

To besedilo je zgolj informativne narave in nima pravnega učinka. Institucije Unije za njegovo vsebino ne prevzemajo nobene odgovornosti. Verodostojne različice zadevnih aktov, vključno z uvodnimi izjavami, so objavljene v Uradnem listu Evropske unije. Na voljo so na portalu EUR-Lex. Uradna besedila so neposredno dostopna prek povezav v tem dokumentu

► **B****IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2017/2470**

z dne 20. decembra 2017

o oblikovanju seznama Unije novih živil v skladu z Uredbo (EU) 2015/2283 Evropskega parlamenta in Sveta o novih živilih

(Besedilo velja za EGP)

(UL L 351, 30.12.2017, str. 72)

spremenjena z:

		Uradni list		
		št.	stran	datum
► <u>M1</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/460 z dne 20. marca 2018	L 78	2	21.3.2018
► <u>M2</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/461 z dne 20. marca 2018	L 78	7	21.3.2018
► <u>M3</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/462 z dne 20. marca 2018	L 78	11	21.3.2018
► <u>M4</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/469 z dne 21. marca 2018	L 79	11	22.3.2018
► <u>M5</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/991 z dne 12. julija 2018	L 177	9	13.7.2018
► <u>M6</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/1011 z dne 17. julija 2018	L 181	4	18.7.2018
► <u>M7</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/1018 z dne 18. julija 2018	L 183	9	19.7.2018
► <u>M8</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/1032 z dne 20. julija 2018	L 185	9	23.7.2018
► <u>M9</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/1023 z dne 23. julija 2018	L 187	1	24.7.2018
► <u>M10</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/1122 z dne 10. avgusta 2018	L 204	36	13.8.2018
► <u>M11</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/1123 z dne 10. avgusta 2018	L 204	41	13.8.2018
► <u>M12</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/1132 z dne 13. avgusta 2018	L 205	15	14.8.2018
► <u>M13</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/1133 z dne 13. avgusta 2018	L 205	18	14.8.2018
► <u>M14</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/1293 z dne 26. septembra 2018	L 243	2	27.9.2018
► <u>M15</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/1631 z dne 30. oktobra 2018	L 272	17	31.10.2018
► <u>M16</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/1632 z dne 30. oktobra 2018	L 272	23	31.10.2018

► <u>M17</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/1633 z dne 30. oktobra 2018	L 272	29	31.10.2018
► <u>M18</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/1647 z dne 31. oktobra 2018	L 274	51	5.11.2018
► <u>M19</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/1648 z dne 29. oktobra 2018	L 275	1	6.11.2018
► <u>M20</u>	spremenjeno Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/65 z dne 6. januarja 2023	L 6	1	9.1.2023
► <u>M21</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/1991 z dne 13. decembra 2018	L 320	22	17.12.2018
► <u>M22</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/2016 z dne 18. decembra 2018	L 323	1	19.12.2018
► <u>M23</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/2017 z dne 18. decembra 2018	L 323	4	19.12.2018
► <u>M24</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2019/108 z dne 24. januarja 2019	L 23	4	25.1.2019
► <u>M25</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2019/109 z dne 24. januarja 2019	L 23	7	25.1.2019
► <u>M26</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2019/110 z dne 24. januarja 2019	L 23	11	25.1.2019
► <u>M27</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2019/387 z dne 11. marca 2019	L 70	17	12.3.2019
► <u>M28</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2019/388 z dne 11. marca 2019	L 70	21	12.3.2019
► <u>M29</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2019/456 z dne 20. marca 2019	L 79	13	21.3.2019
► <u>M30</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2019/506 z dne 26. marca 2019	L 85	11	27.3.2019
► <u>M31</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2019/760 z dne 13. maja 2019	L 125	13	14.5.2019
► <u>M32</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2019/1272 z dne 29. julija 2019	L 201	3	30.7.2019
► <u>M33</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2019/1294 z dne 1. avgusta 2019	L 204	16	2.8.2019
► <u>M34</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2019/1314 z dne 2. avgusta 2019	L 205	4	5.8.2019
► <u>M35</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2019/1686 z dne 8. oktobra 2019	L 258	13	9.10.2019
► <u>M36</u>	spremenjeno Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/65 z dne 6. januarja 2023	L 6	1	9.1.2023
► <u>M37</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2019/1976 z dne 25. novembra 2019	L 308	40	29.11.2019
► <u>M38</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2019/1979 z dne 26. novembra 2019	L 308	62	29.11.2019
► <u>M39</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2019/2165 z dne 17. decembra 2019	L 328	81	18.12.2019
► <u>M40</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2020/16 z dne 10. januarja 2020	L 7	6	13.1.2020
► <u>M41</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2020/24 z dne 13. januarja 2020	L 8	12	14.1.2020
► <u>M42</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2020/206 z dne 14. februarja 2020	L 43	66	17.2.2020
► <u>M43</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2020/443 z dne 25. marca 2020	L 92	7	26.3.2020

► <u>M44</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2020/478 z dne 1. aprila 2020	L 102	1	2.4.2020
► <u>M45</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2020/484 z dne 2. aprila 2020	L 103	3	3.4.2020
► <u>M46</u>	spremenjeno Izvedbena uredba Komisije (EU) 2021/1318 z dne 9. avgusta 2021	L 286	5	10.8.2021
► <u>M47</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2020/500 z dne 6. aprila 2020	L 109	2	7.4.2020
► <u>M48</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2020/916 z dne 1. julija 2020	L 209	6	2.7.2020
► <u>M49</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2020/917 z dne 1. julija 2020	L 209	10	2.7.2020
► <u>M50</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2020/973 z dne 6. julija 2020	L 215	7	7.7.2020
► <u>M51</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2020/1163 z dne 6. avgusta 2020	L 258	1	7.8.2020
► <u>M52</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2020/1559 z dne 26. oktobra 2020	L 357	7	27.10.2020
► <u>M53</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2020/1634 z dne 4. novembra 2020	L 367	39	5.11.2020
► <u>M54</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2020/1820 z dne 2. decembra 2020	L 406	29	3.12.2020
► <u>M55</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2020/1821 z dne 2. decembra 2020	L 406	34	3.12.2020
► <u>M56</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2020/1822 z dne 2. decembra 2020	L 406	39	3.12.2020
► <u>M57</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2020/1993 z dne 4. decembra 2020	L 410	62	7.12.2020
► <u>M58</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2021/50 z dne 22. januarja 2021	L 23	7	25.1.2021
► <u>M59</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2021/51 z dne 22. januarja 2021	L 23	10	25.1.2021
► <u>M60</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2021/82 z dne 27. januarja 2021	L 29	16	28.1.2021
► <u>M61</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2021/96 z dne 28. januarja 2021	L 31	201	29.1.2021
► <u>M62</u>	spremenjeno Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/65 z dne 6. januarja 2023	L 6	1	9.1.2023
► <u>M63</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2021/120 z dne 2. februarja 2021	L 37	1	3.2.2021
► <u>M64</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2021/668 z dne 23. aprila 2021	L 141	3	26.4.2021
► <u>M65</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2021/670 z dne 23. aprila 2021	L 141	14	26.4.2021
► <u>M66</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2021/882 z dne 1. junija 2021	L 194	16	2.6.2021
► <u>M67</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2021/900 z dne 3. junija 2021	L 197	71	4.6.2021
► <u>M68</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2021/912 z dne 4. junija 2021	L 199	10	7.6.2021
► <u>M69</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2021/1318 z dne 9. avgusta 2021	L 286	5	10.8.2021
► <u>M70</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2021/1319 z dne 9. avgusta 2021	L 286	12	10.8.2021
► <u>M71</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2021/1326 z dne 10. avgusta 2021	L 288	24	11.8.2021
► <u>M72</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2021/1377 z dne 19. avgusta 2021	L 297	20	20.8.2021
► <u>M73</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2021/1974 z dne 12. novembra 2021	L 402	5	15.11.2021
► <u>M74</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2021/1975 z dne 12. novembra 2021	L 402	10	15.11.2021
► <u>M75</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2021/2029 z dne 19. novembra 2021	L 415	9	22.11.2021
► <u>M76</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2021/2079 z dne 26. novembra 2021	L 426	16	29.11.2021

► <u>M77</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2021/2129 z dne 2. decembra 2021	L 432	13	3.12.2021
► <u>M78</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2021/2191 z dne 10. decembra 2021	L 445	1	13.12.2021
► <u>M79</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2022/47 z dne 13. januarja 2022	L 9	29	14.1.2022
► <u>M80</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2022/168 z dne 8. februarja 2022	L 28	5	9.2.2022
► <u>M81</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2022/169 z dne 8. februarja 2022	L 28	10	9.2.2022
► <u>M82</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2022/187 z dne 10. februarja 2022	L 30	102	11.2.2022
► <u>M83</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2022/188 z dne 10. februarja 2022	L 30	108	11.2.2022
► <u>M84</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2022/196 z dne 11. februarja 2022	L 31	46	14.2.2022
► <u>M85</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2022/202 z dne 14. februarja 2022	L 33	41	15.2.2022
► <u>M86</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2022/672 z dne 22. aprila 2022	L 122	24	25.4.2022
► <u>M87</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2022/673 z dne 22. aprila 2022	L 122	27	25.4.2022
► <u>M88</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2022/684 z dne 28. aprila 2022	L 126	10	29.4.2022
► <u>M89</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2022/961 z dne 20. junija 2022	L 165	41	21.6.2022
► <u>M90</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2022/965 z dne 21. junija 2022	L 166	118	22.6.2022
► <u>M91</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2022/966 z dne 21. junija 2022	L 166	125	22.6.2022
► <u>M92</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2022/1160 z dne 5. julija 2022	L 179	25	6.7.2022
► <u>M93</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2022/1365 z dne 4. avgusta 2022	L 205	230	5.8.2022
► <u>M94</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2022/1373 z dne 5. avgusta 2022	L 206	28	8.8.2022
► <u>M95</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2022/1381 z dne 8. avgusta 2022	L 207	12	9.8.2022
► <u>M96</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2022/2534 z dne 21. decembra 2022	L 328	85	22.12.2022
► <u>M97</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2022/2535 z dne 21. decembra 2022	L 328	91	22.12.2022
► <u>M98</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/4 z dne 3. januarja 2023	L 2	3	4.1.2023
► <u>M99</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/5 z dne 3. januarja 2023	L 2	9	4.1.2023
► <u>M100</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/6 z dne 3. januarja 2023	L 2	16	4.1.2023
► <u>M101</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/7 z dne 3. januarja 2023	L 2	21	4.1.2023
► <u>M102</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/52 z dne 4. januarja 2023	L 3	1	5.1.2023
► <u>M103</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/58 z dne 5. januarja 2023	L 5	10	6.1.2023
► <u>M104</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/65 z dne 6. januarja 2023	L 6	1	9.1.2023
► <u>M105</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/113 z dne 16. januarja 2023	L 15	1	17.1.2023

► <u>M106</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/267 z dne 8. februarja 2023	L 39	1	9.2.2023
► <u>M107</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/463 z dne 3. marca 2023	L 68	32	6.3.2023
► <u>M108</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/652 z dne 20. marca 2023	L 81	23	21.3.2023
► <u>M109</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/667 z dne 22. marca 2023	L 84	3	23.3.2023
► <u>M110</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/859 z dne 25. aprila 2023	L 111	17	26.4.2023
► <u>M111</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/931 z dne 8. maja 2023	L 124	1	10.5.2023
► <u>M112</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/937 z dne 10. maja 2023	L 125	12	11.5.2023
► <u>M113</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/938 z dne 10. maja 2023	L 125	16	11.5.2023
► <u>M114</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/943 z dne 11. maja 2023	L 126	41	12.5.2023
► <u>M115</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/948 z dne 12. maja 2023	L 128	52	15.5.2023
► <u>M116</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/949 z dne 12. maja 2023	L 128	60	15.5.2023
► <u>M117</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/950 z dne 12. maja 2023	L 128	68	15.5.2023
► <u>M118</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/951 z dne 12. maja 2023	L 128	73	15.5.2023
► <u>M119</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/961 z dne 12. maja 2023	L 129	3	16.5.2023
► <u>M120</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/972 z dne 10. maja 2023	L 132	46	17.5.2023
► <u>M121</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/1581 z dne 1. avgusta 2023	L 194	4	2.8.2023
► <u>M122</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/1582 z dne 1. avgusta 2023	L 194	8	2.8.2023
► <u>M123</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/1583 z dne 1. avgusta 2023	L 194	13	2.8.2023
► <u>M124</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/2145 z dne 16. oktobra 2023	L 2145	1	17.10.2023
► <u>M125</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/2210 z dne 20. oktobra 2023	L 2210	1	23.10.2023
► <u>M126</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/2214 z dne 23. oktobra 2023	L 2214	1	24.10.2023
► <u>M127</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/2215 z dne 23. oktobra 2023	L 2215	1	24.10.2023
► <u>M128</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/2847 z dne 20. decembra 2023	L 2847	1	21.12.2023
► <u>M129</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2023/2851 z dne 20. decembra 2023	L 2851	1	21.12.2023
► <u>M130</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2024/1023 z dne 8. aprila 2024	L 1023	1	9.4.2024
► <u>M131</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2024/1026 z dne 8. aprila 2024	L 1026	1	9.4.2024
► <u>M132</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2024/1027 z dne 8. aprila 2024	L 1027	1	9.4.2024
► <u>M133</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2024/1037 z dne 9. aprila 2024	L 1037	1	10.4.2024
► <u>M134</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2024/1046 z dne 9. aprila 2024	L 1046	1	10.4.2024

► <u>M135</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2024/1047 z dne 9. aprila 2024	L 1047	1	10.4.2024
► <u>M136</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2024/1048 z dne 9. aprila 2024	L 1048	1	10.4.2024
► <u>M137</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2024/1052 z dne 10. aprila 2024	L 1052	1	11.4.2024
► <u>M138</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2024/1611 z dne 6. junija 2024	L 1611	1	7.6.2024

popravljena z:

- **C1** Popravek, UL L 119, 7.5.2019, str. 202 (2018/1991)
- **C2** Popravek, UL L 87, 23.3.2020, str. 6 (2018/1023)



IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2017/2470

z dne 20. decembra 2017

**o oblikovanju seznama Unije novih živil v skladu z Uredbo (EU)
2015/2283 Evropskega parlamenta in Sveta o novih živilih**

(Besedilo velja za EGP)

Člen 1

Seznam Unije odobrenih novih živil

Seznam Unije novih živil, odobrenih za dajanje na trg v Uniji iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2015/2283 se oblikuje s to uredbo in določi v Prilogi k tej uredbi.

Člen 2

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

▼ M9*PRILOGA***SEZNAM UNIJE NOVIH ŽIVIL****Vsebina seznama**

1. Seznam Unije je sestavljen iz tabel 1 in 2.
2. Tabela 1 vključuje odobrena nova živila in zajema naslednje informacije:
 - stolpec 1: odobreno novo živilo;
 - stolpec 2: pogoji za uporabo novih živil. Ta stolpec je nadalje razdeljen na dva stolpca: določena kategorija živil in najvišje dovoljene ravni;
 - stolpec 3: dodatne posebne zahteve za označevanje;
 - stolpec 4: druge zahteve.
3. Tabela 2 vključuje specifikacije za nova živila in zajema naslednje informacije:
 - stolpec 1: odobreno novo živilo;
 - stolpec 2: specifikacije.

Tabela 1: Odobrena nova živila

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
N-acetil-D-nevraminska kislina	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „N-acetil-D-nevraminska kislina“. Označevanje prehranskih dopolnilih, ki vsebujejo N-acetil-D-nevraminsko kislino, vključuje izjavo, da se prehransko dopolnilo ne sme dajati dojenčkom, majhnim otrokom in otrokom, mlajšim od 10 let, kadar uživajo materino mleko ali druga živila z dodano N-acetil-D-nevraminsko kislino v istem 24-urnem obdobju.		
	začetne formule za dojenčke in nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013 ⁽¹⁾	0,05 g/L rekonstituirane formule			
	živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,05 g/kg za trdna živila			
	živila za posebne zdravstvene namene za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	V skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami dojenčkov in majhnih otrok, ki so jim ti proizvodi namenjeni, vendar v nobenem primeru ne višje od najvišjih dovoljenih ravni, določenih za kategorijo iz tabele, ki ustreza proizvodom.			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,2 g/L (pijače) 1,7 g/kg (ploščice)			
	živila, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014 ⁽²⁾	1,25 g/kg			
	nearomatizirani pasterizirani in sterilizirani (vključno z UHT) izdelki na osnovi mleka	0,05 g/L			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	nearomatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka, toplotno obdelani po fermentaciji, aromatizirani fermentirani mlečni izdelki, vključno s toplotno obdelanimi izdelki	0,05 g/L (pijače) 0,4 g/kg (trdne snovi)			
	mlečnim izdelkom podobni izdelki, vključno z mlečnimi nadomestki	0,05 g/L (pijače) 0,25 g/kg (trdne snovi)			
	žitne ploščice	0,5 g/kg			
	namizna sladila	8,3 g/kg			
	sadni in zelenjavni napitki	0,05 g/L			
	aromatizirane pijače	0,05 g/L			
	posebna kava, čaj, zeliščni in sadni poparki, cikorija; pravi čaj, zeliščni in sadni poparki ter izvlečki cikorije; pravi čaj, rastlinski, sadni in žitni pripravki za poparke	0,2 g/kg			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES ⁽³⁾	300 mg/dan za splošno populacijo, starejšo od 10 let 55 mg/dan za dojenčke 130 mg/dan za majhne otroke 250 mg/dan za otroke od 3 do 10 let			

▼ **M9**

▼ **M99**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Delno razmaščen prah iz <i>Acheta domesticus</i> (hišnih murnov)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni (g/100 g) (tržene kot take ali pripravljene v skladu z navodili)</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „delno razmaščen prah iz <i>Acheta domesticus</i> (hišnih murnov)“. 2. Označevanje živil, ki vsebujejo delno razmaščen prah iz <i>Acheta domesticus</i> (hišnih murnov), vključuje izjavo, da lahko ta sestavina povzroči alergijske reakcije pri potrošnikih z znanimi alergijami na rake, mehkužce in proizvode iz njih ter na pršice. Ta izjava se navede v neposredni bližini seznama sestavin.		Odobreno dne 24. januarja 2023. Ta vključitev temelji na pravno zaščitениh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Cricket One Co. Ltd 383/3/51 Quang Trung Street, Ward 10, okrožje Go Vap, Hošiminh, Vietnam. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila delno razmaščen prah iz <i>Acheta domesticus</i> (hišnih murnov) na trg v Uniji odobreno le družbi Cricket One Co. Ltd, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za navedeno novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Cricket One Co. Ltd. Končni datum obdobja varstva podatkov: 24. januar 2028.
	kruh in štručke iz več vrst žit; krekerji in krušne palčke	2			
	žitne ploščice	3			
	premiksi za pekovske izdelke (suhi)	3			
	piškoti	1,5			
	proizvodi na osnovi testenin (suhi)	0,25			
	polnjeni proizvodi na osnovi testenin (suhi)	3			
	omake	1			
	predelani proizvodi iz krompirja, jedi na osnovi metuljnic in zelenjadnic, pice, proizvodi na osnovi testenin	1			
	sirotka v prahu	3			
	mesnim izdelkom podobni izdelki	5			
	juhe in koncentrat juhe ali praški	1			
	prigrizki na osnovi koruzne moke	4			
	pivu podobne pijače	0,1			
	čokoladni konditorski izdelki	2			
	oreški in oljnice	2			
	prigrizki, razen čipsa	5			
	mesni pripravki	2			
Posušena sadna pulpa <i>Adansonia digitata</i> (baobaba)	ni opredeljeno		Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „sadna pulpa baobaba“.		

▼ **M9**

▼ **M9**

▼ **M103**

Ličinke *Alphitobius diaperinus* (malega mokařja) v zamrznjeni obliki, obliki paste, posušeni obliki in obliki prahu

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Ličinke <i>Alphitobius diaperinus</i> (malega mokařja) v zamrznjeni obliki, obliki paste, posušeni obliki in obliki prahu	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni (g/100 g)</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „ličinke <i>Alphitobius diaperinus</i> (malega mokařja) v zamrznjeni obliki/obliki paste“ ali „ličinke <i>Alphitobius diaperinus</i> (malega mokařja) v posušeni obliki/obliki prahu“, odvisno od uporabljenih oblik. 2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo novo živilo, vključuje izjavo, da navedenih prehranskih dopolnil ne smejo uživati osebe, mlajše od 18 let. 3. Označevanje živil, ki vsebujejo ličinke <i>Alphitobius diaperinus</i> (malega mokařja) v zamrznjeni obliki, obliki paste, posušeni obliki ali obliki prahu, vključuje izjavo, da lahko ta sestavina povzroči alergijske reakcije pri potrošnikih z znanimi alergijami na rake in proizvode iz njih ter na pršice. Ta izjava se navede v neposredni bližini seznama sestavin.		Odobreno dne 26.1.2023. Ta vključitev temelji na pravno zaščiteneh znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Ynsect NL B.V., Harderwijkerweg 141B, 3852 AB Ermelo, Nizozemska. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila na trg v Uniji odobreno le družbi Ynsect NL B.V., razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za navedeno novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Ynsect NL B.V. Končni datum obdobja varstva podatkov: 26.1.2028.
	žitne ploščice	25 (posušena oblika) 25 (oblika prahu)			
	kruh in štručke	20 (oblika prahu)			
	predelana žita in žitni kosmiči za zajtrk	10 (posušena oblika) 10 (oblika prahu)			
	ovsena kaša	15 (oblika prahu)			
	premiksi (suhi) za pekavske izdelke	10 (oblika prahu)			
	proizvodi na osnovi sušenih testenin	10 (oblika prahu)			
	proizvodi na osnovi polnjenih testenin	28 (zamrznjena oblika ali oblika paste) 10 (oblika prahu)			
	sirotka v prahu	35 (oblika prahu)			
	juhe	15 (oblika prahu)			
	jedi na osnovi žit, testenin	5 (oblika prahu)			
	jedi na osnovi pice	5 (posušena oblika) 5 (oblika prahu)			
	rezanci	10 (oblika prahu)			
	prigrizki, razen čipsa	10 (posušena oblika) 10 (oblika prahu)			
	čips	10 (oblika prahu)			
	krekerji in krušne palčke	10 (oblika prahu)			
	arašidovo maslo	15 (oblika prahu)			
	slani sendvič, pripravljen za uživanje	20 (oblika prahu)			
	mesni pripravki	14 (zamrznjena oblika ali oblika paste) 5 (oblika prahu)			
	mesnim izdelkom podobni izdelki	40 (zamrznjena oblika ali oblika paste) 15 (oblika prahu)			
	mleku in mlečnim izdelkom podobni izdelki	10 (oblika prahu)			
	čokoladni konditorski izdelki	5 (oblika prahu)			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo	4 g/dan (oblika prahu)			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Izvleček <i>Ajuga reptans</i> iz celičnih kultur	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo podobnega izvlečka cvetočih nadzemnih delov <i>Ajuga reptans</i> v prehranskih dopolnilih			
<i>Akkermansia muciniphila</i> (pasterizirana)	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013, namenjena odrasli populaciji, razen nosečnic in doječih mater	$3,4 \times 10^{10}$ celic/dan	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „pasterizirana <i>Akkermansia muciniphila</i> “.		Odobreno dne 1. marca 2022. Ta vključitev temelji na pravno zaščiteneh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: A-Mansia Biotech S.A., rue Granbonpré, 11, Bâtiment H, 1435 Mont-Saint-Guibert, Belgija. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila pasterizirana <i>Akkermansia muciniphila</i> na trg v Uniji odobreno le družbi A-Mansia Biotech S.A., razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe A-Mansia Biotech S.A. Končni datum obdobja varstva podatkov: 1. marec 2027.
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo, razen nosečnic in doječih mater	$3,4 \times 10^{10}$ celic/dan	Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo pasterizirano <i>Akkermansio muciniphilo</i> , vsebuje izjavo, da jo lahko uživajo samo odrasli, razen nosečnic in doječih žensk.		

