vedeckom stanovisku uviedol, že jeho záver o bezpečnosti novej potraviny je založený na podrobnom opise výrobného procesu, výsledkoch analýz základných zložiek, analytických údajoch o kontaminantoch, výsledkoch štúdií stability, analytických údajoch o mikrobiologických parametroch, informáciách o predaji novej potraviny spoločnosťou, výsledkoch testu rozpustnosti novej potraviny na účely štúdie genotoxicity, výsledkoch štúdií o stráviteľnosti bielkovín a na štúdiu cytotoxicity/bunkovej toxicity. Takisto uviedol, že k záveru by nemohol dospieť bez údajov z nepublikovaných správ o štúdiách obsiahnutých v spise žiadateľa.
- (12) Komisia požiadala žiadateľa, aby podrobnejšie objasnil odôvodnenie poskytnuté v súvislosti s jeho tvrdením, že dané štúdie sú predmetom priemyselného vlastníctva, a aby objasnil svoje tvrdenie o výhradnom práve na ich používanie, ako sa vyžaduje podľa článku 26 ods. 2 písm. b) nariadenia (EÚ) 2015/2283.
- (13) Žiadateľ vyhlásil, že v čase podania žiadosti boli údaje získané z opisu výrobného procesu, výsledky analýz základných zložiek, analytické údaje o kontaminantoch, výsledky štúdií stability, analytické údaje o mikrobiologických parametroch, informácie o predaji danej novej potraviny, výsledky testu rozpustnosti novej potraviny na účely štúdie genotoxicity novej potraviny, výsledky štúdií o stráviteľnosti bielkovín a štúdia cytotoxicity/bunkovej toxicity predmetom jeho priemyselného vlastníctva a mal výhradné právo na ich používanie, a preto tretie strany nemajú zákonný prístup k uvedeným štúdiám ani ich nemôžu využívať či odkazovať na ne.

⁽¹²⁾ Safety of frozen and dried formulations from whole crickets (*Acheta domestica*) as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283, Vestník EFSA (EFSA Journal) (2021) 19(8):6779.

- (14) Komisia posúdila všetky informácie, ktoré poskytol žiadateľ, a usúdila, že žiadateľ dostatočne preukázal splnenie požiadaviek stanovených v článku 26 ods. 2 nariadenia (EÚ) 2015/2283. Preto údaje z výrobného procesu, výsledky analýz základných zložiek, analytické údaje o kontaminantoch, výsledky štúdií stability, analytické údaje o mikrobiologických parametroch, informácie o predaji novej potraviny spoločnosťou, výsledky testu rozpustnosti novej potraviny na účely štúdie genotoxicity, výsledky štúdií stráviteľnosti bielkovín a štúdia cytotoxicity/bunkovej toxicity obsiahnuté v spise žiadateľa, ktoré úradu slúžili ako základ pre záver o bezpečnosti novej potraviny a bez ktorých by nemohol posúdiť novú potravinu, by sa preto nemali používať v prospech prípadného ďalšieho žiadateľa počas piatich rokov od dátumu nadobudnutia účinnosti tohto nariadenia. Vzhľadom na to by sa počas uvedeného obdobia malo povoliť umiestňovať mrazené, sušené a práškové formy druhu *Acheta domestica* na trh v rámci Únie len žiadateľovi.
- (15) Obmedzenie povolenia mrazených, sušených a práškových foriem druhu *Acheta domestica* a používania údajov obsiahnutých v dokumentácii žiadateľa na výhradné použitie žiadateľom však nebráni v tom, aby sa o povolenie umiestniť na trh rovnakú novú potravinu uchádzali iní žiadatelia, pokiaľ sa ich žiadosť zakladá na zákonne získaných informáciách, ktoré slúžia ako podklad na získanie takéhoto povolenia.
- (16) Príloha k vykonávaciemu nariadeniu (EÚ) 2017/2470 by sa preto mala zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (17) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre rastliny, zvieratá, potraviny a krmivá,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