▼ **M80**

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► <u>M30</u> Varstvo podatkov ◀
L-alanil-L-glutamin	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES				
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013, razen živil za dojenčke in majhne otroke				
	pijače, namenjene osebam z veliko energijsko porabo, predvsem športnikom				
Olje iz mikroalg Ulkenia sp.	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni DHA	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz mikroalg Ulkenia sp.“.		
	pekovski izdelki (kruh, štručke in sladki piškoti)	200 mg/100 g			
	žitne ploščice	500 mg/100 g			
	brezalkoholne pijače (vključno s pijačami na osnovi mleka)	60 mg/100 ml			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► <u>M30</u> Varstvo podatkov ◀
Olje iz semen <i>Allanblackia</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz semen <i>Allanblackia</i> “.		
	rumeni maščobni namazi in kremni namazi	30 g/100 g			
	mešanice rastlinskih olj (*) in mleka (ki spadajo v kategorijo živil: mlečnim izdelkom podobni izdelki, vključno z mlečnimi nadomestki)	30 g/100 g			
	(*) Razen oljčnih olj in olj iz oljčnih tropin, kot so opredeljena v delu VIII Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013.				
Izvleček iz listov <i>Aloe macroclada</i> Baker	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo podobnega gela, pridobljenega iz <i>Aloe vera</i> (L.) Burm., v prehranskih dopolnilih			
Olje iz krila vrste <i>Euphausia superba</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni DHA in EPA skupaj</i>	► <u>C2</u> Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „lipidni izvleček iz krila iz rakcev vrste <i>Euphausia superba</i> “. ◀		
	mlečni izdelki, razen pijač na osnovi mleka	200 mg/100 g ali, za sirne izdelke, 600 mg/100 g			
	mlečnim izdelkom podobni izdelki, razen pijač	200 mg/100 g ali, za siru podobne izdelke, 600 mg/100 g			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	brezalkoholne pijače pijače na osnovi mleka pijače iz mlečnim izdelkom podobnih izdelkov	80 mg/100 ml			
	mazave maščobe in prelive	600 mg/100 g			
	maščobe za kuhanje	360 mg/100 ml			
	žitni kosmiči za zajtrk	500 mg/100 g			
	pekovski izdelki (kruh, štručke in sladki piškoti)	200 mg/100 g			
	hranilne ploščice/žitne ploščice	500 mg/100 g			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	3 000 mg/dan za splošno populacijo 450 mg/dan za nosečnice in doječe matere			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	250 mg/obrok			

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so zajeti v Uredbi (EU) št. 609/2013	200 mg/100 ml			
	živila, namenjena osebam z visoko energijsko porabo, predvsem športnikom				
	živila, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014				
Olje iz krila vrste <i>Euphausia superba</i>, bogato s fosfolipidi	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni DHA in EPA skupaj</i>	► C2 Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „lipidni izvleček iz krila iz rakcev vrste <i>Euphausia superba</i> “. ◀		
	mlečni izdelki, razen pijač na osnovi mleka	200 mg/100 g ali, za sirne izdelke, 600 mg/100 g			
	mlečnim izdelkom podobni izdelki, razen pijač	200 mg/100 g ali, za siru podobne izdelke, 600 mg/100 g			
	brezalkoholne pijače pijače na osnovi mleka pijače iz mlečnim izdelkom podobnih izdelkov	80 mg/100 ml			
	mazave maščobe in preliv	600 mg/100 g			
	maščobe za kuhanje	360 mg/100 ml			
	žitni kosmiči za zajtrk	500 mg/100 g			
	pekovski izdelki (kruh, štručke in sladki piškoti)	200 mg/100 g			
	hranilne ploščice/žitne ploščice	500 mg/100 g			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► <u>M30</u> Varstvo podatkov ◀
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	3 000 mg/dan za splošno populacijo 450 mg/dan za nosečnice in doječe matere			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	250 mg/obrok			
	živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so zajeti v Uredbi (EU) št. 609/2013	200 mg/100 ml			
	živila, namenjena osebam z visoko energijsko porabo, predvsem športnikom				
	živila, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014				
Miceliji <i>Antrodia camphorata</i> v prahu	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju prehranskih dopolnil, ki ga vsebujejo, je „miceliji <i>Antrodia camphorata</i> v prahu“. 2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo micelije <i>Antrodia camphorata</i> v prahu, vključuje izjavo, da tega prehranskega dopolnila ne smejo uživati dojenčki, otroci in mladostniki, mlajši od 14 let.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen dojenčkov, otrok in mladostnikov, mlajših od 14 let	990 mg/dan			

▼ **M9**

▼ **M120**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Vodnoetanolni ekstrakt <i>Labisia pumila</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „vodnoetanolni ekstrakt <i>Labisia pumila</i>“. 2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo novo živilo, vključuje izjavo, da jih smejo uživati le osebe, starejše od 18 let, razen nosečnic in doječih mater.		Odobreno dne 6. junija 2023. Ta vključitev temelji na pravno zaščiteneh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Medika Natura Sdn. Bhd., No. 44B Jalan Bola Tampar 13/14 Section 13, 40100 Shah Alam Selangor, Malezija. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila vodnoetanolni ekstrakt <i>Labisia pumila</i> na trg v Uniji odobreno le družbi Medika Natura Sdn. Bhd., razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Medika Natura Sdn. Bhd. Končni datum obdobja varstva podatkov: 6. junij 2028.
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo, razen nosečnic in doječih mater	350 mg/dan			

▼ M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► <u>M30</u> Varstvo podatkov ◀
▼ <u>M128</u> Biomasa iz celične kulture jabolk	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo	0,15 mg/dan	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „biomasa iz celične kulture jabolk“. 2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo novo živilo, vključuje izjavo, da jih smejo uživati samo osebe, starejše od 18 let.		
▼ <u>M69</u> Olje iz glive <i>Mortierella alpina</i> , bogato z arahidonsko kislino	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz glive <i>Mortierella alpina</i> “ ali „olje iz <i>Mortierella alpina</i> “.		
	začetne formule za dojenčke in nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013			
	živila za posebne zdravstvene namene, namenjena dojenčkom, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Arganovo olje iz <i>Argania spinosa</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „arganovo olje“, če pa se uporablja kot začimba, se na oznaki navede „rastlinsko olje samo kot začimba“.		
	kot začimbe	ni opredeljeno			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo rastlinskih olj v živilih			

▼ **M121**

Terpentin iz alg <i>Haematococcus pluvialis</i>, bogat z astaksantinom	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni astaksantina</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „terpentin iz alg <i>Haematococcus pluvialis</i> , bogat z astaksantinom“. Na oznaki prehranskih dopolnil, ki vsebujejo terpentin iz alg <i>Haematococcus pluvialis</i> , bogat z astaksantinom, je navedena izjava, da: a) se ne smejo uživati, če se na isti dan zaužijejo druga prehranska dopolnila, ki vsebujejo astaksantin estre; b) jih ne smejo zaužiti dojenčki in otroci, mlajši od treh let; c) jih ne smejo zaužiti dojenčki in otroci, mlajši od 10 let ⁽¹²⁾ ; d) jih ne smejo zaužiti dojenčki, otroci in mladostniki, mlajši od 14 let ⁽¹²⁾ .		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen za dojenčke in majhne otroke	2,3 mg astaksantina na dan za otroke, stare od treh do manj kot 10 let			
		5,7 mg astaksantina na dan za mladostnike, stare od 10 do manj kot 14 let			
		8 mg astaksantina na dan za splošno populacijo, starejše od 14 let			

▼ **M9**

▼ **M129**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Delno hidrolizirane beljakovine iz tropin ječmena (<i>Hordeum vulgare</i>) in riža (<i>Oryza sativa</i>)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „delno hidrolizirane beljakovine iz tropin ječmena in riža“. V skladu z 21. členom Uredbe (EU) št. 1169/2011.		Odobreno 10. januarja 2024. Ta vključitev temelji na pravno zaščitених znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Evergrain LLC, 3205 S. 9th St, St. Louis, Missouri, 63118 ZDA. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila delno hidrolizirane beljakovine iz tropin ječmena (<i>Hordeum vulgare</i>) in riža (<i>Oryza sativa</i>) na trg v Uniji odobreno le družbi Evergrain LLC, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Evergrain LLC. Končni datum obdobja varstva podatkov: 10. januar 2029.
	ocvrta ali ekstrudirana žita, proizvodi na osnovi semen ali korenin	5 g/100 g			
	slaščice, vključno s čokolado	5 g/100 g			
	žitni kosmiči za zajtrk	5 g/100 g			
	jedi na osnovi testenin in riža (ali drugih žit)	8 g/100 g			
	juhe (suha mešanica)	50 g/100 g			
	juhe (pripravljene za uživanje)	5 g/100 g			
	omake	10 g/100 g			
	posušen pripravek omake	50 g/100 g			
	mesnim izdelkom podobni izdelki	15 g/100 g			
	žitne ploščice	30 g/100 g			
	mešanice masla in margarine/olja	10 g/100 g			
	sladoledi na osnovi mleku podobnih izdelkov	10 g/100 g			
	mleku podobni izdelki	5 g/100 ml			
	pasta/emulzija iz oreškov/semen	15 g/100 g			
	energijske pijače	8 g/100 ml			
	brezalkoholne pijače, ki se tržijo v zvezi s telesno vadbo	5 g/100 ml			
	pijače tipa kola	5 g/100 g			
	osnove v prahu za pripravo pijač	90 g/100 g			
	pijače na osnovi sadnih in/ali zelenjavnih sokov	5 g/100 ml			
	smetani, siru in jogurtu podobni izdelki (ki niso iz soje)	10 g/100 g			
	humus	10 g/100 g			
	brezalkoholno pivo	5 g/100 ml			
	nadomestni obrok za nadzor nad telesno težo	30 g/100 g			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Seme bazilike <i>(Ocimum basilicum)</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>			
	sadni sok in pijače iz mešanice sadja/zele- njave	3 g/200 ml, če se dodajo cela semena bazilike (<i>Ocimum basilicum</i>)			

▼ **M134**

Beta-glukan iz mikroalg <i>Euglena gracilis</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „beta-glukan iz mikroalg <i>Euglena gracilis</i> “.		Odobreno dne 30. aprila 2024. Ta vključitev temelji na pravno zaščitениh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Kemin Foods L.C., 1900 Scott Avenue Des Moines, IA 50317, Združene države Amerike. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila beta-glukan iz mikroalg <i>Euglena gracilis</i> na trg v Uniji odobreno le družbi Kemin Foods L.C., razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Kemin Foods L.C. Končni datum obdobja varstva podatkov: 30. april 2029.
	žitne ploščice	670 mg/100 g			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	600 mg/dan	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „beta-glukan iz mikroalg <i>Euglena gracilis</i> “. 2. prehranskih dopolnil, ki vsebujejo novo živilo, vključuje izjavo, da jih smejo uživati le osebe, starejše od 3 let / starejše od 9 let / odrasle osebe, glede na starostno skupino, ki ji je proizvod namenjen.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen prehranskih dopolnil za dojenčke in majhne otroke	100 mg/dan za otroke, stare 3 do 9 let 150 mg/na dan za otroke, stare 10 do 17 let 200 mg/dan za odrasle			

▼ **M9**

▼ **M33**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Betain	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni ⁽⁷⁾</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „betain“. Označevanje živil, ki vsebujejo betain, vključuje izjavo, da se živila ne smejo uporabiti, če se isti dan zaužijejo prehranska dopolnila, ki vsebujejo betain.		Odobreno 22. avgusta 2019. Ta vključitev temelji na pravno zaščitениh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: DuPont Nutrition Biosciences ApS, Langebrogade 1, 1411 København K, Danska. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila betain na trg v Uniji odobreno le družbi DuPont Nutrition Biosciences ApS, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe DuPont Nutrition Biosciences ApS. Končni datum obdobja varstva podatkov: 22. avgust 2024.
	praški za pripravo napitka, izotonične in energijske pijače, namenjeni športnikom	60 mg/100 g			
	proteinske in žitne ploščice, namenjene športnikom	500 mg/100 g			
	nadomestni obroki, namenjeni športnikom	20 mg/100 g			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	500 mg/100 g (ploščica) 136 mg/100 g (juha) 188 mg/100 g (kaša) 60 mg/100 g (pijače)			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013, za odrasle	400 mg/dan			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Izvleček iz fermentiranih črnih zrn soje	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz fermentiranih črnih zrn (soje)“ ali „izvleček iz fermentirane soje“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	4,5 g/dan			
Goveji laktoferin	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „laktoferin iz kravjega mleka“.		
	začetne formule za dojenčke in nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013 (pripravljene za uživanje)	100 mg/100 ml			
	živila na osnovi mleka, namenjena malim otrokom (pripravljena za uživanje)	200 mg/100 g			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	predelana živila iz žit (v trdni obliki)	670 mg/100 g			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	glede na potrebe posameznika do 3 g/dan			
	pijače na osnovi mleka	200 mg/100 g			
	pripravki v prahu za pripravo pijač na osnovi mleka (pripravljeni za uživanje)	330 mg/100 g			
	pijače na osnovi fermentiranega mleka (vključno s pijačami na osnovi jogurta)	50 mg/100 g			
	brezalkoholne pijače	120 mg/100 g			
	izdelki na osnovi jogurta	80 mg/100 g			
	izdelki na osnovi sira	2 000 mg/100 g			
	sladoled	130 mg/100 g			
	torte in pecivo	1 000 mg/100 g			
	bonboni	750 mg/100 g			
	žvečilni gumi	3 000 mg/100 g			

▼ **M9**

▼ **M35**

▼ **M36**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Bazični izolat beljakovin sirotke iz kravjega mleka	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izolat beljakovin sirotke iz mleka“. Na prehranskih dopolnilih, ki vsebujejo bazični izolat beljakovin sirotke iz kravjega mleka, se navede naslednja izjava: „Tega prehranskega dopolnila ne smejo uživati dojenčki/otroci/mladostniki, mlajši od enega/treh/osemnajst (*) let.“ (*) Glede na starostno skupino, ki ji je prehransko dopolnilo namenjeno.		Odobreno 20. novembra 2018. Ta vključitev temelji na pravno zaščitениh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Armor Protéines S.A.S., 19 bis, rue de la Libération 35460 Saint-Brice-en-Coglès, Francija. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila bazičnega izolata beljakovin sirotke iz kravjega mleka na trg v Uniji odobreno le družbi Armor Protéines S.A.S., razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Armor Protéines S.A.S. Končni datum obdobja varstva podatkov: 20. november 2023.
	začetne formule za dojenčke, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	30 mg/100 g (v prahu)			
		3,9 mg/100 ml (rekonstituiran)			
	nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	30 mg/100 g (v prahu)			
		4,2 mg/100 ml (rekonstituiran)			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	300 mg/dan			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	30 mg/100 g (formula v prahu za dojenčke v prvih mesecih življenja do uvedbe ustrezne dopolnilne hrane)			
		3,9 mg/100 ml (rekonstituirana formula za dojenčke v prvih mesecih življenja do uvedbe ustrezne dopolnilne hrane)			
		30 mg/100 g (formula v prahu za dojenčke ob začetku uvajanja ustrezne dopolnilne hrane)			
		4,2 mg/100 ml (rekonstituirana formula za dojenčke ob začetku uvajanja ustrezne dopolnilne hrane)			
		58 mg/dan za majhne otroke			
		380 mg/dan za otroke in mladostnike v starosti od 3 do 18 let			
		610 mg/dan za odrasle			
		25 mg/dan za dojenčke			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	58 mg/dan za majhne otroke			
		250 mg/dan za otroke in mladostnike v starosti od 3 do 18 let			
		610 mg/dan za odrasle			

▼ **M9**

▼ **M96**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Beta-laktoglobulin (β-laktoglobulin) iz kravjega mleka	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni (g NF/100 ml)	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „beta-laktoglobulin iz kravjega mleka“ ali „β-laktoglobulin iz kravjega mleka“.		Odobreno dne 11. januarja 2023. Ta vključitev temelji na pravno zaščiteneh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Arla Foods Ingredients Group P/S, Sønderhøj 10–12, 8260 Viby J, Danska. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila beta-laktoglobulina (β-laktoglobulina) na trg v Uniji odobreno le družbi Arla Foods Ingredients Group P/S, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Arla Foods Ingredients Group P/S. Končni datum obdobja varstva podatkov: 11. januar 2028.
	brezalkoholne pijače, ki se tržijo v zvezi s telesno vadbo	25			
	sirotka v prahu (pripravljena)	8			
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki	12			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013, namenjena splošni populaciji, starejši od 3 let, razen nosečnic in doječih mater	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			

▼ **M9**

▼ **M107**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Osteopontin iz kravjega mleka	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila na oznakah živil, ki ga vsebujejo, je „osteopontin iz kravjega mleka“.		Odobreno dne 26. marca 2023. Ta vključitev temelji na pravno zaščitениh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Arla Foods Ingredients Group P/S., Sønderhøj 10–12, 8260 Viby J, Danska. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila osteopontin iz kravjega mleka na trg v Uniji odobreno le družbi Arla Foods Ingredients Group P/S., razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Arla Foods Ingredients Group P/S. Končni datum obdobja varstva podatkov: 26. marec 2028.
	začetne formule za dojenčke, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013 ⁽¹³⁾	151 mg/l v končnem proizvodu, pripravljenem za uporabo, ki se trži kot tak ali se pripravi v skladu z navodili proizvajalca			
	nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013 ⁽¹³⁾	151 mg/l v končnem proizvodu, pripravljenem za uporabo, ki se trži kot tak ali se pripravi v skladu z navodili proizvajalca			
	pijače na osnovi mleka, namenjene majhnim otrokom	151 mg/l v končnem proizvodu, pripravljenem za uporabo, ki se trži kot tak ali se pripravi v skladu z navodili proizvajalca			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Olje iz semena <i>Buglossoides arvensis</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni stearinske kisline (STA)</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „rafinirano olje <i>Buglossoides</i> “.		
	mlečni izdelki in podobni izdelki	250 mg/100 g			
		75 mg/100 g za pijače			
	sir in sirni izdelki	750 mg/100 g			
	maslo ter druge emulzije masti in olj, vključno z namazi (ne za kuhanje ali cvrtje)	750 mg/100 g			
	žitni kosmiči za zajtrk	625 mg/100 g			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen prehranskih dopolnil za dojenčke in majhne otroke	500 mg/dan			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013, razen živil za posebne zdravstvene namene, namenjenih dojenčkom in majhnim otrokom	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	250 mg/obrok			

▼ **M91**

Olje, pridobljeno iz <i>Calanus finmarchicus</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz <i>Calanus finmarchicus</i> (rak)“. 2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo olje, pridobljeno iz <i>Calanus finmarchicus</i> , vključuje izjavo, da se navedena prehranska dopolnila ne smejo zaužiti:		
	Prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen prehranskih dopolnil za dojenčke in majhne otroke	1,0 g/dan (< 0,1 % astaksantin estrov, kar pomeni < 1,0 mg astaksantina na dan) za splošno populacijo, razen dojenčkov in majhnih otrok 2,3 g/dan (od 0,1 % do ≤ 0,25 % astaksantin estrov, kar pomeni ≤ 5,75 mg astaksantina na dan) za splošno populacijo, starejšo od 14 let			

▼ **M91**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
			(a) če se na isti dan zaužijejo druga prehranska dopolnila, ki vsebujejo astaksantin estre; (b) ne smejo jih zaužiti dojenčki in otroci, mlajši od treh let; (c) ne smejo jih zaužiti otroci, mlajši od 14 let, če sestavina vsebuje $\geq 0,1$ % astaksantina.		