1. Mrazené, sušené a práškové formy druhu *Acheta domestica* špecifikované v prílohe k tomuto nariadeniu sa zaraďujú do únijského zoznamu povolených nových potravín podľa vykonávacieho nariadenia (EÚ) 2017/2470.
2. Počas obdobia piatich rokov od dátumu nadobudnutia účinnosti tohto nariadenia iba pôvodný žiadateľ:

spoločnosť: Fair Insects B.V.;

adresa: Industriestraat 3, 5107 NC, Dongen, Holandsko,

je oprávnený umiestňovať novú potravinu uvedenú v odseku 1 na trh v rámci Únie, ak povolenie pre túto novú potravinu nezíska následný žiadateľ bez použitia údajov chránených podľa článku 2 tohto nariadenia, alebo so súhlasom spoločnosti Fair Insects B.V.
3. Zápis v únijskom zozname podľa odseku 1 musí zahŕňať podmienky používania a požiadavky na označovanie stanovené v prílohe k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Štúdie obsiahnuté v dokumentácii k žiadosti, na základe ktorých úrad novú potravinu uvedenú v článku 1 posudzoval, ktoré sú podľa tvrdenia žiadateľa predmetom priemyselného vlastníctva a bez ktorých by novú potravinu nebolo možné povoliť, sa nesmú použiť v prospech následného žiadateľa počas obdobia piatich rokov od dátumu nadobudnutia účinnosti tohto nariadenia bez súhlasu spoločnosti Fair Insects B.V.

Článok 3

Príloha k vykonávaciemu nariadeniu (EÚ) 2017/2470 sa mení v súlade s prílohou k tomuto nariadeniu.

Článok 4

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 10. februára 2022

Za Komisiu
predsedníčka
Ursula VON DER LEYEN

Príloha k vykonávaciemu nariadeniu (EÚ) 2017/2470 sa mení takto:

1. V tabuľke 1 (Povolené nové potraviny) sa vkladá tento zápis:

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať		Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky	Ochrana údajov	
„Mrazené, sušené a práškové formy druhu <i>Acheta domesticus</i> (svrček domový)	Konkrétna kategória potravín	Najvyššie prípustné množstvo (g/100g) (predávané ako také alebo pripravované podľa návodu)	<p>1. Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „mrazený druh <i>Acheta domesticus</i> (svrček domový)“, „sušený/práškový druh <i>Acheta domesticus</i> (svrček domový)“ v závislosti od použitej formy.</p> <p>2. Na označení potravín, ktoré obsahujú mrazené, sušené alebo práškové formy druhu <i>Acheta domesticus</i> (svrček domový) sa musí uviesť informácia, že táto zložka môže vyvolať alergické reakcie u spotrebiteľov so známymi alergiami na kôrovce, mäkkýše a výrobky z nich, ako aj na roztoče prachu.</p> <p>Táto informácia sa musí uviesť v tesnej blízkosti zoznamu zložiek.</p>		<p>Povolené dňa 3. marca 2022. Toto zaradenie sa zakladá na vedeckých dôkazoch a vedeckých údajoch, ktoré sú predmetom priemyselného vlastníctva a ktoré sú chránené v súlade s článkom 26 nariadenia (EÚ) 2015/2283.</p> <p>Žiadateľ: Fair Insects BV, Industriestraat 3, 5107 NC Dongen, Holandsko.</p> <p>Počas obdobia ochrany údajov smie novú potravinu umiestňovať na trh v rámci Únie iba spoločnosť Fair Insects BV, pokiaľ povolenie pre danú novú potravinu nezíska následný žiadateľ bez toho, aby použil vedecké dôkazy alebo vedecké údaje, ktoré sú predmetom priemyselného vlastníctva a sú chránené v súlade s článkom 26 nariadenia (EÚ) 2015/2283, alebo so súhlasom spoločnosti Fair Insects BV.</p> <p>Dátum ukončenia ochrany údajov: 3. marec 2027.“</p>	
	Mrazené, sušené a práškové formy druhu <i>Acheta domesticus</i>					
	Bielkovinové výrobky iné ako analógy mäsa	40				20
	Chlieb a rožky	30				10
	Jemné pečivo, cereálne tyčinky a plnené cestoviny	30				15
	Sušienky	30				8
	Výrobky na báze cestovín (sušené)	3				1
	Polievky a polievkové koncentráty alebo prášky	20				5
	Spracované zemiakové výrobky, pokrmy na báze strukovín a zeleniny a výrobky na báze cestovín alebo pizze	15				5
	Snacky na báze kukuričnej múky	40				20
	Nápoje pripomínajúce pivo, zmesi na prípravu alkoholických nápojov	1				1
	Orechy, olejnaté semená a cícér	40				25

Omáčky	30	10			
Mäsové prípravky	40	16			
Analógy mäsa	80	50			
Čokoládové cukrovinky	30	10			
Mrazené výrobky na báze fermentovaného mlieka	15	5			

2. V tabuľke 2 (Špecifikácie) sa vkladá tento zápis:

Povolená nová potravina	Špecifikácia																													
„Mrazené, sušené a práškové formy druhu <i>Acheta domestica</i> (svrček domový)“	<p>Opis/definícia:</p> <p>Nová potravina pozostáva z celých mrazených, sušených a práškových foriem svrčka domového. Pojem „svrček domový“ sa vzťahuje na dospelého jedinca druhu <i>Acheta domestica</i>, čo je druh hmyzu patriaci do čeľade <i>Gryllidae</i>.</p> <p>Nová potravina je určená na uvádzanie na trh v troch rôznych formách, a to: i) tepelne spracovaný a mrazený celý svrček druhu <i>A. domestica</i> (AD mrazené); ii) <i>A. domestica</i> – tepelne spracované a lyofilizované (AD – sušené) a iii) <i>A. domestica</i> – tepelne spracované, lyofilizované a celé pomleté (AD – prášok z celého svrčka domového).</p> <p>Minimálne 24 hodín pred zabitím hmyzu zmrazením nesmie hmyz prijímať žiadnu potravu, aby mohli dospelí jedinci vyprázdniť obsah čriev.</p>																													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Charakteristiky/zloženie (AD mrazené):</th> <th>Vlastnosti/zloženie (AD sušený alebo práškový):</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Popol (hm.%): 0,6 – 1,2</td> <td>Popol (hm.%): 2,9 – 5,1</td> </tr> <tr> <td>Vlhkosť (hm. %): 76 – 82</td> <td>Vlhkosť (hm. %): ≤ 5</td> </tr> <tr> <td>Surová bielkovina (N x 6,25) (hm.%): 12 – 21</td> <td>Surová bielkovina (N x 6,25) (hm.%): 55 – 65</td> </tr> <tr> <td>Stráviteľné sacharidy (hm.%): 0,1 – 2</td> <td>Stráviteľné sacharidy*(hm.%): 1 – 4</td> </tr> <tr> <td>Tuky (hm. %): 3 – 12</td> <td>Tuky (hm. %): 29 – 35</td> </tr> <tr> <td>z toho nasýtené (hm.%): 36 – 45</td> <td>z toho nasýtené (hm.%): 36 – 45</td> </tr> <tr> <td>Peroxidové číslo (Meq O₂/kg tuku): ≤ 5</td> <td>Peroxidové číslo (Meq O₂/kg tuku): ≤ 5</td> </tr> <tr> <td>Vláknina (hm. %): 0,8 – 3</td> <td>Vláknina (hm. %): 3 – 6</td> </tr> <tr> <td>*Chitín (hm. %): 0,7 – 3,0</td> <td>*Chitín (hm. %): 5,3 – 10,0</td> </tr> <tr> <td>Ťažké kovy:</td> <td>Ťažké kovy:</td> </tr> <tr> <td>Olovo: ≤ 0,05 mg/kg</td> <td>Olovo: ≤ 0,05 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Kadmium: ≤ 0,06 mg/kg</td> <td>Kadmium: ≤ 0,06 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Mykotoxíny:</td> <td>Mykotoxíny:</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxíny (suma B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg</td> <td>Aflatoxíny (suma B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg</td> </tr> </tbody> </table>	Charakteristiky/zloženie (AD mrazené):	Vlastnosti/zloženie (AD sušený alebo práškový):	Popol (hm.%): 0,6 – 1,2	Popol (hm.%): 2,9 – 5,1	Vlhkosť (hm. %): 76 – 82	Vlhkosť (hm. %): ≤ 5	Surová bielkovina (N x 6,25) (hm.%): 12 – 21	Surová bielkovina (N x 6,25) (hm.%): 55 – 65	Stráviteľné sacharidy (hm.%): 0,1 – 2	Stráviteľné sacharidy*(hm.%): 1 – 4	Tuky (hm. %): 3 – 12	Tuky (hm. %): 29 – 35	z toho nasýtené (hm.%): 36 – 45	z toho nasýtené (hm.%): 36 – 45	Peroxidové číslo (Meq O ₂ /kg tuku): ≤ 5	Peroxidové číslo (Meq O ₂ /kg tuku): ≤ 5	Vláknina (hm. %): 0,8 – 3	Vláknina (hm. %): 3 – 6	*Chitín (hm. %): 0,7 – 3,0	*Chitín (hm. %): 5,3 – 10,0	Ťažké kovy:	Ťažké kovy:	Olovo: ≤ 0,05 mg/kg	Olovo: ≤ 0,05 mg/kg	Kadmium: ≤ 0,06 mg/kg	Kadmium: ≤ 0,06 mg/kg	Mykotoxíny:	Mykotoxíny:	Aflatoxíny (suma B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg
Charakteristiky/zloženie (AD mrazené):	Vlastnosti/zloženie (AD sušený alebo práškový):																													
Popol (hm.%): 0,6 – 1,2	Popol (hm.%): 2,9 – 5,1																													
Vlhkosť (hm. %): 76 – 82	Vlhkosť (hm. %): ≤ 5																													
Surová bielkovina (N x 6,25) (hm.%): 12 – 21	Surová bielkovina (N x 6,25) (hm.%): 55 – 65																													
Stráviteľné sacharidy (hm.%): 0,1 – 2	Stráviteľné sacharidy*(hm.%): 1 – 4																													
Tuky (hm. %): 3 – 12	Tuky (hm. %): 29 – 35																													
z toho nasýtené (hm.%): 36 – 45	z toho nasýtené (hm.%): 36 – 45																													
Peroxidové číslo (Meq O ₂ /kg tuku): ≤ 5	Peroxidové číslo (Meq O ₂ /kg tuku): ≤ 5																													
Vláknina (hm. %): 0,8 – 3	Vláknina (hm. %): 3 – 6																													
*Chitín (hm. %): 0,7 – 3,0	*Chitín (hm. %): 5,3 – 10,0																													
Ťažké kovy:	Ťažké kovy:																													
Olovo: ≤ 0,05 mg/kg	Olovo: ≤ 0,05 mg/kg																													
Kadmium: ≤ 0,06 mg/kg	Kadmium: ≤ 0,06 mg/kg																													
Mykotoxíny:	Mykotoxíny:																													
Aflatoxíny (suma B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg	Aflatoxíny (suma B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg																													