▼ **M77**

Kalcijev frukto- borat	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „kalcijev fruktoborat“. 2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo kalcijev fruktoborat, vključuje izjavo, da navedenih prehranskih dopolnil ne smejo uživati mlajši od 18 ter nosečnice in doječe matere.		Odobreno dne 23.decembra 2021. Ta vključitev temelji na pravno zaščiteneh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: VDF FutureCeuticals, Inc., 300 West 6th Street Momence, Illinois 60954, Združene države Amerike. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila kalcijev fruktoborat na trg v Uniji odobreno le družbi VDF FutureCeuticals, Inc., razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe VDF FutureCeuticals, Inc. Končni datum obdobja varstva podatkov: 23. december 2026.
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo, razen prehranskih dopolnil za nosečnice in doječe matere	220 mg/dan			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
▼ M85 Kalcijev L-metilfolat	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni (izraženo kot folna kislina)	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „kalcijev L-metilfolat“.		
	živila za posebne zdravstvene namene in popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013			
	začetne formule za dojenčke in nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013			
	živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z Direktivo 2002/46/ES			
	obogateno živilo v skladu z Uredbo (ES) št. 1925/2006	v skladu z Uredbo (ES) št. 1925/2006			
▼ M137 Kalcidiol monohidrat	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „kalcidiol (kalcifediol) monohidrat (vitamin D)“.		Odobreno dne 1. maja 2024. Ta vključitev temelji na pravno zaščiteneh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283.
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen prehranskih dopolnil za dojenčke in majhne otroke	10 µg/dan za otroke, stare 11 let ali več, in odrasle 5 µg/dan za otroke, stare od 3 do 10 let			

▼ **M137**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
			2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo novo živilo, vključuje izjavo, da jih ne smejo uživati dojenčki in otroci, mlajši od treh let/otroci, mlajši od 11 let (glede na starostno skupino, ki ji je proizvod namenjen).		Vložnik: DSM Nutritional Products Ltd., Wurmisweg 576, 4303 Kaiseraugst, Švica. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila kalcidiol monohidrat na trg v Uniji odobreno le družbi DSM Nutritional Products Ltd., razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe DSM Nutritional Products Ltd. Končni datum obdobja varstva podatkov: 1. maj 2029.

▼ **M106**

Posušeni orehi <i>Canarium ovatum</i> Engl.	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „orehi <i>Canarium ovatum</i> “ in/ali „filipinski orehi“ in/ali „filipinski orehi (<i>Canarium ovatum</i>)“.		
	ni opredeljeno				

▼ **M106**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
			2. Označevanje živil, ki vsebujejo posušene orehe <i>Canarium ovatum</i> Engl., vključuje izjavo, da lahko posušeni orehi <i>Canarium ovatum</i> Engl. povzročijo alergijske reakcije pri potrošnikih z znanimi alergijami na indijske orehe in navadne orehe. Ta izjava se navede v neposredni bližini seznama sestavin ali, če seznama sestavin ni, v neposredni bližini imena živila.		

▼ **M109**

posušeni orehi <i>Canarium indicum</i> L. (kenari) (tradicionalno živilo iz tretje države)	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni (g/100 g)	1. Poimenovanje tradicionalnega živila na oznakah živil, ki ga vsebujejo, je „posušeni orehi kenari (<i>Canarium indicum</i>)“. 2. Označevanje živil, ki vsebujejo posušene orehe <i>Canarium indicum</i> L., vključuje izjavo, da lahko orehi povzročijo alergijske reakcije pri potrošnikih z znanimi alergijami na lešnike, indijske orehe in pistacije. Ta izjava se navede v neposredni bližini seznama sestavin ali, če seznama sestavin ni, v neposredni bližini imena živila.		
	ni opredeljeno				

▼ **M9**

▼ **M114**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Celobioza	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „celobioza“. 2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo celobiozo, vključuje izjavo, da navedenih prehranskih dopolnil ne smejo uživati dojenčki in majhni otroci.		Odobreno dne 1. junija 2023. Ta vključitev temelji na pravno zaščiteneh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: SAVANNA Ingredients GmbH, Dürrener StraÙe 67, 50189 Elsdorf, Nemčija. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila celobioza na trg v Uniji odobreno le družbi SAVANNA Ingredients GmbH, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe SAVANNA Ingredients GmbH. Končni datum obdobja varstva podatkov: 1. junij 2028.
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za splošno populacijo, razen za dojenčke in majhne otroke	3 g/dan			
	sušeno meso, meso, konzervirano v pločevinkah, surovo soljeno (ali začinjeno), kuhano soljeno (ali začinjeno) meso	2 g/100 g			
	sveže surove, konzervirane ali delno konzervirane klobase	2 g/100 g			
	mazave teksturirane specialitete na osnovi mesa	2 g/100 g			
	mazave teksturirane specialitete na osnovi jeter	2 g/100 g			
	suhi pripravek za slano omako	40 g/100 g			
	namizna sladila v prahu	60 g/100 g			
	namizna sladila v tabletah	60 g/100 g			

▼ **M9**

▼ **M82**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Cetilirane maščobne kisline	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju prehranskih dopolnil, ki ga vsebujejo, je „cetilirane maščobne kisline“. 2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo novo živilo, vključuje izjavo, da navedenih prehranskih dopolnil ne smejo uživati osebe, mlajše od 18 let.		Odobreno dne 3. marca 2022. Ta vključitev temelji na pravno zaščitениh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Pharmanutra S.p.A., Via Delle Lenze 216/b, 56122 Pisa, Italija. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila cetilirane maščobne kisline na trg v Uniji odobreno le družbi Pharmanutra S.p.A, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Pharmanutra S.p.A. Končni datum obdobja varstva podatkov: 3. marec 2027.
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo	1,6 g/dan			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Baza za žvečilni gumi (monometok-sipolietilenglikol)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „gumijeva baza (z 1,3-butadien, 2-metilhomopolimer, maleiran, estri s polietilenglikolom mono-Metrom)“ ali „gumijeva baza (vključuje št. CAS: 1246080-53-4)“.		
	žvečilni gumi	8 %			
Baza za žvečilni gumi (kopolimer metil vinil etra in anhidrida maleinske kisline)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „gumijeva baza (s kopolimerom metil vinil etra in anhidrida maleinske kisline)“ ali „gumijeva baza (vključuje št. CAS: 9011-16-9)“.		
	žvečilni gumi	2 %			
Olje iz oljne kadulje (<i>Salvia hispanica</i>)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje oljne kadulje (<i>Salvia hispanica</i>)“.		
	maščobe in olja	10 %			
	čisto olje oljne kadulje	2 g/dan			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	2 g/dan			

▼ **M9**

▼ **M64**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Semena oljne kadulje (<i>Salvia hispanica</i>)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „seme oljne kadulje (<i>Salvia hispanica</i>)“.		
	kruh	5 % (cela ali mleta semena oljne kadulje)			
	pekovski izdelki	10 % celih semen oljne kadulje			
	žitni kosmiči za zajtrk	10 % celih semen oljne kadulje			
	sterilizirane jedi, pripravljene za uživanje, na osnovi žitnih zrn, zrn nepravih žit in/ali stročnic	5 % celih semen oljne kadulje			
	mešanice sadja, oreškov in semen				
	semena oljne kadulje kot taka				
	konditorski izdelki (vključno s čokolado in čokoladnimi izdelki), razen žvečilnih gumijev				
	mlečni izdelki (vključno z jogurtom) in podobni izdelki				
	sladoledi				
	proizvodi iz sadja in zelenjave (vključno s sadnimi namazi, kompoti z ali brez žitnih kosmičev, sadnimi pripravki, ki so plast pod mlečnimi izdelki ali se mešajo z njimi, sadnimi sladicami, mešanim sadjem s kokosovim mlekom, pakiranim v dvojni posodici)				
	brezalkoholne pijače (vključno s sadnim sokom in pijačami iz mešanice sadja/zelenjave)				
	pudingi, ki za proizvodnjo, predelavo ali pripravo ne potrebujejo toplotne obdelave pri ali nad 120 °C				

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Hitin-glukan iz <i>Aspergillus niger</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „hitin-glukan iz <i>Aspergillus niger</i> “.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	5 g/dan			
Kompleks hitin-glukana iz <i>Fomes fomentarius</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „hitin-glukan iz <i>Fomes fomentarius</i> “.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	5 g/dan			
Izvleček hitosana iz gliv (<i>Agaricus bisporus</i>; <i>Aspergillus niger</i>)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček hitosana iz <i>Agaricus bisporus</i> “ ali „izvleček hitosana iz <i>Aspergillus niger</i> “.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo hitosana iz rakov v prehranskih dopolnilih			
Hondroitin sulfat	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „hondroitin sulfat, pridobljen z mikrobnno fermentacijo in sulfacijo“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo, razen nosečnic in doječih mater	1 200 mg/dan			
Kromov pikolinat	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni celotnega kroma</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „kromov pikolinat“.		
	živila, zajeta v Uredbi (EU) št. 609/2013	250 µg/dan			
	obogatena živila v skladu z Uredbo (ES) št. 1925/2006 ⁽⁴⁾				
Biomasa kvasovke (<i>Yarrowia lipolytica</i>), ki vsebuje krom	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „biomasa kvasovke (<i>Yarrowia lipolytica</i>), ki vsebuje krom“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen prehranskih dopolnil za dojenčke in majhne otroke	2 g na dan za otroke, stare 3 do 9 let, kar pomeni 46 µg kroma na dan 4 g na dan za otroke, stare najmanj 10 let, mladostnike in odrasle, kar pomeni 92 µg kroma na dan			
			Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo biomaso kvasovke (<i>Yarrowia lipolytica</i>), ki vsebuje krom, vključuje izjavo, da jih ne smejo uživati dojenčki in majhni otroci (otroci, mlajši od 3 let) / otroci, stari 3 do 9 let ⁽¹²⁾ .		

▼ **M56**

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
zelišče <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „zelišče <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis“.		
	zeliščni čaji	predviden dnevni vnos: 3 g zelišč/dan (2 skodelici/dan)			
Citikolin	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „citikolin“. 2. Označevanje živil, ki vsebujejo citikolin, vključuje izjavo, da proizvod ni namenjen otrokom.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	500 mg/dan			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	250 mg na obrok, najvišja dovoljena dnevna količina pa je 1 000 mg			
<i>Clostridium butyricum</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „ <i>Clostridium butyricum</i> MIYAIRI 588 (CBM 588)“ ali „ <i>Clostridium butyricum</i> (CBM 588)“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	1,35 × 10 ⁸ CFU/dan			

▼ **M9**

▼ **M79**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Posušena pulpa plodov <i>Coffea arabica</i> L. in/ali <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner in poparek iz nje (tradicionalno živilo iz tretje države)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „pulpa plodov kavovca“ in/ali „cascara (pulpa plodov kavovca)“ in/ali „poparek iz pulpe plodov kavovca“ in/ali „posušeni poparek iz pulpe plodov kavovca“.		
	Pulpa plodov kavovca <i>Coffea arabica</i> L. in/ ali <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner za pripravo poparkov		Če proizvod, ki vsebuje novo živilo, vsebuje več kot 150 mg/l kofeina (kot takega ali po pripravi), se označi z naslednjo navedbo: „Visoka vsebnost kofeina. Ni priporočljivo za otroke ali nosečnice ali doječe matere.“ v istem vidnem polju kot ime živila, ki ji sledi vsebnost kofeina, izražena v mg na 100 ml.		
	kava, izvlečki kave in cikoriје, instant kava, čaj, zeliščni in sadni poparki, kavni nadomestki, kavne mešanice in instant mešanice za tople pijače (in njim podobne aromatizirane pijače)				
	aromatizirane in nearomatizirane brezalkoholne pijače, pripravljene za uživanje		Značilni pripravki za poparek se pripravijo z največ 6 g pulpe plodov kavovca na 100 ml vroče vode (> 75 °C). Za pulpo plodov kavovca, dano na trg kot tako za pripravo poparkov, je treba potrošnikom zagotoviti navodila za pripravo.		

▼ **M9**

▼ **M30**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
D-riboza	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „D-riboza“. Označevanje živil, ki vsebujejo D-ribozo, vključuje izjavo, da se živila ne bi smela uporabiti, če se isti dan zaužijejo prehranska dopolnila, ki vsebujejo D-ribozo.		Odobreno 16. aprila 2019. Ta vključitev temelji na pravno zaščitениh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Bioenergy Life Science, Inc., 13840 Johnson St. NE, Minneapolis, Minnesota, 55304, ZDA. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila D-riboza na trg v Uniji odobreno le družbi Bioenergy Life Science, Inc., razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Bioenergy Life Science, Inc. Končni datum obdobja varstva podatkov: 16. april 2024.
	žitne ploščice	0,20 g/100 g			
	fini pekovski izdelki	0,31 g/100 g			
	čokoladni konditorski izdelki (razen čokoladnih tablic)	0,17 g/100 g			
	pijače na osnovi mleka (razen napitkov, sladkanih s sladnim sladkorjem, in šejkov)	0,08 g/100 g			
	pijače, namenjene osebam z veliko energijsko porabo, predvsem športnikom, izotonične in energijske pijače	0,80 g/100 g			
	ploščice, namenjene osebam z veliko energijsko porabo, predvsem športnikom	3,3 g/100 g			
	nadomestni obrok za nadzor nad telesno težo (v obliki pijače)	0,13 g/100 g			
	nadomestni obrok za nadzor nad telesno težo (v obliki ploščic)	3,30 g/100 g			
	konditorski izdelki	0,20 g/100 g			
	čaji in poparki (v obliki praška za pripravo proizvoda)	0,23 g/100 g			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Izvleček razmaščenega kakava v prahu	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Potrošnike se obvesti, naj ne zaužijejo več kot 600 mg polifenolov, kar ustreza 1,1 g izvlečka razmaščenega kakava v prahu na dan.		
	hranilne ploščice	1 g/dan in 300 mg polifenolov, kar ustreza največ 550 mg izvlečka razmaščenega kakava v prahu v eni porciji živila (ali prehranskega dopnila)			
	pijače na osnovi mleka				
	vsa druga živila (vključno s prehranskimi dopnili, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES), ki so postala nosilci za funkcionalne sestavine in ki jih običajno uživajo zdravstveno ozaveščeni odrasli				
Izvleček kakava z nizko vsebnostjo maščob	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Potrošnike se obvesti, naj ne zaužijejo več kot 600 mg kakavovih flavaolov na dan.		
	živila, vključno s prehranskimi dopnili, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	730 mg na obrok in okrog 1,2 g/dan			
Olje iz semen koriandra (<i>Coriandrum sativum</i>)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz semen koriandra“.		
	prehranska dopnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	600 mg/dan			

▼ **M9**

▼ **M15**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Izvleček brusnic v prahu	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček brusnic v prahu“.		Odobreno 20. novembra 2018. Ta vključitev temelji na pravno zaščitениh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Ocean Spray Cranberries Inc. One Ocean Spray Drive Lakeville-Middleboro, MA, 02349, Združene države Amerike. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila izvleček brusnic v prahu na trg v Uniji odobreno le družbi Ocean Spray Cranberries Inc., razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Ocean Spray Cranberries Inc. Končni datum obdobja varstva podatkov: 20. november 2023.
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo	350 mg/dan			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► <u>M30</u> Varstvo podatkov ◀
Posušeni sadeži <i>Crataegus pinnatifida</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „posušeni sadeži <i>Crataegus pinnatifida</i> “.		
	zeliščni čaji	v skladu z običajno uporabo <i>Crataegus laevigata</i> v živilih			
	džemi in želeji v skladu z Direktivo 2001/113/ES ⁽⁵⁾				
	kompoti				
α-ciklodekstrin	ni opredeljeno		Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „alfa-ciklodekstrin“ ali „α-ciklodekstrin“.		
γ-ciklodekstrin	ni opredeljeno		Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „gama-ciklodekstrin“ ali „γ-ciklodekstrin“.		
Oluščeno zrnje <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf (tradicionalno živilo iz tretje države)	ni opredeljeno		Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „oluščeno zrnje bele fonijske srakonje <i>Digitaria exilis</i> “.		
Pripravek dekstrana, ki ga proizvaja <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „dekstran“.		
	pekovski izdelki	5 %			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Diacilglicerolno olje rastlinskega izvora	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „diacilglicerolno olje rastlinskega izvora (vsaj 80 % diacilglicerolov)“.		
	olja za kuhanje				
	maščobni namazi				
	solatni preliv				
	majoneza				
	nadomestni obrok za nadzor nad telesno težo (v obliki pijače)				
	pekovski izdelki				
	jogurtu podobni izdelki				
	Dihidrokaptsiat (DHC)				
žitne ploščice		9 mg/100 g			
keksi, piškoti in krekerji		9 mg/100 g			
prigrizki na osnovi riža		12 mg/100 g			
gazirane pijače, pijače za redčenje, pijače na osnovi sadnih sokov		1,5 mg/100 ml			
zelenjavne pijače		2 mg/100 ml			
pijače na osnovi kave, pijače na osnovi čaja		1,5 mg/100 ml			
aromatizirana voda – negazirana		1 mg/100 ml			
predkuhani ovseni kosmiči		2,5 mg/100 g			
druga žita		4,5 mg/100 g			
sladoledi, mlečni deserti		4 mg/100 g			
pripravki za puding (pripravljeni za uživanje)		2 mg/100 g			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	izdelki na osnovi jogurta	2 mg/100 g			
	čokoladni konditorski izdelki	7,5 mg/100 g			
	trdi bonboni	27 mg/100 g			
	žvečilni gumi brez sladkorja	115 mg/100 g			
	nadomestek mleka/smetane v prahu	40 mg/100 g			
	sladila	200 mg/100 g			
	juha (pripravljena za uživanje)	1,1 mg/100 g			
	solatni preliv	16 mg/100 g			
	rastlinske beljakovine	5 mg/100 g			
	obroki hrane, pripravljeni za uživanje	3 mg/obrok			
	nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	3 mg/obrok			
	nadomestni obrok za nadzor nad telesno težo (v obliki pijače)	1 mg/100 ml			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	3 mg/enkratni vnos 9 mg/dan			
	pripravki v prahu za pripravo brezalkoholnih pijač	14,5 mg/kg, kar ustreza 1,5 mg/100 ml			

▼ **M54**

Suha alga <i>Euglena gracilis</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „suha biomasa alg <i>Euglena gracilis</i> “. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo suho algo <i>Euglena gracilis</i> , vključuje izjavo, da navedenih prehranskih dopolnil ne bi smeli uživati dojenčki / otroci, mlajši od 3 let / otroci, mlajši od 10 let / otroci in mladostniki, mlajši od 18 let ⁽¹²⁾ .		Odobreno 23. decembra 2020. Ta vključitev temelji na pravno zaščiteneh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Kemin Foods L.C., 2100 Maury Street Des Moines, IA 50317, ZDA.
	ploščice za zajtrk, žitne in beljakovinske ploščice	630 mg/100 g			
	jogurt	150 mg/100 g			
	napitki na osnovi jogurta	95 mg/100 g			
	sadni in zelenjavni sokovi, nektarji, pijače iz mešanice sadja in zelenjave	120 mg/100 g			
	pijače s sadno aromo	40 mg/100 g			
	napitki kot nadomestni obroki	75 mg/100 g			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen prehranskih dopolnil za dojenčke	100 mg/dan za majhne otroke 150 mg/na dan za otroke, stare 3 do 9 let 225 mg/na dan za otroke, starejše od 10 let, in mladostnike (stare do 17 let) 375 mg/dan za odrasle			

▼ **M54**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	190 mg/obrok			V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila na trg v Uniji odobreno le družbi Kemin Foods L.C., razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za navedeno novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Kemin Foods L.C. Končni datum obdobja varstva podatkov: 23. december 2025.

▼ **M13**

Posušeni nadzemni deli <i>Hoodia parviflora</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „posušeni nadzemni deli <i>Hoodia parviflora</i> “.		Odobreno 3. septembra 2018. Ta vključitev temelji na pravno zaščitениh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, zaščitениh v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Desert Labs, Ltd. Kibbutz Yotvata, 88820 Izrael.
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo	9,4 mg/dan			

▼ **M13**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
					V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila posušeni nadzemni deli <i>Hoodia parviflora</i> na trg v Uniji odobreno le družbi Desert Labs, Ltd., razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe „Desert Labs“, Ltd. Končni datum obdobja varstva podatkov: 3. september 2023.

▼ **M9**

Posušeni izvleček <i>Lippia citriodora</i> iz celičnih kultur	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „posušeni izvleček <i>Lippia citriodora</i> iz celičnih kultur HTN®Vb“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo podobnega izvlečka iz listov <i>Lippia citriodora</i> v prehranskih dopolnilih			
Izvleček <i>Echinacea angustifolia</i> iz celičnih kultur	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo podobnega izvlečka iz korenine <i>Echinacea angustifolia</i> v prehranskih dopolnilih			

▼ M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► <u>M30</u> Varstvo podatkov ◀
▼ <u>M32</u> Izvleček <i>Echinacea purpurea</i> iz celičnih kultur	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „posušeni izvleček <i>Echinacea purpurea</i> iz celičnih kultur EchiPure-PC™“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo podobnega izvlečka iz cvetov cvetne glavice <i>Echinacea purpurea</i> v prehranskih dopolnilih			
▼ <u>M9</u> Olje iz <i>Echium plantagineum</i>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni stearinske kisline (STA)	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „rafinirano olje Echium“.		
	izdelki na osnovi mleka in pitni jogurti	250 mg/100 g; 75 mg/100 g za pijače			
	izdelki v samostojni embalaži				
	sirni pripravki	750 mg/100 g			
	mazave maščobe in preliv	750 mg/100 g			
	žitni kosmiči za zajtrk	625 mg/100 g			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	500 mg/dan			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	250 mg/obrok			

▼ **M9**

▼ **M52**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Florotanini iz <i>Ecklonia cava</i>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila na oznakah živil, ki ga vsebujejo, je „florotanini iz <i>Ecklonia cava</i> “.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, namenjena splošni populaciji, razen otrokom, mlajšim od 12 let	163 mg/dan za mladostnike v starosti od 12 do 14 let 230 mg/dan za mladostnike, starejše od 14 let 263 mg/dan za odrasle	Prehranska dopolnila, ki vsebujejo florotanine iz <i>Ecklonia cava</i> , so označena z naslednjo izjavo: (a) Tega prehranskega dopolnila ne smejo uživati otroci/mladostniki, mlajši od dvanajst/štirinajst/osemnajst (*) let. (b) Tega prehranskega dopolnila ne smejo uživati osebe z boleznijo ščitnice ali osebe, ki se zavedajo tveganja razvoja bolezni ščitnice ali za katere je bilo ugotovljeno tveganje za razvoj te bolezni. (c) Tega prehranskega dopolnila se ne sme uživati hkrati z drugimi prehranskimi dopolnili, ki vsebujejo jod. (*) Glede na starostno skupino, ki ji je prehransko dopolnilo namenjeno.		

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Hidrolizat jajčne membrane	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „hidrolizat jajčne membrane“.		Odobreno 25. novembra 2018. Ta vključitev temelji na pravno zaščitениh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Biova, LLC., 5800 Merle Hay Rd, Suite 14 PO Box 394 Johnston 50131, Iowa, Združene države Amerike. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila hidrolizat jajčne membrane na trg v Uniji odobreno le družbi Biova, LLC., razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Biova, LLC. Končni datum obdobja varstva podatkov: 25. november 2023.
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, namenjena splošni odrasli populaciji	450 mg/dan			

▼ **M18**

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Epigalokatehin galat kot prečiščen izvleček iz listov zelenega čaja (<i>Camellia sinensis</i>)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Označevanje vključuje izjavo, naj potrošniki ne zaužijejo več kot 300 mg izvlečka na dan.		
	živila, vključno s prehranskimi dopolnili, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	150 mg izvlečka v eni porciji živila ali prehranskega dopolnila			

▼ **M52**

L-ergotionein	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „L-ergotionein“.
	brezalkoholne pijače	0,025 g/kg	
	pijače na osnovi mleka	0,025 g/kg	
	„sveži“ mlečni proizvodi(*)	0,040 g/kg	
	žitne ploščice	0,2 g/kg	
	čokoladni konditorski izdelki	0,25 g/kg	
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	30 mg/dan za splošno populacijo (razen za nosečnice in doječe matere) 20 mg/dan za otroke, starejše od 3 let	
	(*) Kadar se L-ergotionein uporablja v mlečnih proizvodih, ne sme delno ali v celoti nadomestiti katere koli sestavine mleka.		

▼ **M108**

Pražena in ekspan-dirana zrna iz semen <i>Euryale ferox</i> Salisb. (makana) (tradicionalno živilo iz tretje države)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „pražena semena <i>Euryale ferox</i> “ ali „pražena semena makana (<i>Euryale ferox</i>)“.		
	Predelani oreški				

▼ **M9**

▼ **M52**

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Izvleček iz treh rastlinskih korenin (<i>Cynanchum wilfordii</i> Hemsley, <i>Phlomis umbrosa</i> Turcz. in <i>Angelica gigas</i> Nakai)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz treh rastlinskih korenin (<i>Cynanchum wilfordii</i> Hemsley, <i>Phlomis umbrosa</i> Turcz. in <i>Angelica gigas</i> Nakai)“. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo izvleček mešanice treh rastlinskih korenin, v neposredni bližini seznama sestavin vključuje izjavo, da ga ne smejo uživati posamezniki z znano alergijo na zeleno.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo	175 mg/dan			
Natrijev železov EDTA	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni (izraženo kot brezvodni EDTA)</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „natrijev železov EDTA“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	18 mg/dan za otroke 75 mg/dan za odrasle			
	živila, zajeta v Uredbi (EU) št. 609/2013	12 mg/100 g			
	obogatena živila v skladu z Uredbo (ES) št. 1925/2006				
Železov amonijev fosfat	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „železov amonijev fosfat“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	Uporablja se v skladu z Direktivo 2002/46/ES, Uredbo (EU) št. 609/2013 in/ali Uredbo (ES) št. 1925/2006.			
	živila, zajeta v Uredbi (EU) št. 609/2013				
	obogatena živila v skladu z Uredbo (ES) št. 1925/2006				

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Peptidi iz rib vrste <i>Sardinops sagax</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni proizvoda s peptidi iz rib</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „peptidi iz rib (<i>Sardinops sagax</i>)“.		
	živila na osnovi jogurta, pijače iz jogurta, fermentirani mlečni izdelki in mleko v prahu	0,48 g/100 g (v živilih, pripravljenih za uživanje)			
	aromatizirana voda in pijače na osnovi zelenjave	0,3 g/100 g (v živilih, pripravljenih za živanje)			
	žitni kosmiči za zajtrk	2 g/100 g			
	juhe, enolončnice in juhe v prahu	0,3 g/100 g (v živilih, pripravljenih za uživanje)			
Flavonoidi iz <i>Glycyrrhiza glabra</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	Najvišje dovoljene ravni flavonoidov iz <i>Glycyrrhiza glabra</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „flavonoidi iz <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.“. 2. Označevanje živil, ki jim je bil proizvod dodan kot nova živilska sestavina, vključuje naslednje izjave: (a) proizvoda ne smejo uživati nosečnice, doječe matere, otroci in mladostniki ter (b) osebe, ki jemljejo zdravila na recept, proizvod lahko uživajo le pod nadzorom zdravnika; (c) lahko se zaužije največ 120 mg flavonoidov dnevno. 3. Količina flavonoidov v končnem živilu se navede na oznaki živila, ki ga vsebuje.	Pijače, ki vsebujejo flavonoide, se za končnega potrošnika pakirajo kot enojne porcije.	
	pijače na osnovi mleka	120 mg/dan			
	pijače na osnovi jogurta				
	pijače na osnovi sadja ali zelenjave				
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	120 mg/dan			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	120 mg/dan			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	120 mg/dan			

▼ M9

▼ M42

▼ M9

▼ M117

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► <u>M30</u> Varstvo podatkov ◀
Sadna pulpa, sok iz pulpe in koncentrirani sok iz pulpe iz <i>Theobroma cacao</i> L. (tradicionalno živilo iz tretje države)	ni opredeljeno	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „pulpa plodov kakavovca (<i>Theobroma cacao</i> L.)“, „sok iz pulpe plodov kakavovca (<i>Theobroma cacao</i> L.)“ ali „koncentrirani sok iz pulpe plodov kakavovca (<i>Theobroma cacao</i> L.)“ glede na uporabljeno obliko.			
Izvleček fukoidana iz morske alge <i>Fucus vesiculosus</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček fukoidana iz morske alge <i>Fucus vesiculosus</i> “.		
	živila, vključno s prehranskimi dopolnili, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za splošno populacijo	250 mg/dan			
Izvleček fukoidana iz morske alge <i>Undaria pinnatifida</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček fukoidana iz morske alge <i>Undaria pinnatifida</i> “.		
	živila, vključno s prehranskimi dopolnili, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za splošno populacijo	250 mg/dan			
2'-fukozillaktoza	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „2'-fukozillaktoza“. 2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo 2'-fukozillaktozo, vključuje izjavo, da se dopolnila ne smejo uporabljati, če se isti dan zaužijejo druga živila z dodano 2'-fukozillaktozo.		
	nearomatizirani pasterizirani in sterilizirani (vključno z UHT) izdelki na osnovi mleka	1,2 g/l			
	nearomatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka	1,2 g/l za pijače			
		19,2 g/kg za izdelke, razen pijač			
	aromatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka, vključno s toplotno obdelanimi izdelki	1,2 g/l za pijače			
		19,2 g/kg za izdelke, razen pijač			

▼ **M117**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	mlečnim izdelkom podobni izdelki, vključno z mlečnimi nadomestki za pijače	1,2 g/l za pijače	3. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo 2'-fukozil-laktozo in so namenjena majhnim otrokom, vključuje izjavo, da se dopolnila ne smejo uporabljati, če se isti dan zaužije materino mleko ali druga živila z dodano 2'-fukozillaktozo		
		12 g/kg za izdelke, razen pijač			
		400 g/kg za mlečne nadomestke			
	žitne ploščice	12 g/kg			
	namizna sladila	200 g/kg			
	začetne formule za dojenčke, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	1,2 g/l v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	1,2 g/l v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	12 g/kg za izdelke, razen pijač			
		1,2 g/l za tekoča živila, ki so pripravljena za uporabo in se kot taka tržijo ali se pripravijo po navodilu proizvajalca			
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom	1,2 g/l za pijače na osnovi mleka in podobne izdelke v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			

▼ **M117**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	4,8 g/l za pijače			
		40 g/kg za ploščice			
	kruh in testenine, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe (EU) št. 828/2014	60 g/kg			
	aromatizirane pijače	1,2 g/l			
	kava, pravi čaj (razen črnega čaja), zeliščni in sadni poparki, cikorija; pravi čaj, zeliščni in sadni poparki ter izvlečki cikorije; čajni, zeliščni in sadni poparki, izdelki iz žit za poparke ter mešanice in instant mešanice teh izdelkov	9,6 g/l – najvišja dovoljena raven velja za proizvode, pripravljene za uporabo			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za splošno populacijo, razen dojenčkov	3,0 g/dan za splošno populacijo			
		1,2 g/dan za majhne otroke			

▼ **M9**

▼ **M38**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
2'-fukozillaktoza/ difukozillaktoza („2'-FL/DFL“) (mikrobni vir)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „zmes 2'-fukozillaktoze/difukozillaktoze“. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo zmes 2'-fukozillaktoze/difukozillaktoze, vključuje izjavo, da se dopolnila ne smejo uporabljati, če se isti dan zaužije materino mleko ali druga živila z dodano 2'-fukozillaktozo in/ali difukozillaktozo.		Odobreno 19. decembra 2019. Ta vključitev temelji na pravno zaščiteneh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Danska. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila zmes 2'-fukozillaktoze/difukozillaktoze na trg v Uniji odobreno le družbi Glycom A/S, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Glycom A/S. Končni datum obdobja varstva podatkov: 19. december 2024.
	nearomatizirani pasterizirani in nearomatizirani sterilizirani (vključno z UHT) mlečni izdelki	2,0 g/l			
	nearomatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka	2,0 g/l (pijače) 20 g/kg (izdelki razen pijač)			
	aromatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka, vključno s toplotno obdelanimi izdelki	2,0 g/l (pijače) 20 g/kg (izdelki razen pijač)			
	pijače (aromatizirane pijače)	2,0 g/l			
	žitne ploščice	20 g/kg			
	začetne formule za dojenčke, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	1,6 g/l v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	1,2 g/l v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	1,2 g/l (pijače) v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca 10 g/kg za izdelke razen pijač			

▼ **M38**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	4,0 g/l (pijače) 40 g/kg (izdelki razen pijač)			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, namenjena splošni populaciji, razen dojenčkov	4,0 g/dan			
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom	1,2 g/l v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			

▼ **M58**

▼ **M75**

3-fukozillaktoza (3-FL) (mikrobni vir)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „3-fukozillaktoza“. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo 3-fukozillaktozo (3-FL), vsebuje izjavo, da: a) se ne bi smela zaužiti, če se isti dan zaužijejo živila z dodano 3-fukozillaktozo; b) jih ne smejo zaužiti dojenčki in otroci, mlajši od treh let.		Odobreno dne 12. decembra 2021. Ta vključitev temelji na pravno zaščiteneh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283.
	nearomatizirani pasterizirani in nearomatizirani sterilizirani (vključno z UHT) mlečni izdelki	0,85 g/l			
	nearomatizirani in aromatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka, vključno s toplotno obdelanimi izdelki	0,5 g/l (pijače)			
		5,0 g/kg (izdelki, razen pijač)			
	mlečnim izdelkom podobni izdelki	0,85 g/l (pijače)			
		8,5 g/kg (izdelki, razen pijač)			

▼ **M75**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	aromatizirane pijače, energijski napitki, napitki za športnike	1,0 g/l			Vložnik: DuPont Nutrition & Biosciences ApS Langebrogade 1, DK-1001 København K, Danska. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila 3-fukozillaktoze na trg v Uniji odobreno le družbi DuPont Nutrition & Biosciences ApS, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za navedeno novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe DuPont Nutrition & Biosciences ApS. Končni datum obdobja varstva podatkov: 12. decembra 2026.
	žitne ploščice	30,0 g/kg			
	začetne formule za dojenčke, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,85 g/l v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,85 g/l v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom	0,85 g/l (pijače) v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,3 g/l (pijače) v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
		3,0 g/kg za izdelke, razen pijač			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	2,0 g/l (pijače)			
		30,0 g/kg (izdelki, razen pijač)			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen prehranskih dopolnil za dojenčke in majhne otroke	5,0 g/dan			

▼ **M9**

▼ **M102**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
3-fukozillaktoza (v nadaljnjem besedilu: 3-FL) (proizvedena z derivatnim sevom <i>E. coli</i> BL21(DE3))	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „3-fukozillaktoza“. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo 3-fukozillaktozo (3-FL), vključuje izjavo, da: (a) jih ne smejo uživati otroci, mlajši od treh let; (b) se ne smejo uporabljati, če se isti dan zaužijejo druga živila z dodano 3-fukozillaktozo.		Odobreno dne 25. 1. 2023. Ta vključitev temelji na pravno zaščiteneh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: „Chr. Hansen A/S“, Bøge Allé 10-12, 2970 Hørsholm, Danska. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila 3-fukozillaktoze na trg v Uniji odobreno le družbi Chr. Hansen A/S, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Chr. Hansen A/S. Končni datum obdobja varstva podatkov: 25. 1. 2028.
	začetne formule za dojenčke, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,90 g/l v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	1,20 g/l v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	živila na osnovi predelanih žit za dojenčke in majhne otroke ter otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	1,20 g/l ali 1,20 g/kg v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom	1,20 g/l v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	živila za posebne zdravstvene namene za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami dojenčkov in majhnih otrok, ki so jim proizvodi namenjeni, vendar v nobenem primeru ne več kot 0,9 g/l ali 0,9 g/kg (če je namenjeno dojenčkom od 0 do 6 mesecev) in 1,2 g/l ali 1,2 g/kg (če je namenjeno dojenčkom od 6 do 12 mesecev in/ali majhnim otrokom) v končnem proizvodu, pripravljenem za uporabo, ki se kot tak trži ali se pripravi po navodilih proizvajalca			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013, razen živil za dojenčke in majhne otroke	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za splošno populacijo, razen dopolnil za dojenčke in majhne otroke	3 g/dan			

▼ **M9**

▼ **M125**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
3-fukozillaktoza (v nadaljnjem besedilu: 3-FL) (proizvedena z derivatnim sevom <i>E. coli</i> K-12 DH1)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni (izraženo kot 3-fukozillaktoza)</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „3-fukozillaktoza“.		Odobreno dne 12. novembra 2023. Ta vključitev temelji na pravno zaščiteneh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Danska. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila 3-fukozillaktoze, proizvedene z derivatnim sevom <i>E. coli</i> K-12 DH1, na trg v Uniji odobreno le družbi Glycom A/S, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Glycom A/S. Končni datum obdobja varstva podatkov: 12. november 2028.
	začetne formule za dojenčke, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	1,75 g/l v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca	Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo 3-fukozillaktozo (3-FL), vsebuje izjavo, da		
	nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	1,75 g/l v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca	(a) jih ne smejo uživati otroci, mlajši od treh let;		
			(b) se ne smejo uporabljati, če se isti dan zaužijejo druga živila z dodano 3-fukozillaktozo.		
	nearomatizirani pasterezirani in nearomatizirani sterilizirani (vključno z UHT) mlečni izdelki	2,0 g/l			
	nearomatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka	2,0 g/l (pijače)			
		4,0 g/kg (izdelki, razen pijač)			
	aromatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka, vključno s toplotno obdelanimi izdelki	2,0 g/l (pijače)			
		12,0 g/kg (izdelki, razen pijač)			
	žitne ploščice	25,0 g/kg			

▼ **M125**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki	2,0 g/l v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
		12,0 g/kg (izdelki, razen pijač)			
	pijače (aromatizirane pijače, razen pijač z vrednostjo pH manj kot 5)	1,25 g/l			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	2,0 g/l (pijače)			
		25,0 g/kg (izdelki, razen pijač)			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013, razen živil za dojenčke in majhne otroke	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni, vendar v nobenem primeru ne več kot 4,0 g/l ali 4,0 g/kg v končnem proizvodu, pripravljenem za uporabo, ki se kot tak trži ali se pripravi po navodilih proizvajalca			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za splošno populacijo, razen dojenčkov in majhnih otrok	4,0 g/dan			

▼ **M9**

▼ **M95**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Galakto-oligosaharid	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni (izražene kot razmerje kg galakto-oligosaharida/kg končnega živila)</i>			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	0,333			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen dopolnil za dojenčke in majhne otroke	0,450 (ustreza 5,4 g galakto-oligosaharida/obrok; največ 3 obroki/dan do največ 16,2 g/dan)			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013, razen živil za dojenčke in majhne otroke	v skladu s posebnimi prehranskimi potrebami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni, vendar ne več kot 0,128 (kar ustreza največ 8,25 g galakto-oligosaharida/dan)			
	mleko	0,020			
	mlečne pijače	0,030			
	nadomestni obrok za nadzor nad telesno težo (v obliki pijače)	0,020			
	pijače iz mlečnim izdelkom podobnih izdelkov	0,020			
	jogurt	0,033			
	mlečni deserti	0,043			
	zamrznjeni mlečni deserti	0,043			
	sadne pijače in energijski napitki	0,021			
	pijače, ki nadomeščajo obrok hrane za dojenčke	0,012			
	sok za dojenčke	0,025			
	jogurtni napitki za dojenčke	0,024			

▼ **M95**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	deserti za dojenčke	0,027			
	prigrizki za dojenčke	0,143			
	žita za dojenčke	0,027			
	pijače, namenjene osebam z veliko energijsko porabo, predvsem športnikom	0,013			
	sok	0,021			
	nadevi za sadne pite	0,059			
	sadni pripravki	0,125			
	ploščice	0,125			
	žita	0,125			
	začetne formule za dojenčke in nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,008			
	mlečne slaščice	0,05			
	sir in topljeni sir	0,1			
	maslo in mazave maščobe	0,1			

▼ **M9**

Glukozamin HCl	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo glukozamina iz lupinarjev v živilih
	živila, zajeta v Uredbi (EU) št. 609/2013	
	nadomestni obrok za nadzor nad telesno težo	

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	živila, namenjena osebam z visoko energijsko porabo, predvsem športnikom				
	živila, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014				
Glukozamin sulfat KCl	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo glukozamina iz lupinarjev v živilih			
Glukozamin sulfat NaCl	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo glukozamina iz lupinarjev v živilih			
Guar gumi	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „guar gumi“. 2. Na oznaki vsakega živila, ki vsebuje guar gumi, je treba na viden način navesti morebitna tveganja prebavnih motenj, povezana z izpostavljenostjo otrok, mlajših od 8 let, guar gumiju. Na primer: „Prekomerno uživanje teh proizvodov lahko povzroči prebavne motnje, zlasti pri otrocih, mlajših od 8 let.“ 3. Na navodilih za uporabo mlečno-žitnih proizvodov, pakiranih v dveh razdelkih, je treba jasno navesti, da je treba žitarice in		
	sveži mlečni izdelki, kot so jogurt, fermentirano mleko, sveži siri in drugi mlečni deserti	1,5 g/100 g			
	tekoča živila na osnovi sadja ali zelenjave (vrste „smoothie“)	1,8 g/100 g			
	kompoti na osnovi sadja ali zelenjave	3,25 g/100 g			
	žita z mlečnim izdelkom v pakiranju z dvema razdelkoma	10 g/100 g v žitih 0 v priloženem mlečnem izdelku 1 g/100 g v proizvodu, pripravljenem za uživanje			

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
			mlečni proizvod pred zaužitjem zmešati, da se upošteva morebitno tveganje zaprtja.		
Toplotno obdelani mlečni izdelki, fermentirani z <i>Bacteroides xyloxydans</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>			
	fermentirani mlečni izdelki (v tekoči in poltekoči obliki in v obliki prahu, posušenega z razprševanjem)				
Hidroksitirozol	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „hidroksitirozol“. Na oznakah živil, ki vsebujejo hidroksitirozol, sta navedeni naslednji izjavi: (a) Tega živila ne smejo uživati otroci, mlajši od treh let, nosečnice in doječe matere. (b) To živilo se ne sme uporabljati za kuhanje, pečenje ali cvrtje.		
	ribja in rastlinska olja (razen oljčnih olj in olj iz oljčnih tropin, kot so opredeljena v delu VIII Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013 (6)), dana na trg kot taka	0,215 g/kg			
	mazave maščobe, kot so opredeljene v delu VII Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013, dane na trg kot take	0,175 g/kg			
Beljakovina za oblikovanje ledu tipa III HPLC 12	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „beljakovina za oblikovanje ledu“.		
	sladoledi	0,01 %			
Vodni izvlečki posušenih listov <i>Ilex guayusa</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvlečki posušenih listov <i>Ilex guayusa</i> “.		
	zeliščni čaji	v skladu z običajno uporabo podobnega vodnega izvlečka iz posušenih listov <i>Ilex paraguariensis</i> v zeliščnih čajih in prehranskih dopolnilih			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES				

▼ **M9**

▼ **M111**

▼ **M94**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Poparek iz listov kavovca vrst <i>Coffea arabica</i> L. in/ali <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner (tradicionalno živilo iz tretje države)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „poparek iz listov kavovca“ ali „posušeni poparek iz listov kavovca“, odvisno od oblike, ki se trži.		
	poparek iz listov kavovca vrst <i>Coffea arabica</i> L. in/ali <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner, ki se da na trg kot tak				
	aromatizirane in nearomatizirane brezalkoholne pijače, pripravljene za uživanje ⁽¹⁴⁾				
	kava, izvlečki kave in cikorije, instant kava, čaj, zeliščni in sadni poparki, kavni nadomestki, kavne mešanice in instant mešanice za tople pijače (in njim podobne aromatizirane pijače) ⁽¹⁴⁾				
Železov hidroksid adipat tartrat	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „železov hidroksid adipat tartrat (nano)“. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo železov hidroksid adipat tartrat, vključuje izjavo, da jih ne smejo uživati otroci in mladostniki, mlajši od 18 let/otroci, mlajši od 4 let (*). (*). Glede na starostno skupino, ki ji je prehransko dopolnilo namenjeno.		Odobreno 28.8.2022. Ta vključitev temelji na pravno zaščitениh znanstvenih podatkih, zaščitениh v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Nemysis Limited, Suite 4.01 Ormond Building 31–36 Ormond Quay Upper Arran Quay Dublin 7, D07 F6DC, Dublin, Irska. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila železov hidroksid adipat tartrat na trg v Uniji odobreno le družbi Nemysis Limited, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene podatke, zaščitene v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Nemysis Limited. Končni datum obdobja varstva podatkov: 28.8.2027
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo	≤ 100 mg/dan (≤ 30 mg Fe/dan)			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za otroke in mladostnike, mlajše od 18 let, razen otrok, mlajših od štirih let	≤ 50 mg/dan (≤ 14 mg Fe/dan)			