	<p>Aflatoxín B1 (µg/kg) ≤ 2</p> <p>Deoxynivalenol: ≤ 200 µg/kg</p> <p>Ochratoxín A: ≤ 1 µg/kg</p> <p>Dioxíny a dioxínom podobné PCB</p> <p>Suma dioxínov a PCB podobných dioxínom UB (**WHO₂₀₀₅ PCDD/F-PCB-TEQ) ≤ 1,25 pg/g tuku</p> <p>Mikrobiologické kritériá:</p> <p>Celkový počet kolónií aeróbných mikroorganizmov: ≤ 10⁵ ***JTK/g</p> <p>Kvasinky a plesne: ≤ 100 JTK/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: ≤ 50 JTK/g</p> <p><i>Salmonella</i> spp.: neprítomná v 25 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: neprítomná v 25 g</p> <p>Sulfit redukujúce anaeróbne organizmy: ≤ 30 JTK/g</p> <p><i>Bacillus cereus</i> (predpoklad): ≤ 100 JTK/g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> (predpoklad): ≤ 100 JTK/g</p> <p>Koagulázovo pozitívne stafylokoky: ≤ 100 JTK/g</p>	<p>Aflatoxín B1 (µg/kg) ≤ 2</p> <p>Deoxynivalenol: ≤ 200 µg/kg</p> <p>Ochratoxín A: ≤ 1 µg/kg</p> <p>Dioxíny a dioxínom podobné PCB</p> <p>Suma dioxínov a PCB podobných dioxínom UB (**WHO₂₀₀₅ PCDD/F-PCB-TEQ) ≤ 1,25 pg/g tuku</p> <p>Mikrobiologické kritériá:</p> <p>Celkový počet kolónií aeróbných mikroorganizmov: ≤ 10⁵ JTK/g</p> <p>Kvasinky a plesne: ≤ 100 JTK/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: ≤ 50 JTK/g</p> <p><i>Salmonella</i> spp.: neprítomná v 25 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: neprítomná v 25 g</p> <p>Sulfit redukujúce anaeróbne organizmy: ≤ 30 JTK/g</p> <p><i>Bacillus cereus</i> (predpoklad): ≤ 100 JTK/g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i> (predpoklad): ≤ 100 JTK/g</p> <p>Koagulázovo pozitívne stafylokoky: ≤ 100 JTK/g</p>
--	---	--

* Vláknina nesmie obsahovať chitín v dôsledku rôznych analytických metód.

** Horná medza sumy polychlóvaných dibenzo-p-dioxínov (PCDD)-polychlóvaných dibenzofuránov (PCDF) a dioxínom podobných polychlóvaných bifenylov (PCB) vyjadrená ako toxický ekvivalent WHO (pričom sa použijú TEF WHO z roku 2005).

*** JTK: jednotky tvoriace kolónie.“