▼ **M9**

▼ **M116**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Železov kazeinat iz mleka	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila na oznakah živil, ki ga vsebujejo, je „železov kazeinat iz mleka“. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo železov kazeinat iz mleka, vključuje izjavo, da: (a) jih ne smejo uživati otroci, mlajši od treh let; (b) se ne smejo uživati, če se isti dan zaužijejo druga živila, ki vsebujejo železov kazeinat iz mleka in/ali druga živila z dodanim železom.		Odobreno dne 4. junija 2023. Ta vključitev temelji na pravno zaščiteneh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: „Société des Produits Nestlé S.A.“, Avenue Nestlé 55, 1800 Vevey, Švica. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila železov kazeinat iz mleka na trg v Uniji odobreno le družbi „Société des Produits Nestlé S.A.“, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe „Société des Produits Nestlé S.A.“. Končni datum obdobja varstva podatkov: 4. junij 2028.
	izdelki v prahu iz mleka in mlečnih izdelkov	500 mg/100 g ($\leq$ 10 mg Fe/100 g)			
	brezalkoholne pijače, ki se tržijo v zvezi s telesno vadbo	85 mg/100 g ($\leq$ 1,7 mg Fe/100 g)			
	pripravki za napitke iz kakava v prahu	400 mg/100 g ($\leq$ 8 mg Fe/100 g)			
	kavni nadomestki na osnovi slada v obliki prahu ali tekočine	1 050 mg/100 g ($\leq$ 21 mg Fe/100 g)			
	žitne ploščice	350 mg/100 g ($\leq$ 7 mg Fe/100 g)			
	rezanci, ki niso stekleni rezanci	75 mg/100 g ($\leq$ 1,5 mg Fe/100 g)			
	jušne osnove v obliki kock ali granulatov (bouillon)	4 750 mg/100 g ($\leq$ 95 mg Fe/100 g)			
	posamični nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	120 mg/100 g ($\leq$ 2,4 mg Fe/100 g)			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	235 mg/obrok ($\leq$ 4,7 mg Fe/obrok) ali 700 mg/dan ($\leq$ 14,0 mg/Fe/dan)			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013, razen živil za dojenčke in majhne otroke	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo	700 mg/dan ($\leq$ 14 mg Fe/dan)			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za otroke in mladostnike, mlajše od 18 let, razen dojenčkov in majhnih otrok	350 mg/dan ($\leq$ 7 mg Fe/dan)			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Izomalto-oligosaharid	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izomaltooligosaharid“. 2. Živila, ki vsebujejo novo živilsko sestavino, je treba označiti kot „vir glukoze“.		
	brezalkoholne pijače z zmanjšano energijsko vrednostjo	6,5 %			
	energijske pijače	5,0 %			
	živila, namenjena osebam z visoko energijsko porabo, predvsem športnikom (vključno z izotoničnimi pijačami)	6,5 %			
	sadni sokovi	5 %			
	predelana zelenjava in zelenjavni sokovi	5 %			
	druge brezalkoholne pijače	5 %			
	žitne ploščice	10 %			
	piškoti, keksi	20 %			
	žitne ploščice za zajtrk	25 %			
	trdi bonboni	97 %			
	mehki bonboni/čokoladne tablice	25 %			
	nadomestni obrok za nadzor nad telesno težo (kot ploščice ali na osnovi mleka)	20 %			

▼ M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► <u>M30</u> Varstvo podatkov ◀
Izomaltuloza	ni opredeljeno		1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izomaltuloza“. 2. Poimenovanju novega živila pri označevanju živil se doda navedba „Izomaltuloza je vir glukoze in fruktoze.“.		

▼ M138

Izomaltuloza v prahu	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izomaltuloza v prahu“. 2. Poimenovanju novega živila pri označevanju živil se doda navedba „Izomaltuloza je vir glukoze in fruktoze.“		
	vsa živila, razen živil in pijače, posebej namenjene dojenčkom in majhnim otrokom				

▼ **M9**

▼ **M90**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► <u>M30</u> Varstvo podatkov ◀
Jedrca <i>Jatropha curcas</i> L. (užitna vrsta)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni (g/100 g)</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „jedrca iz užitne sorte <i>Jatropha curcas</i> L.“.		Odobreno dne 12. julija 2022. Ta vključitev temelji na pravno zaščitениh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: „JatroSolutions GmbH“, Echterdinger Strasse 30, 70599 Stuttgart, Nemčija. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila jedrca iz užitne sorte <i>Jatropha curcas</i> L. na trg v Uniji odobreno le družbi „JatroSolutions GmbH“, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe „JatroSolutions GmbH“. Končni datum obdobja varstva podatkov: 12. julij 2027.
	jedrca kot taka, kandirana ali konzervirana v sladkorju, in kot predelani oreščki				
	žitne ploščice	5			
	žitni kosmiči za zajtrk	5			
	posušeno sadje	5			

▼ **M9**

▼ **M130**

▼ **M119**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Laktitol	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju prehranskih dopolnil, ki ga vsebujejo, je „laktitol“		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, namenjena odrasli populaciji	20 g/dan			
Lakto-<i>N</i>-neotetraoza	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „lakto- <i>N</i> -neotetraoza“. 2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo lakto- <i>N</i> -neotetraozo, vključuje izjavo, da se dopolnila ne smejo uporabljati, če se isti dan zaužijejo druga živila z dodano lakto- <i>N</i> -neotetraozo. 3. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo lakto- <i>N</i> -neotetraozo in so namenjena majhnim otrokom, vključuje izjavo, da se dopolnila ne smejo uporabljati, če se isti dan zaužije materino mleko ali druga živila z dodano lakto- <i>N</i> -neotetraozo.		
	nearomatizirani pasterizirani in sterilizirani (vključno z UHT) izdelki na osnovi mleka	0,6 g/l			
	nearomatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka	0,6 g/l za pijače			
		9,6 g/kg za izdelke, razen pijač			
	aromatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka, vključno s toplotno obdelanimi izdelki	0,6 g/l za pijače			
		9,6 g/kg za izdelke, razen pijač			
	mlečnim izdelkom podobni izdelki, vključno z mlečnimi nadomestki za pijače	0,6 g/l za pijače			
		6 g/kg za izdelke, razen pijač			
		200 g/kg za mlečne nadomestke			
	žitne ploščice	6 g/kg			
	namizna sladila	100 g/kg			
	začetne formule za dojenčke, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,6 g/l v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			

▼ **M119**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,6 g/l v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	6 g/kg za izdelke, razen pijač			
		0,6 g/l za tekoča živila, ki so pripravljena za uporabo in se kot taka tržijo ali se pripravijo po navodilu proizvajalca			
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom	0,6 g/l za pijače na osnovi mleka in podobne izdelke v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	2,4 g/l za pijače			
		20 g/kg za ploščice			
	kruh in testenine, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014	30 g/kg			
	aromatizirane pijače	0,6 g/l			

▼ **M119**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	kava, pravi čaj (razen črnega čaja), zeliščni in sadni poparki, cikorija; pravi čaj, zeliščni in sadni poparki ter izvlečki cikorije; čajni, zeliščni in sadni poparki, izdelki iz žit za poparke ter mešanice in instant mešanice teh izdelkov	4,8 g/l – najvišja dovoljena raven velja za proizvode, pripravljene za uporabo			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za splošno populacijo, razen dojenčkov	1,5 g/dan za splošno populacijo 0,6 g/dan za majhne otroke			

▼ **M45**

Lakto-<i>N</i>-tetraoza („LNT“) (mikrobni vir)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „lakto- <i>N</i> -tetraoza“. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo lakto- <i>N</i> -tetraozo, vključuje izjavo, da se ne smejo uporabljati, če se isti dan zaužije materino mleko ali druga živila z dodano lakto- <i>N</i> -tetraozo.		Odobreno 23. 4. 2020. Ta vključitev temelji na pravno zaščiteneh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Danska. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila lakto- <i>N</i> -tetraoze na trg v Uniji odobreno le družbi Glycom A/S, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Glycom A/S.
	nearomatizirani pasteurizirani in nearomatizirani sterilizirani (vključno z UHT) mlečni izdelki	1,0 g/l			
	nearomatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka	1,0 g/l (pijače) 10 g/kg (izdelki razen pijač)			
	aromatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka, vključno s toplotno obdelanimi izdelki	1,0 g/l (pijače) 10 g/kg (izdelki razen pijač)			
	pijače (aromatizirane pijače)	1,0 g/l			
	žitne ploščice	10 g/kg			
	začetne formule za dojenčke, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,8 g/l v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			

▼ **M45**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,6 g/l v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			Končni datum obdobja varstva podatkov: 23. 4. 2025 (5 let).
	živila na osnovi predelanih žit, otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot je opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,6 g/l (pijače) v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca 5 g/kg za izdelke razen pijač			
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom	0,6 g/l (pijače) v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca 5 g/kg za izdelke razen pijač			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	2,0 g/l (pijače) 20 g/kg (izdelki razen pijač)			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen za dojenčke	2,0 g/dan za majhne otroke, otroke, mladostnike in odrasle			

▼ **M9**

▼ **M101**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Lakto-<i>N</i>-tetraoza (v nadaljnjem besedilu: LNT) (proizvedena z derivatnimi sevi <i>E. coli</i> BL21(DE3))	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni (izražene kot lakto-<i>N</i>-tetraoza)</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „lakto- <i>N</i> -tetraoza“.		Odobreno dne 24.1.2023. Ta vključitev temelji na pravno zaščiteneh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: „Chr. Hansen A/S“, Boege Allé 10-12, 2970 Hoersholm, Danska. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila lakto- <i>N</i> -tetraoze na trg v Uniji odobreno le družbi Chr. Hansen A/S, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe „Chr. Hansen A/S“. Končni datum obdobja varstva podatkov: 24.1.2028
	začetne formule za dojenčke, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	1,82 g/L v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca	Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo lakto- <i>N</i> -tetraozo (LNT), vključuje izjavo, da:		
	nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	1,82 g/L v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca	(a) jih ne smejo uživati otroci, mlajši od treh let;		
			(b) se ne smejo uporabljati, če se isti dan zaužijejo druga živila z dodano lakto- <i>N</i> -tetraozo.		
	živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	1,82 g/L ali 1,82 g/kg v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom	1,82 g/L v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	živila za posebne zdravstvene namene za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami dojenčkov in majhnih otrok, ki so jim proizvodi namenjeni, vendar v nobenem primeru ne več kot 1,82 g/L ali 1,82 g/kg v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013, razen živil za dojenčke in majhne otroke	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za splošno populacijo, razen dopolnil za dojenčke in majhne otroke	4,6 g/dan			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
▼ M21 ► C1 Jagode užitnega modrega kosteničja (<i>Lonicera caerulea</i> L.) (haskap jagode) (tradicionalno živilo iz tretje države) ◀	ni opredeljeno		► C1 Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „jagode užitnega modrega kosteničja ali haskap jagode (<i>Lonicera caerulea</i>)“. ◀		
▼ M9 Izvleček iz listov lucerne (<i>Medicago sativa</i>)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „beljakovina iz lucerne (<i>Medicago sativa</i>)“ ali „beljakovina iz alfalfe (<i>Medicago sativa</i>)“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	10 g/dan			
Likopen	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „likopen“.		
	pijače na osnovi sadnega/zelenjavnega soka (vključno s koncentratii)	2,5 mg/100 g			
	pijače, namenjene osebam z veliko energijsko porabo, predvsem športnikom	2,5 mg/100 g			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	8 mg/obrok			
	žitni kosmiči za zajtrk	5 mg/100 g			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	maščobe in preliv	10 mg/100 g			
	juhe, razen paradižnikove juhe	1 mg/100 g			
	kruh (vključno s hrustljivim kruhom)	3 mg/100 g			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	15 mg/dan			
Likopen iz <i>Blake-slea trispora</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „likopen“.		
	pijače na osnovi sadnega/zelenjavnega soka (vključno s koncentrat)	2,5 mg/100 g			
	pijače, namenjene osebam z veliko energijsko porabo, predvsem športnikom	2,5 mg/100 g			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	8 mg/obrok			
	žitni kosmiči za zajtrk	5 mg/100 g			
	maščobe in preliv	10 mg/100 g			
	juhe, razen paradižnikove juhe	1 mg/100 g			
	kruh (vključno s hrustljivim kruhom)	3 mg/100 g			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	15 mg/dan			

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Likopen iz parad- ižnikov	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „likopen“.		
	pijače na osnovi sadnega/zelenjavnega soka (vključno s koncentratii)	2,5 mg/100 g			
	pijače, namenjene osebam z veliko energijsko porabo, predvsem športnikom	2,5 mg/100 g			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	8 mg/obrok			
	žitni kosmiči za zajtrk	5 mg/100 g			
	maščobe in prelive	10 mg/100 g			
	juhe, razen paradižnikove juhe	1 mg/100 g			
	kruh (vključno s hrustljavim kruhom)	3 mg/100 g			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	15 mg/dan			
Likopen oleorezin iz paradižnikov	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni likopena</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „likopen oleorezin iz parad- ižnikov“.		
	pijače na osnovi sadnega/zelenjavnega soka (vključno s koncentratii)	2,5 mg/100 g			
	pijače, namenjene osebam z veliko energijsko porabo, predvsem športnikom	2,5 mg/100 g			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, zajeti v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	8 mg/obrok			
	žitni kosmiči za zajtrk	5 mg/100 g			
	maščobe in prelive	10 mg/100 g			
	juhe, razen paradižnikove juhe	1 mg/100 g			
	kruh (vključno s hrustljivim kruhom)	3 mg/100 g			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
Hidrolizat lizocima iz kokošjega jajčnega beljaka	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju prehranskih dopolnil, ki ga vsebujejo, je „hidrolizat lizocima iz kokošjega jajčnega beljaka“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo	1000 mg/dan			
Magnezijev citrat malat	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „magnezijev citrat malat“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES				
Izvleček iz lubja magnolije	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz lubja magnolije“.		
	mentolni bonboni (konditorski izdelki)	0,2 % za osvežitev daha Glede na najvišjo vsebnost 0,2 % in največjo velikost 1,5 g vsakega žvečilnega gumija/mentolnega bonbona, vsak žvečilni gumi ali mentonlni bonbon vsebuje največ 3 mg izvlečka iz lubja magnolije.			
	žvečilni gumi				
Olje iz koruznih kalčkov z visoko vsebnostjo neumiljive snovi	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz olja iz koruznih kalčkov“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	2 g/dan			
	žvečilni gumi	2 %			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Metilceluloza	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „metilceluloza“.	Metilceluloza se ne sme uporabljati v živilih, posebej pripravljenih majhne otroke.	
	sladoledi	2 %			
	aromatizirane pijače				
	aromatizirani ali nearomatizirani fermentirani mlečni izdelki				
	hladni deserti (proizvodi na osnovi mleka, maščobe, sadja, žitaric, jajc)				
	sadni pripravki (pulpe, kaše ali kompoti)				
	juhe in mesne juhe (bujoni)				
1-metilnikotinamid klorid	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „1-metilnikotinamid klorid“. Prehranska dopolnila, ki vsebujejo 1-metilnikotinamid, so označena z naslednjo izjavo: To prehransko dopolnilo lahko uživajo odrasli, pri čemer so izvzete nosečnice in doječe matere.		Odobreno 2. septembra 2018. Ta vključitev temelji na pravno zaščiteneh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Pharmena S.A., Wolczanska 178, 90 530 Lodz, Poljska. V obdobju varstva podatkov je
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo, razen nosečnic in doječih mater	58 mg/dan			

▼ **M11**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
					dajanje novega živila 1-metilnikotinamid klorid na trg v Uniji odobreno le družbi Pharmena S.A., razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Pharmena S.A. Končni datum obdobja varstva podatkov: 2. september 2023.
(6S)-5-metiltetrahidrofolna kislina, sol glukoamina	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „(6S)-5-metiltetrahidrofolna kislina, sol glukoamina“ ali „5MTHF-glukozamin“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, kot vir folata				
Monometilsilanetriol (organski silicij)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni silicija</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju prehranskih dopolnil, ki ga vsebujejo, je „organski silicij (monometilsilanetriol)“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo (v tekoči obliki)	10,40 mg/dan			

▼ **M9**

▼ **M9**

▼ **M133**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Mononatrijeva sol L-5-metiltetrahidrofolne kisline	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni (izraženo kot folna kislina)</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „mononatrijeva sol L-5-metiltetrahidrofolne kisline (folna kislina)“. 2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo mononatrijevo sol L-5-metiltetrahidrofolne kisline, vključuje izjavo, da navedenih prehranskih dopolnil ne smejo uživati dojenčki in majhni otroci (otroci, mlajši od treh let).		Odobreno dne 30. aprila 2024. Ta vključitev temelji na pravno zaščitениh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Merck & Cie KmG, Im Laternenacker 5, 8200 Schaffhausen, Švica. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila mononatrijeva sol L-5-metiltetrahidrofolne kisline na trg v Uniji odobreno le družbi Merck & Cie KmG, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Merck & Cie KmG. Končni datum obdobja varstva podatkov: 30. aprila 2029.
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen prehranskih dopolnil za dojenčke in majhne otroke	v skladu z Direktivo 2002/46/ES			
	začetne formule za dojenčke in nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013			
	živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013			
	obogatena živila v skladu z Uredbo (ES) št. 1925/2006	v skladu z Uredbo (ES) št. 1925/2006			

▼ **M9**

▼ **M87**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Beljakovina fižola mung (<i>Vigna radiata</i>)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „beljakovina fižola mung iz <i>Vigna radiata</i> “.		Odobreno dne 15. maja 2022. Ta vključitev temelji na pravno zaščiteneh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Eat Just, Inc., 2000 Folsom Street San Francisco, CA 94110 ZDA. V obdobju varstva podatkov je dajanje beljakovine fižola mung na trg v Uniji odobreno le družbi Eat Just, Inc., razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Eat Just, Inc.. Končni datum obdobja varstva podatkov: 15. maj 2027.
	beljakovinski proizvodi	20 g/100 g			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Micelični izvleček iz gobe šitake (<i>Lentinula edodes</i>)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz gobe <i>Lentinula edodes</i> “ ali „izvleček iz gobe šitake“.		
	kruh	2 ml/100 g			
	brezalkoholne pijače	0,5 ml/100 ml			
	pripravljeni obroki	2,5 ml na obrok			
	živila na osnovi jogurta	1,5 ml/100 ml			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	2,5 ml na dnevni odmerek			

▼ **M92**

Nikotinamid ribozid klorid	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „nikotinamid ribozid klorid“.		Odobreno 20. februarja 2020. Ta vključitev temelji na pravno zaščiteneh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: ChromaDex Inc., 10900 Wilshire Boulevard Suite 600, Los Angeles, CA 90024 ZDA. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila na trg v Uniji odobreno le družbi ChromaDex Inc., razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za navedeno novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe ChromaDex Inc. Končni datum obdobja varstva podatkov: 20. februar 2025.
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	300 mg/dan za odraslo populacijo, razen nosečnic in doječih mater 230 mg/dan za nosečnice in doječe matere			

▼ **M92**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013, namenjena odrasli populaciji, razen nosečnic in doječih mater	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „nikotinamid ribozid klorid“. 2. Označevanje živil, ki vsebujejo novo živilo, vključuje izjavo, da lahko navedena živila uživajo le osebe, starejše od 18 let, razen nosečnic in doječih mater.		
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, namenjeni odrasli populaciji, razen nosečnic in doječih mater	500 mg/dan			
	nadomestni obroki za odraslo populacijo, razen nosečnic in doječih mater	150 mg/obrok (največ 2 obroka na dan do največ 300 mg/dan)			
▼ M9 Sok nonija <i>(Morinda citrifolia)</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „sok nonija“ ali „sok iz sadežev <i>Morinda citrifolia</i> “.		
	pasterizirane sadne pijače in pijače iz sadnega nektarja	30 ml ob enem samem zaužitju (do 100 % soka nonija) ali 20 ml dvakrat na dan, ne več kot 40 ml na dan			
Sok nonija v prahu <i>(Morinda citrifolia)</i>	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	6,6 g/dan (kar ustreza 30 ml soka nonija)	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „sok nonija v prahu“ ali „sok v prahu iz sadežev <i>Morinda citrifolia</i> “.		

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Kaša in koncentrat nonija (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je: za sadno kašo: „sadna kaša <i>Morinda citrifolia</i> “ ali „sadna kaša nonija“; za sadni koncentrat: „sadni koncentrat <i>Morinda citrifolia</i> “ ali „sadni koncentrat nonija“.		
		Sadna kaša			
	bonboni/konditorski izdelki	45 g/100 g			
	žitne ploščice	53 g/100 g			
	mešanice hranilnih pijač v prahu (suha snov)	53 g/100 g			
	gazirane pijače	11 g/100 g			
	sladoled in sorbet	31 g/100 g			
	jogurt	12 g/100 g			
	keksi	53 g/100 g			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	štručke, torte in pecivo	53 g/100 g			
	žitni kosmiči za zajtrk (polnozrnati)	88 g/100 g			
	džemi in želeji v skladu z Direktivo 2001/113/ES	133 g/100 g na podlagi količin predhodne obdelave, iz katere nastane 100 g proizvoda			
	sladki namazi, nadevi in preliv	31 g/100 g			
	začinjene omake, vložena zelenjava, omake iz mesnega soka in začimbe	88 g/100 g			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	26 g/dan			
		Sadni koncentrat			
	bonboni/konditorski izdelki	10 g/100 g			
	žitne ploščice	12 g/100 g			
	mešanice hranilnih pijač v prahu (suha snov)	12 g/100 g			
	gazirane pijače	3 g/100 g			
	sladoled in sorbet	7 g/100 g			
	jogurt	3 g/100 g			
	keksi	12 g/100 g			
	štručke, torte in pecivo	12 g/100 g			
	žitni kosmiči za zajtrk (polnozrnati)	20 g/100 g			
	džemi in želeji v skladu z Direktivo 2001/113/ES	30 g/100 g			
	sladki namazi, nadevi in preliv	7 g/100 g			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	začinjene omake, vložena zelenjava, omake iz mesnega soka in začimbe	20 g/100 g			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	6 g/dan			
Listi nonija (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „listi nonija“ ali „listi sadežev <i>Morinda citrifolia</i> “. 2. Potrošnika se opozori, da se skodelica poparka lahko pripravi z največ 1 g posušenih in praženih listov <i>Morinda citrifolia</i> .		
	za pripravo poparkov	Skodelica poparka za zaužitje se lahko pripravi z največ 1 g posušenih in praženih listov <i>Morinda citrifolia</i> .			
Sadež noni v prahu (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „sadež <i>Morinda citrifolia</i> v prahu“ ali „sadež noni v prahu“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	2,4 g/dan			
Mikroalge <i>Odontella aurita</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „mikroalge <i>Odontella aurita</i> “.		
	aromatizirane testenine	1,5 %			
	ribje juhe	1 %			
	terine iz morskih sadežev	0,5 %			
	pripravki za mesne juhe (bujone)	1 %			
	krekerji	1,5 %			
	zamrznjene panirane ribe	1,5 %			

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Olje, obogateno s fitosteroli/fitostanol	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni fitosterolov/fitostanolov</i>	v skladu s Prilogo III.5 k Uredbi (EU) št. 1169/2011		
	mazave maščobe, kot so opredeljene v delu VII Priloge VII ter točkah B in C Dodatka II k Uredbi (EU) št. 1308/2013, razen maščob za kuho in cvrtje ter namazov na osnovi masla ali drugih živalskih maščob	1. Proizvodi, ki vsebujejo novo živilsko sestavino, se ponudijo v takšni obliki, da se lahko zlahka razdelijo na porcije, ki vsebujejo največ 3 g (v primeru ene porcije na dan) ali največ 1 g (v primeru treh porcij na dan) dodanih fitosterolov/fitostanolov. 2. Količina fitosterolov/fitostanolov, dodanih na embalažno enoto pijače, ne presega 3 g. 3. Solatni preliv, majoneza in začinjene omake se pakirajo kot enojne porcije.			
	izdelki na osnovi mleka, kot so izdelki na osnovi polposnetega in posnetega mleka, po možnosti z dodanim sadjem in/ali žiti, izdelki na osnovi fermentiranega mleka, kot je jogurt, ter izdelki na osnovi sira (vsebnost maščob ≤ 12 g na 100 g), v katerih je bila vsebnost mlečnih maščob po možnosti zmanjšana, maščobe ali beljakovine pa so bile deloma ali v celoti nadomeščene z rastlinskimi maščobami ali beljakovinami				
	pijače iz soje				
	solatni preliv, majoneza in začinjene omake				

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Olje iz lignjev	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni DHA in EPA skupaj</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz lignjev“.		
	mlečni izdelki, razen pijač na osnovi mleka	200 mg/100 g ali, za sirne izdelke, 600 mg/100 g			
	mlečnim izdelkom podobni izdelki, razen pijač	200 mg/100 g ali, za siru podobne izdelke, 600 mg/100 g			
	mazave maščobe in preliv	600 mg/100 g			
	žitni kosmiči za zajtrk	500 mg/100 g			
	pekovski izdelki (kruh in štručke)	200 mg/100 g			
	žitne ploščice	500 mg/100 g			
	brezalkoholne pijače (vključno s pijačami na osnovi mleka)	60 mg/100 ml			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	3 000 mg/dan za splošno populacijo 450 mg/dan za nosečnice in doječe matere			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
Izvleček iz <i>Panax notoginseng</i> in <i>Astragalus membranaceus</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz <i>Panax notoginseng</i> in <i>Astragalus membranaceus</i> “. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo izvleček iz <i>Panax notoginseng</i> in <i>Astragalus membranaceus</i> , vključuje izjavo, da jih osebe, mlajše od 18 let, in nosečnice ne bi smeli uživati.		Odobreno 23. decembra 2020. Ta vključitev temelji na pravno zaščitениh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283.
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za splošno odraslo populacijo, razen prehranskih dopolnil za nosečnice	35 mg/dan			

▼ **M55**

▼ **M55**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
					Vložnik: NuLiv Science, 1050 W. Central Ave., Building C, Brea, CA 92821, ZDA. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila na trg v Uniji odobreno le družbi NuLiv Science, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za navedeno novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe NuLiv Science. Končni datum obdobja varstva podatkov: 23. december 2025.

▼ **M126**

Praška z delno razmaščenim semenom oljne kadulje (*Salvia hispanica* L.)

<i>Določena kategorija živil</i>		<i>Najvišje dovoljene ravni</i>
prašek z visoko vsebnostjo beljakovin		
nearomatizirani fermentirani mlečni izdelki, vključno z naravnim, nearomatiziranim pinjencem (razen steriliziranim pinjencem), ki po fermentaciji ni toplotno obdelan	0,7 %	
nearomatizirani fermentirani mlečni izdelki, ki so po fermentaciji toplotno obdelani	0,7 %	
aromatizirani fermentirani mlečni izdelki, vključno s toplotno obdelanimi izdelki	0,7 %	
slaščice	10 %	

Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „prašek z delno razmaščenim semenom oljne kadulje (*Salvia hispanica*)“.

▼ **M126**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► <u>M30</u> Varstvo podatkov ◀	
	sadni sokovi, kot so opredeljeni v Direktivi Sveta 2001/112/ES ⁽⁸⁾ , in zelenjavni sokovi	2,5 %				
	sadni nektarji, kot so opredeljeni v Direktivi 2001/112/ES, in zelenjavni nektarji ter podobni proizvodi	2,5 %				
	aromatizirane pijače	3 %				
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen prehranskih dopolnil za dojenčke in majhne otroke	7,5 g/dan				
	prašek z visoko vsebnostjo vlaknin					
	slasčice	4 %			Odobreno za uporabo v tortah in pecivu, predelanem sadju in zelenjavi (vključno z jedmi na osnovi zelenjadnic), kruhu in štručkah, proizvodih na osnovi testenin in beljakovinskih proizvodih dne 13. novembra 2023. Ta vključitev temelji na pravno zaščiteneh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283.	
	sadni sokovi, kot so opredeljeni v Direktivi 2001/112/ES, in zelenjavni sokovi	2,5 %				
	sadni nektarji, kot so opredeljeni v Direktivi 2001/112/ES, in zelenjavni nektarji ter podobni proizvodi	4 %				
	aromatizirane pijače	4 %				
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen prehranskih dopolnil za dojenčke in majhne otroke	12 g/dan				
	torte in pecivo	5 g/100 g				Vložnik: Functional Products Trading Arica S.A./ BENEXIA, Luis Pasteur 5850, Oficina 403, Quinto Piso. Vitacura, Santiago, Čile. V obdobju varstva podatkov je dajanje praška z delno razmaščenim semenom oljne kadulje (<i>Salvia hispanica</i>) z visoko vsebnostjo vlaknin za uporabo v tortah in pecivu, predelanem sadju in zelenjavi (vključno z jedmi na osnovi
	predelano sadje in zelenjava (vključno z jedmi na osnovi zelenjadnic)	10 g/100 g				
	kruh in štručke	10 g/100 g				
	proizvodi na osnovi testenin	8 g/100 g				
	beljakovinski proizvodi	10 g/100 g				

▼ **M126**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
					zelenjadnic), kruhu in štručkah, proizvodih na osnovi testenin in beljakovinskih proizvodih na trg v Uniji odobreno samo družbi Functional Products Trading Arica S.A./BENEXIA, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za isto novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Functional Products Trading Arica S.A./BENEXIA. Končni datum obdobja varstva podatkov: 13. november 2028.

▼ **M63**

Delno razmaščen prah oljne ogrščice iz <i>Brassica rapa</i> L. in <i>Brassica napus</i> L.	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „delno razmaščen prah oljne ogrščice“. Vsa živila, ki vsebujejo „delno razmaščen prah oljne ogrščice iz <i>Brassica rapa</i> L. in <i>Brassica napus</i> L.“, vključujejo izjavo, da lahko ta sestavina povzroči alergijsko reakcijo pri potrošnikih, ki so alergični na gorčico in proizvode iz nje. Ta izjava se navede v neposredni bližini seznama sestavin.		
	mešane žitne ploščice	20 g/100 g			
	müsliji in podobni mešani žitni kosmiči za zajtrk	20 g/100 g			
	ekstrudirani žitni proizvodi za zajtrk	20 g/100 g			
	prigrizki (razen krompirjevega čipsa)	15 g/100 g			
	kruh in štručke z dodanimi posebnimi sestavinami (kot so semena, rozine, zelišča)	7 g/100 g			
	črn kruh, na katerem so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014	7 g/100 g			

▼ **M63**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	kruh in štručke iz več vrst žit	7 g/100 g			
	mesni nadomestki	10 g/100 g			
	mesne kroglice	10 g/100 g			

▼ **M9**

Pasterizirani pripravki na osnovi sadja, proizvedeni z obdelavo pod visokim tlakom	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Navedba „pasterizirano pod visokim tlakom“ se doda ob poimenovanju sadnega pripravka kot takega in na vsakem proizvodu, pri katerem je bila taka obdelava uporabljena.		
	vrste sadja: jabolka, marelice, banane, robidnice, borovnice, češnje, kokos, fige, grozdje, grenivke, mandarine, mango, melone, breskve, hruške, ananas, slive, maline, rabarbara, jagode				

▼ **M100**

Beljakovine graha in riža, fermentirane z micelijem <i>Lentinula edodes</i> (šitake)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „beljakovine graha in riža, fermentirane z micelijem šitake“.		Odobreno dne 24. 1. 2023. Ta vključitev temelji na pravno zaščitениh znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: MycoTechnology, Inc., 18250 E. 40th Avenue, Suite 50, Aurora, 80011 Kolorado, Združene države. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila beljakovine graha in riža, fermentirane z micelijem <i>Lentinula edodes</i> (šitake), na trg v Uniji odobreno le družbi MycoTechnology, Inc., razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja
	pekovski izdelki, kruh, štručke, krutoni, pice	5 g/100 g			
	žitni kosmiči za zajtrk/žitne ploščice	33 g/100 g			
	pijače na osnovi sadja in zelenjave	20 g/100 ml			
	praški za pripravo pijač	93 g/100 g			
	kakavovi in čokoladni konditorski izdelki	7 g/100 g			
	mlečnim izdelkom podobni izdelki in nemlečni nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	11 g/100 g			
	fermentirani proizvodi na osnovi mleka	5 g/100 g			
	proizvodi na osnovi testenin	15 g/100 g			
	mesni pripravki in mesni izdelki	14 g/100 g			
	juhe (pripravljene za uživanje) in koncentradi juhe ali juhe v prahu	3 g/100 g			
	solate	26 g/100 g			
	mesnim izdelkom podobni izdelki	40 g/100 g			
	pijače na osnovi mleka	1 g/100 g			
	posamični nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	1 g/100 g			

▼ **M100**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
					na pravno zaščitene znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Myco-Technology, Inc.. Končni datum obdobja varstva podatkov: 24. 1. 2028.

▼ **M37**

Fenil kapsaicin	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „fenil kapsaicin“.		Odobreno 19. decembra 2019. Ta vključitev temelji na pravno zaščiteneh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: aXichem AB, Södergatan 26, SE 211 34, Malmö, Švedska. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila fenil kapsaicin na trg v Uniji odobreno le družbi aXichem AB, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe aXichem AB.
	Živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013, razen hrane za dojenčke, majhne otroke in otroke, mlajše od 11 let	2,5 mg/dan			
	Prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, namenjena splošni populaciji, razen otrokom, mlajšim od 11 let	2,5 mg/dan			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Fosforiliran koruzni škrob	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „fosforiliran koruzni škrob“.		
	pečeni pekovski izdelki	15 %			
	testenine				
	žitni kosmiči za zajtrk				
	žitne ploščice				
Fosforiliran pšenični škrob	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „fosforiliran pšenični škrob“.		
	pečeni pekovski izdelki	15 %			
	testenine				
	žitni kosmiči za zajtrk				
	žitne ploščice				
Fosfatidilserin iz ribjih fosfolipidov	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni fosfatidilserina</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „ribji fosfatidilserin“.		
	pijače na osnovi jogurta	50 mg/100 ml			
	praški na osnovi mleka v prahu	3 500 mg/100 g (kar ustreza 40 mg/100 ml živila, pripravljenega za uživanje)			
	živila na osnovi jogurta	80 mg/100 g			
	žitne ploščice	350 mg/100 g			
	konditorski izdelki na osnovi čokolade	200 mg/100 g			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	300 mg/dan			

▼ **M112**

▼ **M9**

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Fosfatidilserin iz sojinih fosfolipidov	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni fosfatidilserina</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „sojin fosfatidilserin“.		
	pijače na osnovi jogurta	50 mg/100 ml			
	praški na osnovi mleka v prahu	3,5 g/100 g (kar ustreza 40 mg/100 ml živila, pripravljenega za uživanje)			
	živila na osnovi jogurta	80 mg/100 g			
	žitne ploščice	350 mg/100 g			
	konditorski izdelki na osnovi čokolade	200 mg/100 g			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013			
Proizvod iz fosfolipidov, ki vsebuje enake količine fosfatidilserina in fosfatidne kisline	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni fosfatidilserina</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „sojin fosfatidilserin in fosfatidna kislina“.	Proizvod ni namenjen za trženje nosečnicam ali doječim materam.	
	žitni kosmiči za zajtrk	80 mg/100 g			
	žitne ploščice	350 mg/100 g			
	živila na osnovi jogurta	80 mg/100 g			
	jogurtu podobni izdelki na osnovi soje	80 mg/100 g			
	pijače na osnovi jogurta	50 mg/100 g			
	jogurtu podobne pijače na osnovi soje	50 mg/100 g			
	praški na osnovi mleka v prahu	3,5 g/100 g (kar ustreza 40 mg/100 ml živila, pripravljenega za uživanje)			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	800 mg/dan			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013			

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Fosfolipidi iz jajčnega rumenjaka	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni			
	ni opredeljeno				
Fitoglikogen	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „fitoglikogen“.		
	predelana živila	25 %			
Fitosteroli/fitostanoli	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	v skladu s Prilogo III.5 k Uredbi (EU) št. 1169/2011		
	riževe pijače	1. Ponudijo se v takšni obliki, da se lahko zlahka razdelijo na porcije, ki vsebujejo največ 3 g (v primeru ene porcije na dan) ali največ 1 g (v primeru treh porcij na dan) dodanih fitosterolov/fitostanolov. Količina fitosterolov/fitostanolov, dodanih na embalažno enoto pijače, ne presega 3 g. Solatni preliv, majoneza in začinjene omake se pakirajo kot enojne porcije.			
	rženi kruh iz moke, ki vsebuje ≥ 50 % rži (polnozrnate ržene moke, celega ali počenega rženega zrnja in rženih kosmičev), ≤ 30 % pšenice in ≤ 4 % dodanega sladkorja brez dodanih maščob				
	solatni preliv, majoneza in začinjene omake				
	sojin napitek				
	mleku podobni izdelki, kot so polposnetemu in posnetemu mleku podobni izdelki, po možnosti z dodanim sadjem in/ali žiti, v katerih je bila vsebnost mlečnih maščob po možnosti zmanjšana ali pa so bile mlečne maščobe in/ali beljakovine deloma ali v celoti nadomeščene z rastlinskimi maščobami in/ali beljakovinami				
	izdelki na osnovi fermentiranega mleka, kot so jogurtu in siru podobni izdelki (vsebnost maščob < 12 % na 100 g), v katerih je bila vsebnost mlečnih maščob po možnosti zmanjšana ali pa so bile mlečne maščobe in/ali beljakovine deloma ali v celoti nadomeščene z rastlinskimi maščobami in/ali beljakovinami				
	mazave maščobe, kot so opredeljene v delu VII Priloge VII ter točkah B in C Dodatka II k Uredbi (EU) št. 1308/2013, razen maščob za kuho in cvrtje ter namazov na osnovi masla ali drugih živalskih maščob				
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES				

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Olje iz slivovih jedrc	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>			
	za cvrtje in kot začimba	v skladu z običajno uporabo rastlinskih olj v živilih			
Krompirjeve beljakovine (koagulirane) in njihovi hidrolizati	ni opredeljeno		Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „krompirjeva beljakovina“.		
Prolil oligopeptidaza (encimski pripravek)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „prolil oligopeptidaza“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za splošno odraslo populacijo	120 PPU/dan (2,7 g encimskega pripravka/dan) (2 × 10 ⁶ PPI/dan) PPU – „Prolyl Peptidase Units“ ali „Proline Protease Units“ PPI – „Protease Picomole International“			
▼ M136 Beljakovinski koncentrat iz vodnih leč <i>Lemna gibba</i> in <i>Lemna minor</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „beljakovinski koncentrat iz rastlin <i>Lemna gibba</i> in <i>Lemna minor</i> “ ali „beljakovinski koncentrat iz rastline <i>Lemna gibba</i> “, odvisno od prisotnosti <i>Lemna minor</i> . 2. Kadar živila, ki vsebujejo novo živilo, vsebujejo količino vitamina K, ki se šteje za znatno v skladu s točko 2 dela A Priloge XIII k Uredbi (EU) št. 1169/2011, se v označbi hranilne vrednosti navede količina vitamina K.		Odobreno 30. aprila 2024. Ta vključitev temelji na pravno zaščiteneih znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283.
	Žitne ploščice	10 g/100 g			
	Predpakirani kruh in štručke	1,7 g/100 g			
	Mešanice prahov za pripravo pijač	20 g/100 g			
	Rezanci	6 g/100 g			

▼ **M136**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	Prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo	1 g/dan	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „beljakovinski koncentrat iz rastlin <i>Lemna gibba</i> in <i>Lemna minor</i>“ ali „beljakovinski koncentrat iz rastline <i>Lemna gibba</i>“, odvisno od prisotnosti <i>Lemna minor</i>. 2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo novo živilo, vsebuje izjavo, da jih lahko uživajo samo odrasli. 3. Kadar prehranska dopolnila, ki vsebujejo novo živilo, vsebujejo količino vitamina K, ki se šteje za znatno v skladu s točko 2 dela A Priloge XIII k Uredbi (EU) št. 1169/2011 in členom 8 Direktive 2002/46/ES, se pri označevanju prehranskih dopolnil, ki vsebujejo novo živilo, navede količina vitamina K.		Vložnik: ABC Kroos BV, Drosteweg 8, 8101 NB Raalte, Nizozemska. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila beljakovinskega koncentrata iz vodnih leč <i>Lemna gibba</i> in <i>Lemna minor</i> na trg v Uniji odobreno le družbi ABC Kroos BV, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe ABC Kroos BV. Končni datum obdobja varstva podatkov: 30. april 2029.

▼ **M50**

Izvleček beljakovin iz prašičjih ledvic	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	3 kapsule ali 3 tablete/dan, kar ustreza 12,6 mg izvlečka iz prašičjih ledvic na dan vsebnost diamin oksidaze (DAO): 0,9 mg/dan (3 kapsule ali 3 tablete z vsebnostjo DAO 0,3 mg/kapsulo oziroma 0,3 mg/tableto)			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013				

▼ **M9**

▼ **M10**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Pirolokinolin kinon dinatrijeva sol	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „pirolokinolin kinon dinatrijeva sol“.		Odobreno 2. septembra 2018. Ta vključitev temelji na pravno zaščitениh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283.
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, namenjena odrasli populaciji, razen nosečnic in doječih mater	20 mg/dan	Prehranska dopolnila, ki vsebujejo pirolokinolin kinon dinatrijevo sol, so označena z naslednjo izjavo: To prehransko dopolnilo lahko uživajo odrasli, pri čemer so izvzete nosečnice in doječe matere.		

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>			
Olje oljne ogrščice z visoko vsebnostjo neumiljive snovi			Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz olja oljne ogrščice“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	1,5 g na porcijo, priporočeno za dnevno uživanje			
Beljakovina oljne ogrščice	kot vir rastlinskih beljakovin v živilih, razen v začetnih formulah za dojenčke in nadaljevalnih formulah		1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „beljakovina oljne ogrščice“. 2. Označevanje vsakega živila, ki vsebuje „beljakovino oljne ogrščice“, vključuje izjavo, da lahko ta sestavina povzroči alergijsko reakcijo pri potrošnikih, ki so alergični na gorčico in proizvode iz nje. Ta izjava je, kadar je to ustrezno, navedena v neposredni bližini seznama sestavin.		
Prečiščeni koncentrat peptidov iz kozic			Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „prečiščeni koncentrat peptidov iz kozic“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo	1 200 mg/dan			

▼ **M17**

▼ M17

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► <u>M30</u> Varstvo podatkov ◀
					dajanje novega živila prečiščeni koncentrat peptidov iz kozic na trg v Uniji odobreno le družbi Marealis AS, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Marealis AS. Končni datum obdobja varstva podatkov: 20. november 2023.

▼ M59

<i>Trans-resveratrol</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju prehranskih dopolnil, ki ga vsebujejo, je „trans-resveratrol“. 2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo trans-resveratrol, vključuje izjavo, da lahko osebe, ki uporabljajo zdravila, proizvod uživajo le pod nadzorom zdravnika.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo	150 mg/dan			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◄
Trans-resveratrol (mikrobni vir)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju prehranskih dopolnil, ki ga vsebujejo, je „trans-resveratrol“. 2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo trans-resveratrol, vključuje izjavo, da lahko osebe, ki uporabljajo zdravila, proizvod uživajo le pod nadzorom zdravnika.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z običajno uporabo resveratrola iz japonskega dresnika (<i>Fallopia japonica</i>) v prehranskih dopolnilih			
Izvleček iz petelnjega grebena	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz petelnjega grebena“ ali „izvleček iz grebena mladega petelina“.		
	pijače na osnovi mleka	40 mg/100 g ali mg/100 ml			
	fermentirane pijače na osnovi mleka	80 mg/100 g ali mg/100 ml			
	jogurtu podobni izdelki	65 mg/100 g ali mg/100 ml			
	sveži sir	110 mg/100 g ali mg/100 ml			
Olje iz inkovskega oreška <i>Plukenetia volubilis</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz inkovskega oreška (<i>Plukenetia volubilis</i>)“.		
	tako kot za laneno olje	v skladu z običajno uporabo lanenega olja v živilih			
Salatrimi	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „maščoba z zmanjšano energijsko vrednostjo (salatrimi)“. 2. Navede se izjava, da prekomerno uživanje lahko privede do prebavnih motenj. 3. Navede se izjava, da proizvodi niso namenjeni otrokom.		
	pekovski izdelki in konditorski izdelki				

▼ **M9**

▼ **M93**

Olje iz *Schizochytrium* sp., bogato z DHA in EPA

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► <u>M30</u> Varstvo podatkov ◀
Olje iz <i>Schizochytrium</i> sp., bogato z DHA in EPA	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni DHA in EPA skupaj</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz mikroalg <i>Schizochytrium</i> sp., bogato z DHA in EPA“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo, razen nosečnic in doječih mater	3 000 mg/dan			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za nosečnice in doječe matere	450 mg/dan			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	250 mg/obrok			
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom	200 mg/100 g			
	živila na osnovi predelanih žit ter otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013				
	živila, namenjena osebam z visoko energijsko porabo, predvsem športnikom				
	živila, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014				
	pekovski izdelki (kruh, štručke in sladki piškoti)				
žitni kosmiči za zajtrk	500 mg/100 g				
maščobe za kuhanje	360 mg/100 g				

▼ **M93**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	mlečnim izdelkom podobni izdelki, razen pijač	600 mg/100 g za sir; 200 mg/100 g za izdelke iz sojinega mleka in nadomestkov mleka (razen pijač)			
	mlečni izdelki, razen pijač na osnovi mleka	600 mg/100 g za sir; 200 mg/100 g za mlečne izdelke (vključno z izdelki iz mleka, svežega sira in jogurta; razen pijač)			
	brezalkoholne pijače (vključno s pijačami iz mlečnim izdelkom podobnih izdelkov in pijačami na osnovi mleka)	80 mg/100 g			
	žitne/hranilne ploščice	500 mg/100 g			
	mazave maščobe in preliv	600 mg/100 g			
	ribam podobni izdelki	300 mg/100 g			
	mesnim izdelkom podobni izdelki	300 mg/100 g			

▼ **M27**

Olje iz *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)

	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni DHA</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz mikroalg <i>Schizochytrium</i> sp.“		
	mlečni izdelki, razen pijač na osnovi mleka	200 mg/100 g ali, za sirne izdelke, 600 mg/100 g			
	mlečnim izdelkom podobni izdelki, razen pijač	200 mg/100 g ali, za siru podobne izdelke, 600 mg/100 g			
	mazave maščobe in preliv	600 mg/100 g			
	žitni kosmiči za zajtrk	500 mg/100 g			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	250 mg DHA/dan za splošno populacijo			
		450 mg DHA/dan za nosečnice in doječe matere			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	250 mg/obrok			

▼ **M27**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom	200 mg/100 g			
	živila, namenjena osebam z visoko energijsko porabo, predvsem športnikom				
	živila, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014				
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	pekovski izdelki (kruh, štručke in sladki piškoti)	200 mg/100 g			
	žitne ploščice	500 mg/100 g			
	maščobe za kuhanje	360 mg/100 g			
	brezalkoholne pijače (vključno s pijačami iz mlečnim izdelkom podobnih izdelkov in pijačami na osnovi mleka)	80 mg/100 ml			
	začetne formule za dojenčke in nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013			
	živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	200 mg/100 g			
	sadna/zelenjavna kaša	100 mg/100 g			

▼ **M71**

Olje iz <i>Schizochytrium</i> sp. (FCC-3204)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni DHA</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz mikroalg <i>Schizochytrium</i> sp.“.		
	začetne formule za dojenčke in nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES za splošno populacijo, starejšo od 3 let	1 g/dan			
			Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo olje iz <i>Schizochytrium</i> sp. (FCC-3204), vključuje izjavo, da jih dojenčki in otroci, mlajši od 3 let, ne smejo uživati.		

▼ **M9**

▼ **M25**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► <u>M30</u> Varstvo podatkov ◀
Olje iz <i>Schizochytrium</i> sp.	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni DHA</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz mikroalg <i>Schizochytrium</i> sp.“		
	mlečni izdelki, razen pijač na osnovi mleka	200 mg/100 g ali, za sirne izdelke, 600 mg/100 g			
	mlečnim izdelkom podobni izdelki, razen pijač	200 mg/100 g ali, za siru podobne izdelke, 600 mg/100 g			
	mazave maščobe in preliv	600 mg/100 g			
	žitni kosmiči za zajtrk	500 mg/100 g			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	250 mg DHA/dan za splošno populacijo			
		450 mg DHA/dan za nosečnice in doječe matere			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	250 mg/obrok			
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom	200 mg/100 g			
	živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013				
živila, namenjena osebam z visoko energijsko porabo, predvsem športnikom					

▼ **M25**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	živila, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014				
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	pekovski izdelki (kruh, štručke in sladki piškoti)	200 mg/100 g			
	žitne ploščice	500 mg/100 g			
	maščobe za kuhanje	360 mg/100 g			
	brezalkoholne pijače (vključno s pijačami iz mlečnim izdelkom podobnih izdelkov in pijačami na osnovi mleka)	80 mg/100 ml			
	sadna/zelenjavna kaša	100 mg/100 g			

▼ **M52**

Olje iz *Schizochytrium* sp. (T18)

<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz mikroalg <i>Schizochytrium</i> sp.“		
mlečni izdelki, razen pijač na osnovi mleka	200 mg/100 g ali, za sirne izdelke, 600 mg/100 g			
mlečnim izdelkom podobni izdelki, razen pijač	200 mg/100 g ali, za siru podobne izdelke, 600 mg/100 g			
mazave maščobe in preliv	600 mg/100 g			
žitni kosmiči za zajtrk	500 mg/100 g			

▼ **M52**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► <u>M30</u> Varstvo podatkov ◀
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	250 mg DHA/dan za splošno populacijo			
		450 mg DHA/dan za nosečnice in doječe matere			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013, in nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	250 mg/obrok			
	mlečni napitki in podobni proizvodi, namenjeni majhnim otrokom	200 mg/100 g			
	živila, namenjena osebam z visoko energijsko porabo, predvsem športnikom				
	živila, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014				
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	pekovski izdelki (kruh, štručke in sladki piškoti)	200 mg/100 g			
	žitne ploščice	500 mg/100 g			

▼ **M52**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	maščobe za kuhanje	360 mg/100 g			
	brezalkoholne pijače (vključno s pijačami iz mlečnim izdelkom podobnih izdelkov in pijačami na osnovi mleka)	80 mg/100 ml			
	začetne formule za dojenčke in nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013			
	živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	200 mg/100 g			
	sadna/zelenjavna kaša	100 mg/100 g			

▼ **M65**

Olje iz <i>Schizochytrium</i> sp. (WZU477)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni DHA</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „olje iz mikroalg <i>Schizochytrium</i> sp.“.		Odobreno 16. maja 2021. Ta vključitev temelji na pravno zaščiteneh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Progress Biotech bv, Canaalstaete, Kanaalweg 33, 2903LR Capelle aan den IJssel, Nizozemska. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila na trg v Uniji odobreno le družbi Progress Biotech bv, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za navedeno novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane
	začetne formule za dojenčke in nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013			

▼ **M65**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
					v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Progress Biotech bv. Končni datum obdobja varstva podatkov: 16. maj 2026 (5 let).

▼ **M57**

Biomasa kvasovke (<i>Yarrowia lipolytica</i>), ki vsebuje selen	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „biomasa kvasovke (<i>Yarrowia lipolytica</i>), ki vsebuje selen“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES ⁽³⁾ , razen prehranskih dopolnilih za dojenčke in otroke, mlajše od 4 let	50 mg/dan za otroke od 4 do 6 let, kar znaša 10 µg selen na dan 100 mg/dan za otroke od 7 do 10 let, kar znaša 20 µg selen na dan 500 mg/dan za mladostnike od 11 do 17 let, kar znaša 100 µg selen na dan 800 mg/dan za odrasle, kar znaša 160 µg selen na dan	Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo biomaso kvasovke (<i>Yarrowia lipolytica</i>), ki vsebuje selen, vključuje izjavo, da prehranskih dopolnil ne smejo uživati dojenčki in otroci, mlajši od 4 let / otroci, mlajši od 7 let / otroci, mlajši od 11 let / otroci in mladostniki, mlajši od 18 let ⁽¹²⁾ .		

▼ **M9**

▼ **M61**

▼ **M62**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Natrijeva sol 3'-sialillaktoze (3'-SL) (mikrobni vir)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni (izraženo kot 3'-sialillaktoza)</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „natrijeva sol 3“-sialillaktoze“.		Odobreno 18. februarja 2021. Ta vključitev temelji na pravno zaščitениh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Danska. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila natrijeve soli 3'-sialillaktoze na trg v Uniji odobreno le družbi Glycom A/S, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Glycom A/S. Končni datum obdobja varstva podatkov: 18. februar 2026.
	nearomatizirani pasterizirani in nearomatizirani sterilizirani (vključno z UHT) mlečni izdelki	0,25 g/l	Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo natrijevo sol 3'-sialillaktoze, vsebuje izjavo, da:		
	nearomatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka	0,25 g/l (pijače)	(a) se ne bi smela uporabiti, če se isti dan zaužijejo živila z dodano natrijevo soljo 3'-sialillaktoze;		
		0,5 g/kg (izdelki, razen pijač)	(b) jih ne smejo zaužiti dojenčki in majhni otroci.		
	aromatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka, vključno s toplotno obdelanimi izdelki	0,25 g/l (pijače)			
		2,5 g/kg (izdelki, razen pijač)			
	pijače (aromatizirane pijače, razen pijač z vrednostjo pH manj kot 5)	0,25 g/l			
	žitne ploščice	2,5 g/kg			
	začetne formule za dojenčke, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,2 g/l v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,15 g/l v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			

▼ **M62**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,15 g/l (pijače) v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
		1,25 g/kg za izdelke, razen pijač			
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom	0,15 g/l v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,5 g/l (pijače)			
		5 g/kg (izdelki, razen pijač)			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen prehranskih dopolnil za dojenčke in majhne otroke	0,5 g/dan			

▼ **M9**

▼ **M122**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Natrijeva sol 3'-sialillaktoze („3'-SL“) (proizvedena z derivatnimi sevi <i>E. coli</i> BL21(DE3))	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „natrijeva sol 3'-sialillaktoze“.		Odobreno dne 6. februarja 2023. Ta vključitev temelji na pravno zaščitениh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: „Chr. Hansen A/S“, Boege Allé 10-12, 2970 Hoersholm, Danska. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila natrijeva sol 3'-sialillaktoze na trg v Uniji odobreno le družbi Chr. Hansen A/S, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Chr. Hansen A/S. Končni datum obdobja varstva podatkov: 6. februar 2028.
	začetne formule za dojenčke, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,28 g/L v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca	Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo natrijevo sol 3'-sialillaktoze (3'-SL), vključuje izjavo, da: (a) jih ne smejo uživati otroci, mlajši od treh let; (b) se ne smejo uporabljati, če se isti dan zaužijejo druga živila z dodano natrijevo soljo 3'-sialillaktoze.		
	nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,28 g/L v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	živila na osnovi predelanih žit za dojenčke in majhne otroke ter otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,28 g/L ali 0,28 g/kg v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom	0,28 g/L v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			

▼ **M122**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	živila za posebne zdravstvene namene za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami dojenčkov in majhnih otrok, ki so jim proizvodi namenjeni, vendar v nobenem primeru ne več kot 0,28 g/L ali 0,28 g/kg v končnem proizvodu, pripravljenem za uporabo, ki se kot tak trži ali se pripravi po navodilih proizvajalca			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013, razen živil za dojenčke in majhne otroke	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za splošno populacijo, razen dopolnil za dojenčke in majhne otroke	0,7 g/dan			

▼ **M135**

Natrijeva sol 3'-sialillaktoze (3'-SL) (proizvedena z uporabo derivatnega seva <i>E. coli</i> W (ATCC 9637))	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni (izraženo kot 3'-sialillaktoza)</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „natrijeva sol 3'-sialillaktoze“.	Odobreno 30. aprila 2024. Ta vključitev temelji na pravno zaščitениh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Kyowa Hakko Bio Co., Ltd, Nakano Central Park South, Nakano 4-10-2, Nakano-ku, Tokio, 164-0001 Japonska. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila natrijeve soli 3'-sialillaktoze, proizvedene z uporabo derivatnega seva <i>E. coli</i> W (ATCC 9637), na
	nearomatizirani pasterizirani in nearomatizirani sterilizirani (vključno z UHT) mlečni izdelki	0,25 g/L	Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo natrijevo sol 3'-sialillaktoze (3'-SL), vsebuje izjavo, da:	
	nearomatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka	0,25 g/l (pijače)	(a) se ne bi smela uporabiti, če se isti dan zaužijejo živila z dodano natrijevo soljo 3'-sialillaktoze;	
		0,5 g/kg (izdelki, razen pijač)		
	aromatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka, vključno s toplotno obdelanimi izdelki	0,25 g/l (pijače)	(b) jih ne smejo uživati otroci, mlajši od treh let.	
		2,5 g/kg (izdelki, razen pijač)		
	pijače (aromatizirane pijače, razen pijač z vrednostjo pH manj kot 5)	0,25 g/L		
žitne ploščice	2,5 g/kg			

▼ **M135**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	začetne formule za dojenčke, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,2 g/l v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			trg v Uniji odobreno le družbi Kyowa Hakko Bio Co., Ltd, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Kyowa Hakko Bio Co., Ltd. Končni datum obdobja varstva podatkov: 30. aprila 2029.
	nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,15 g/l v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	živila na osnovi predelanih žit ter otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,15 g/l (pijače) v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
		1,25 g/kg za izdelke, razen pijač			
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki	0,15 g/l (pijače) v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
		0,5 g/l (pijače)			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013 1,0 g/l (pijače)	5,0 g/kg (izdelki, razen pijač)			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen prehranskih dopolnil za dojenčke in majhne otroke	1,0 g/dan			

▼ **M9**

▼ **M60**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Natrijeva sol 6'-sialillaktoze (6'-SL) (mikrobni vir)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni (izraženo kot 6'-sialillaktoza)</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „natrijeva sol 6“-sialillaktoze“.		Odobreno 17. februarja 2021. Ta vključitev temelji na pravno zaščitениh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Danska. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila natrijeve soli 6'-sialillaktoze na trg v Uniji odobreno le družbi Glycom A/S, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Glycom A/S. Končni datum obdobja varstva podatkov: 17. februar 2026.
	nearomatizirani pasterizirani in nearomatizirani sterilizirani (vključno z UHT) mlečni izdelki	0,5 g/l	Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo natrijevo sol 6'-sialillaktoze (6'-SL), vsebuje izjavo, da:		
	nearomatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka	0,5 g/l (pijače)	a) se ne bi smela uporabiti, če se isti dan zaužijejo živila z dodano natrijevo soljo 6'-sialillaktoze;		
		2,5 g/kg (izdelki, razen pijač)	b) jih ne smejo zaužiti dojenčki in majhni otroci.		
	aromatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka, vključno s toplotno obdelanimi izdelki	0,5 g/l (pijače)			
		5,0 g/kg (izdelki, razen pijač)			
	pijače (aromatizirane pijače, razen pijač z vrednostjo pH manj kot 5)	0,5 g/l			
	žitne ploščice	5,0 g/kg			
	začetne formule za dojenčke, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,4 g/l v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,3 g/l v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	živila na osnovi predelanih žit in otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,3 g/l (pijače) v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
		2,5 g/kg za izdelke, razen pijač			

▼ **M60**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom	0,3 g/l (pijače) v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	1,0 g/l (pijače)			
		10,0 g/kg (izdelki, razen pijač)			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen prehranskih dopolnil za dojenčke in majhne otroke	1,0 g/dan			

▼ **M115**

Natrijeva sol 6'-sialillaktoze („6'-SL’) (proizvedena z derivatnimi sevi <i>E. coli</i> BL21(DE3))	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „natrijeva sol 6'-sialillaktoze“. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo natrijevo sol 6'-sialillaktoze (6'-SL), vsebuje izjavo, da: (a) jih ne smejo uživati otroci, mlajši od treh let; (b) se ne smejo uživati, če se isti dan zaužijejo druga živila z dodano natrijevo soljo 6'-sialillaktoze.		Odobreno dne 4. junija 2023. Ta vključitev temelji na pravno zaščiteneh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: „Chr. Hansen A/S“, Boege Allé 10-12, 2970 Hoersholm, Danska. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila natrijeve soli 6'-sialillaktoze na trg v Uniji odobreno le družbi Chr. Hansen A/S, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene
	začetne formule za dojenčke, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,70 g/L v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,70 g/L v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	živila na osnovi predelanih žit za dojenčke in majhne otroke ter otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,70 g/L ali 0,70 g/kg v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom	0,70 g/L v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			

▼ **M115**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	živila za posebne zdravstvene namene za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami dojenčkov in majhnih otrok, ki so jim proizvodi namenjeni, vendar v nobenem primeru ne več kot 0,70 g/L ali 0,70 g/kg v končnem proizvodu, pripravljenem za uporabo, ki se kot tak trži ali se pripravi po navodilih proizvajalca			podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Chr. Hansen A/S. Končni datum obdobja varstva podatkov: 4. junij 2028.
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013, razen živil za dojenčke in majhne otroke	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za splošno populacijo, razen dopolnil za dojenčke in majhne otroke	1,8 g/dan			

▼ **M127**

Natrijeva sol 6'-sialillaktoze (6'-SL) (proizvedena z derivatnim sevom <i>E. coli</i> W (ATCC 9637))	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni (izraženo kot 6'-sialillaktoza)</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „natrijeva sol 6'-sialillaktoze”. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo natrijevo sol 6'-sialillaktoze (6'-SL), vsebuje izjavo, da: (a) se ne bi smela uporabiti, če se isti dan zaužijejo živila z dodano natrijevo soljo 6'-sialillaktoze; (b) jih ne smejo uživati otroci, mlajši od treh let.		Odobreno dne 13. novembra 2023. Ta vključitev temelji na pravno zaščiteneh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Kyowa Hakko Bio Co., Ltd, 1-9-2, Otemachi, Choyoda-ku Tokyo, 100-0004, Japonska. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila natrijeve soli 6'-sialillaktoze, proizvedene z derivatnim sevom <i>E. coli</i> W (ATCC 9637), na trg v Uniji odobreno le družbi Kyowa Hakko Bio Co., Ltd,
	nearomatizirani pasterizirani in nearomatizirani sterilizirani (vključno z UHT) mlečni izdelki	0,5 g/l			
	nearomatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka	0,5 g/l (pijače)			
		2,5 g/kg (izdelki, razen pijač)			
	aromatizirani fermentirani izdelki na osnovi mleka, vključno s toplotno obdelanimi izdelki	0,5 g/l (pijače)			
		5,0 g/kg (izdelki, razen pijač)			
	pijače (aromatizirane pijače, razen pijač z vrednostjo pH manj kot 5)	0,5 g/l			
	žitne ploščice	5,0 g/kg			

▼ **M127**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	začetne formule za dojenčke, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,4 g/l v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Kyowa Hakko Bio Co., Ltd. Končni datum obdobja varstva podatkov: 13. november 2028.
	nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,3 g/l v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	živila na osnovi predelanih žit ter otroška hrana za dojenčke in majhne otroke, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	0,3 g/l (pijače) v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
		2,5 g/kg za izdelke, razen pijač			
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki	0,3 g/l (pijače) v končnem proizvodu, ki je pripravljen za uporabo in se kot tak trži ali se pripravi po navodilu proizvajalca			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	1,0 g/l (pijače)			
		10,0 g/kg (izdelki, razen pijač)			

▼ **M127**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen prehranskih dopolnil za dojenčke in majhne otroke	1,0 g/dan			

▼ **M23**

Sirup iz <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench (sirka) (tradicionalno živilo iz tretje države)	ni opredeljeno		Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „sirup iz sirka (<i>Sorghum bicolor</i>)“.		
--	----------------	--	--	--	--

▼ **M9**

Izvleček iz fermentirane soje	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz fermentirane soje“. 2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo izvleček iz fermentirane soje, vključuje izjavo, da lahko osebe, ki jemljejo zdravila, proizvod uživajo le pod nadzorom zdravnika.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES (v obliki kapsul, tablet ali praška), namenjena odrasli populaciji, razen nosečnic in doječih mater	100 mg/dan			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Izvleček iz pšeničnih kalčkov (<i>Triticum aestivum</i>), bogat s spermidinom	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju prehranskih dopolnil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz pšeničnih kalčkov, bogat s spermidinom“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, namenjena za odraslo populacijo, razen nosečnic in doječih mater	ustreza največ6 mg spermidina/dan			
Sukromalt	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „sukromalt“.		
	ni opredeljeno		2. Poimenovanju novega živila pri označevanju živil se doda navedba, da je proizvod vir glukoze in fruktoze.		
Vlakna sladkornega trsa	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>			
	kruh	8 %			
	pekovski izdelki	5 %			
	izdelki iz mesa in mišičevja	3 %			
	začimbe	3 %			
	nariban sir	2 %			
	živila za posebne prehranske namene	5 %			
	omake	2 %			
	pijače	5 %			
Sladkorji, pridobljeni iz pulpe plodov kakavovca (<i>Theobroma cacao</i> L.)	ni opredeljeno		Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „sladkorji, pridobljeni iz pulpe plodov kakavovca (<i>Theobroma cacao</i> L.)“, „glukoza, pridobljena iz pulpe plodov kakavovca (<i>Theobroma cacao</i> L.)“ ali „fruktoza, pridobljena iz pulpe plodov kakavovca (<i>Theobroma cacao</i> L.)“, glede na uporabljeno obliko.		

▼ M9

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► <u>M30</u> Varstvo podatkov ◀
Izvleček iz sončničnega olja	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz sončničnega olja“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	1,1 g/dan			

▼ M73

posušene jagode <i>Synsepalum dulcificum</i>	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	- Poimenovanje novega živila pri označevanju prehranskih dopolnil, ki ga vsebujejo, je „posušene jagode <i>Synsepalum dulcificum</i>“. - Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo posušene jagode <i>Synsepalum dulcificum</i>, vsebuje izjavo, da lahko to prehransko dopolnilo uživajo samo odrasli, razen nosečnic in doječih žensk.		Odobreno dne 5. decembra 2021. Ta vključitev temelji na pravno zaščitениh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Medicinal Gardens S.L., Marqués de Urquijo 47, 1º D, Office 1, Madrid, 28008, Španija. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila na trg v Uniji odobreno le družbi Medicinal Gardens S.L., razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za navedeno novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Medicinal Gardens S.L. Končni datum obdobja varstva podatkov: 5. december 2026.
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo, razen nosečnic in doječih žensk	0,7 g/dan			

▼ **M9**

▼ **M89**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Tetrahidrokurkuminioidi	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „tetrahidrokurkuminioidi“.		Odobreno 11. julija 2022. Ta vključitev temelji na pravno zaščitениh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: „Sabinsa Europe GmbH“, Monzastrasse 4, 63225 Langen, Nemčija. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila tetrahidrokurkuminioidi na trg v Uniji odobreno le družbi „Sabinsa Europe GmbH“, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe „Sabinsa Europe GmbH“.
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za odraslo populacijo, razen nosečnic in doječih mater	140 mg/dan	Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo tetrahidrokurkuminoide, vključuje izjavo, da: a) jih smejo uživati samo odrasli, razen nosečnic in doječih mater; b) se ne smejo uživati, če se v istem dnevu uživajo prehranska dopolnila, ki vsebujejo kurkumin in/ali kurkuminoide.		

▼ **M9**

▼ **M66**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Posušene ličinke <i>Tenebrio molitor</i> (mokar)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „posušene ličinke <i>Tenebrio molitor</i> (mokar)“. 2. Označevanje živil, ki vsebujejo posušene ličinke <i>Tenebrio molitor</i> (mokar), vsebuje izjavo, da lahko ta sestavina povzroči alergijske reakcije pri potrošnikih z znanimi alergijami na rake in proizvode iz njih ter na pršice. Ta izjava se navede v neposredni bližini seznama sestavin.		Odobreno 22. junija 2021. Ta vključitev temelji na pravno zaščitениh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: SAS EAP Group, 35 Boulevard du Libre Échange, 31650 Saint-Orens-de-Gameville, Francija. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila na trg v Uniji odobreno le družbi SAS EAP Group, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za navedeno novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe SAS EAP Group. Končni datum obdobja varstva podatkov: 22. junij 2026.
	posušene ličinke <i>Tenebrio molitor</i> , cele ali v prahu				
	beljakovinski proizvodi	10 g/100 g			
	keksi	10 g/100 g			
	jedi na osnovi metuljnic	10 g/100 g			
	proizvodi na osnovi testenin	10 g/100 g			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Posušene mikroalge Tetraselmis chuii	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „posušene mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i> “ ali „posušene mikroalge <i>T. chuii</i> “. Na prehranskih dopolnilih, ki vsebujejo posušene mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i> , je navedena naslednja izjava: „Vsebuje zanemarljive količine joda.“		
	omake	20 % ali 250 mg/dan			
	posebne soli	1 %			
	začimba	250 mg/dan			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	250 mg/dan			
Riba vrste <i>Therapon barcool</i> / <i>Scortum barcool</i>	Predvidena uporaba je enaka uporabi lososa, in sicer za pripravo kulinaričnih ribjih proizvodov in jedi, vključno s kuhanimi, dimljenimi in pečenimi ribjimi proizvodi.				
D-tagatoza	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „D-tagatoza“. 2. Označevanje vsakega proizvoda, v katerem vsebnost D-tagatoze presega 15 g na obrok, in vseh pijač, ki vsebujejo več kot 1 % D-tagatoze (kot se zaužijejo), vključuje izjavo „Prekomerno uživanje lahko ima odvajalni učinek.“.		
	ni opredeljeno				
Izvleček, bogat s taksifolinom	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček, bogat s taksifolinom“.		
	navadni jogurt/sadni jogurt ^(*)	0,020 g/kg			
	kefir ^(*)	0,008 g/kg			
	pinjenec ^(*)	0,005 g/kg			

▼ **M52**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► <u>M30</u> Varstvo podatkov ◀
	mleko v prahu ^(*)	0,052 g/kg			
	smetana ^(*)	0,070 g/kg			
	kisla smetana ^(*)	0,050 g/kg			
	sir ^(*)	0,090 g/kg			
	maslo ^(*)	0,164 g/kg			
	čokoladni konditorski izdelki	0,070 g/kg			
	brezalkoholne pijače	0,020 g/l			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, namenjena splošni populaciji, razen dojenčkov, majhnih otrok, otrok in mladostnikov, mlajših od 14 let	100 mg/dan			
	(*) Izvleček, bogat z taksifolinom, pri uporabi v mlečnih proizvodih ne more delno ali v celoti nadomestiti katere koli sestavine mleka.				

▼ **M9**

Trehaloza	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „trehaloza“, kar se navede pri označevanju proizvoda kot takega ali na seznamu sestavin živil, ki ga vsebujejo. 2. Poimenovanju novega živila pri označevanju živil se doda navedba „Trehaloza je vir glukoze“.		
	ni opredeljeno				

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Z UV-žarki obdelane gobe (<i>Agaricus bisporus</i>)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni vitamina D₂</i>	1. Poimenovanje pri označevanju novega živila kot takega ali živil, ki ga vsebujejo, je „z UV-žarki obdelane gobe (<i>Agaricus bisporus</i>)“. 2. Poimenovanju pri označevanju novega živila kot takega ali živil, ki ga vsebujejo, se doda navedba „Za povišanje ravni vitamina D je bila uporabljena nadzorovana obdelava s svetlobo“ ali „Za povišanje ravni vitamina D₂ je bila uporabljena obdelava z UV-žarki“.		
	gobe (<i>Agaricus bisporus</i>)	20 µg vitamina D ₂ /100 g sveže teže			
Z UV-žarki obdelan pekovski kvas (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni vitamina D₂</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „kvas z vitaminom D“ ali „kvas z vitaminom D ₂ “.		
	s kvasom vzhajan kruh in štručke	5 µg/100 g			
	s kvasom vzhajani fini pekovski izdelki	5 µg/100 g			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	v skladu z Direktivo 2002/46/ES			
	predpakiran sveži ali suhi kvas za domačo peko	45 µg/100 g svežega kvasa 200 µg/100 g suhega kvasa	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil je „kvas z vitaminom D“ ali „kvas z vitaminom D₂“.		

▼ **M52**

▼ **M84**

▼ **M84**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
			2. Označevanje novega živila vključuje izjavo, da je živilo namenjeno samo za pečenje in se ne bi smelo uživati surovo. 3. Označevanje novega živila vključuje navodila za uporabo za končne potrošnike, tako da se ne preseže najvišja koncentracija 5 µg/100 g vitamina D₂ v končnih, doma pečenih proizvodih.		
jedi, vključno s pripravljenimi obroki (razen juh in solat)	3 µg/100 g	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „kvas z vitaminom D“ ali „kvas z vitaminom D ₂ “.			
juhe in solate	5 µg/100 g				
ocvrta ali ekstrudirana žita, proizvodi na osnovi semen ali korenin	5 µg/100 g				
začetne formule za dojenčke in nadaljevalne formule, kot so opredeljene v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013				
živila na osnovi predelanih žit, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu z Uredbo (EU) št. 609/2013				
predelani proizvodi iz sadja	1,5 µg/100 g				
predelane vrtnine	2 µg/100 g				

▼ **M84**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	kruh in podobni izdelki	5 µg/100 g			
	žitni kosmiči za zajtrk	4 µg/100 g			
	testenine, testo in podobni izdelki	5 µg/100 g			
	drugi izdelki na osnovi žit	3 µg/100 g			
	začimbe, dišave, dodatki jedem, sestavine omak, desertne omake/prelivi	10 µg/100 g			
	beljakovinski proizvodi	10 µg/100 g			
	sir	2 µg/100 g			
	mlečni deserti in podobni proizvodi	2 µg/100 g			
	fermentirano mleko ali fermentirana smetana	1,5 µg/100 g			
	mleko v prahu in koncentrati	25 µg/100 g			
	proizvodi na osnovi mleka, sirotka in smetana	0,5 µg/100 g			
	mesu in mlečnim izdelkom podobni proizvodi	2,5 µg/100 g			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	5 µg/100 g			
	nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	5 µg/100 g			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Z UV-žarki obdelan kruh	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni vitamina D₂</i>	Poimenovanju novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, se doda navedba, da živilo „vsebuje vitamin D, proizveden z obdelavo z UV-žarki“.		
	s kvasom vzhajan kruh in štručke (brez posipa)	3 µg vitamina D ₂ /100 g			
Z UV-žarki obdelano mleko	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni vitamina D₃</i>	1. Pri poimenovanju novega živila pri označevanju živil je navedeno „Obdelano z UV-žarki.“. 2. Kadar z UV-žarki obdelano mleko vsebuje količino vitamina D, ki se šteje za znatno v skladu s točko 2 dela A Priloge XIII k Uredbi (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta, je treba poimenovanju pri označevanju dodati navedbo „Vsebuje vitamin D, proizveden z obdelavo z UV-žarki.“ ali „Mleko z vitaminom D, proizvedenim z obdelavo z UV-žarki.“.		
	pasterizirano polnomastno mleko, kot je opredeljeno v Uredbi (EU) št. 1308/2013, ki se zaužije kot tako	5–32 µg/kg za splošno prebivalstvo, razen za dojenčke			
	pasterizirano polposneto mleko, kot je opredeljeno v Uredbi (EU) št. 1308/2013, ki se zaužije kot tako	1–15 µg/kg za splošno prebivalstvo, razen za dojenčke			

▼ **M9**

▼ **M51**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Prah iz gob, ki vsebuje vitamin D₂	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni vitamina D₂ ⁽¹⁾</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „z UV žarki obdelan prah iz gob, ki vsebuje vitamin D“ ali „z UV žarki obdelan prah iz gob, ki vsebuje vitamin D ₂ “ Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo prah iz gob, ki vsebuje vitamin D ₂ , vsebuje izjavo, da jih dojenčki ne smejo uživati		Odobreno 27. avgusta 2020. Ta vključitev temelji na pravno zaščitениh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Oakshire Naturals, LP, PO Box 388 Kennett Square, Pennsylvania 19348, Združene države. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila prah iz gob, ki vsebuje vitamin D ₂ , na trg v Uniji odobreno le družbi Oakshire Naturals, LP, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Oakshire Naturals, LP. Končni datum obdobja varstva podatkov: 27. avgust 2025.
	žitni kosmiči za zajtrk	2,25 µg vitamina D ₂ /100 g			
	s kvasom vzhajan kruh in pecivo	2,25 µg vitamina D ₂ /100 g			
	žitni izdelki in testenine	2,25 µg vitamina D ₂ /100 g			
	sadni sok in pijače iz mešanice sadja/zele-njave	1,125 µg vitamina D ₂ /100 mL			
	mleko in mlečni izdelki (razen tekočega mleka)	2,25 µg vitamina D ₂ /100 g/ 1,125 µg vitamina D ₂ /100 mL (pijače)			
	sir (razen skute, rikote in trdih sirov za ribanje)	2,25 µg vitamina D ₂ /100 g			
	ploščice in pijače, ki nadomeščajo obrok	2,25 µg vitamina D ₂ /100 g/ 1,125 µg vitamina D ₂ /100 mL (pijače)			
	mlečnim izdelkom podobni izdelki	2,25 µg vitamina D ₂ /100 g/ 1,125 µg vitamina D ₂ /100 mL (pijače)			
	mesnim izdelkom podobno izdelki	2,25 µg vitamina D ₂ /100 g			
	juhe in mesne juhe (bujoni)	2,25 µg vitamina D ₂ /100 g			
	ekstrudirani zelenjavni prigrizki	2,25 µg vitamina D ₂ /100 g			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013, razen živil, namenjenih dojenčkom	15 µg/dan			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, namenjena splošni populaciji, razen dojenčkov	15 µg/dan			

▼ **M9**

▼ **M76**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Prah iz gob, ki vsebuje vitamin D₂	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni vitamina D₂</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „z UV žarki obdelan prah iz gob, ki vsebuje vitamin D₂“. 2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo prah iz gob, ki vsebuje vitamin D₂, vključuje izjavo, da jih dojenčki in otroci, mlajši od 3 let, ne smejo uživati.		Odobreno dne 19. decembra 2021. Ta vključitev temelji na pravno zaščitениh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: MBio, Monaghan Mushrooms, Tullygony, Tyholland, Co. Monaghan, Irska. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila prah iz gob, ki vsebuje vitamin D₂, na trg v Uniji odobreno le družbi MBio, Monaghan Mushrooms, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe MBio, Monaghan Mushrooms. Končni datum obdobja varstva podatkov: 19. december 2026.
	žitni kosmiči za zajtrk	2,1 µg/100 g			
	s kvasom vzhajan kruh in podobno pecivo	2,1 µg/100 g			
	žitni izdelki in testenine ter podobni izdelki	2,1 µg/100 g			
	sadni/zelenjavni sokovi in nektarji	1,1 µg/100 ml (se tržijo kot taki ali se pripravijo po navodilu proizvajalca)			
	mlečni izdelki in mlečnim izdelkom podobni izdelki, razen pijač	2,1 µg/100 g (se tržijo kot taki ali se pripravijo po navodilu proizvajalca)			
	mlečni izdelki in mlečnim izdelkom podobni izdelki kot pijače	1,1 µg/100 ml (se tržijo kot taki ali se pripravijo po navodilu proizvajalca)			
	mleko in mleko v prahu	21,3 µg/100 g (se tržijo kot taki ali se pripravijo po navodilu proizvajalca)			
	mesnim izdelkom podobni izdelki	2,1 µg/100 g			
	juhe	2,1 µg/100 ml (se tržijo kot take ali se pripravijo po navodilu proizvajalca)			
	ekstrudirani zelenjavni prigrizki	2,1 µg/100 g			
	nadomestni obrok za nadzor nad telesno težo	2,1 µg/100 g			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013, razen živil, namenjenih dojenčkom	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen prehranskih dopolnil za dojenčke in majhne otroke	15 µg vitamina D ₂ /dan			

▼ **M9**

▼ **M98**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Prah iz gob, ki vsebuje vitamin D₂	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni vitamina D₂ (µg/100 g ali 100 ml)</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „z UV žarki obdelan prah iz gob, ki vsebuje vitamin D₂“. 2. Označevanje prehranskih dopolnil, ki vsebujejo prah iz gob, ki vsebuje vitamin D₂, vključuje izjavo, da jih ne smejo uživati dojenčki in otroci, mlajši od 3 let.		Odobreno dne 24. januarja 2023 Ta vključitev temelji na pravno zaščiteneh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Monterey Mushrooms Inc, 260 Westgate Drive Watsonville, CA 95076, Združene države. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila prah iz gob, ki vsebuje vitamin D₂, na trg v Uniji odobreno le družbi Monterey Mushrooms Inc, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Monterey Mushrooms Inc. Končni datum obdobja varstva podatkov: 24. januar 2028.
	mleku podobni izdelki	1,1			
	mlečnim izdelkom podobni izdelki, razen mleka	2,2			
	žitni kosmiči za zajtrk/žitne ploščice	2,2			
	juhe	2,2			
	sušene juhe	22,5			
	sirotka v prahu	14,1			
	sadni/zelenjavni sokovi in nektarji	1,1			
	sadni/rastlinski sok v prahu	12,4			
	koncentrat sadnega/zelenjavnega soka (tekoč)	3,4			
	brezalkoholne pijače, ki se tržijo v zvezi s telesno vadbo, in fermentirane brezalkoholne pijače (razen fermentiranih mlečnih napitkov)	1,1			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013, razen živil, namenjenih dojenčkom	v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami oseb, ki so jim proizvodi namenjeni, vendar ne več kot 15 µg/dan			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	15 µg/dan			
	nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo	5 µg/obrok			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen prehranskih dopolnil za dojenčke in majhne otroke	15 µg/dan			

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Vitamin K₂ (mena-kinon)	Uporablja se v skladu z Direktivo 2002/46/ES, Uredbo (EU) št. 609/2013 in/ali Uredbo (ES) št. 1925/2006.		Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „menakinon“ ali „vitamin K ₂ “.		
Izvleček iz pšeničnih otrobov	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „izvleček iz pšeničnih otrobov“.	„Izvleček iz pšeničnih otrobov“ se ne sme dati na trg kot prehransko dopolnilo ali njegova sestavina. Prav tako se ne sme dodati začetnim formulam za dojenčke.	
	pivo in nadomestki	0,4 g/100 g			
	žitni kosmiči, pripravljeni za uživanje	9 g/100 g			
	mlečni izdelki	2,4 g/100 g			
	sadni in zelenjavni sokovi	0,6 g/100 g			
	brezalkoholne pijače	0,6 g/100 g			
	mesni pripravki	2 g/100 g			

▼ **M78**

Sveže rastline <i>Wolffia arrhiza</i> in/ali <i>Wolffia globosa</i> (tradicionalno živilo iz tretje države)	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „ <i>Wolffia arrhiza</i> in <i>Wolffia globosa</i> “ ali „ <i>Wolffia arrhiza</i> “ ali „ <i>Wolffia globosa</i> “, odvisno od uporabljenih rastlin.		
	Sveže rastline <i>Wolffia arrhiza</i> in/ali <i>Wolffia globosa</i> kot take				

▼ **M48**

Ksilo-oligosaharidi	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i> ⁽¹⁰⁾	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „ksilo-oligosaharidi“.		
	beli kruh	14 g/kg			
	polnozrnati kruh	14 g/kg			
	žitni kosmiči za zajtrk	14 g/kg			
	keksi	14 g/kg			
	sojin napitek	3,5 g/kg			
	jogurt ⁽⁹⁾	3,5 g/kg			
	sadni namazi	30 g/kg			
	čokoladni konditorski izdelki	30 g/kg			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, za splošno odraslo populacijo	2 g/dan			

▼ **M9**

▼ **M113**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
Biomasa kvasovke <i>Yarrowia lipolytica</i>	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „biomasa kvasovke <i>Yarrowia lipolytica</i> “. 2. Označevanje nadomestnih obrokov za nadzor nad telesno težo, ki vsebujejo biomaso kvasovke <i>Yarrowia lipolytica</i> , vključuje izjavo, da jih lahko uporabljajo le osebe, starejše od 18 let, in da se ne smejo uporabljati, če se na isti dan zaužijejo prehranska dopolnila, ki vsebujejo biomaso kvasovke <i>Yarrowia lipolytica</i> .		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen prehranskih dopolnil za dojenčke in majhne otroke	6 g na dan za otroke, starejše od 10 let, mladostnike in splošno odraslo populacijo 3 g na dan za otroke, stare 3 do 9 let			
	nadomestni obroki za nadzor nad telesno težo za odraslo populacijo	3 g na obrok (največ 2 obroka na dan do največ 6 g na dan)			
Beta-glukani iz kvasovk	<i>Določena kategorija živil</i>	Najvišje dovoljene ravni čistih beta-glukanov iz kvasovk (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „beta-glukani iz kvasovk (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES, razen prehranskih dopolnil za dojenčke in majhne otroke	1,275 g/dan za otroke, starejše od 12 let, in splošno odraslo populacijo 0,675 g/dan za otroke, mlajše od 12 let			
	popolni prehranski nadomestki za nadzor nad telesno težo, kot so opredeljeni v Uredbi (EU) št. 609/2013	1,275 g/dan			
	živila za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013, razen živil za posebne zdravstvene namene, namenjenih dojenčkom in majhnim otrokom	1,275 g/dan			
	pijače na osnovi sadnih in/ali zelenjavnih sokov, vključno s koncentratu in dehidriranimi sokovi	1,3 g/kg			
	pijače s sadno aromo	0,8 g/kg			
	pripravek za kakavove pijače v prahu	38,3 g/kg (v prahu)			

▼ **M9**

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	druge pijače	0,8 g/kg (pripravljeno za uživanje)			
		7 g/kg (v prahu)			
	žitne ploščice	6 g/kg			
	žitni kosmiči za zajtrk	15,3 g/kg			
	polnozrnat in z vlakninami bogati instantni žitni kosmiči za zajtrk (topel obrok)	1,5 g/kg			
	piškoti	6,7 g/kg			
	krekerji	6,7 g/kg			
	pijače na osnovi mleka	3,8 g/kg			
	fermentirani mlečni izdelki	3,8 g/kg			
	mlečnim izdelkom podobni izdelki	3,8 g/kg			
	mleko v prahu	25,5 g/kg			
	juhe in mešanice za juhe	0,9 g/kg (pripravljeno za uživanje)			
		1,8 g/kg (kondenzirano)			
		6,3 g/kg (v prahu)			
	čokolada in konditorski izdelki	4 g/kg			
	proteinske ploščice in proteinski praški	19,1 g/kg			
	džem, marmelada in drugi sadni namazi	11,3 g/kg			
Zeaksantin	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „Zeaksantin“.		
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES	2 mg/dan			
Cinkov L-pidolat	<i>Določena kategorija živil</i>	<i>Najvišje dovoljene ravni</i>	Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „cinkov L-pidolat“.		
	živila, zajeta v Uredbi (EU) št. 609/2013	3 g/dan			
	pijače na osnovi mleka in podobni izdelki, namenjeni majhnim otrokom				
	nadomestni obrok za nadzor nad telesno težo				
	živila, namenjena osebam z visoko energijsko porabo, predvsem športnikom				

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil	Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	► M30 Varstvo podatkov ◀
	živila, na katerih so navedene izjave o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v skladu z zahtevami Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 828/2014			
	prehranska dopolnila, kot so opredeljena v Direktivi 2002/46/ES			

(¹) Uredba (EU) št. 609/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 12. junija 2013 o živilih, namenjenih dojenčkom in majhnim otrokom, živilih za posebne zdravstvene namene in popolnih prehranskih nadomestkih za nadzor nad telesno težo ter razveljavitvi Direktive Sveta 92/52/EGS, direktiv Komisije 96/8/ES, 1999/21/ES, 2006/125/ES in 2006/141/ES, Direktive 2009/39/ES Evropskega parlamenta in Sveta ter uredb Komisije (ES) št. 41/2009 in (ES) št. 953/2009 (UL L 181, 29.6.2013, str. 35).

(²) Izvedbena uredba Komisije (EU) št. 828/2014 z dne 30. julija 2014 o zahtevah za zagotavljanje informacij potrošnikom o odsotnosti ali zmanjšani prisotnosti glutena v živilih (UL L 228, 31.7.2014, str. 5).

(³) Direktiva 2002/46/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 10. junija 2002 o približevanju zakonodaj držav članic o prehranskih dopolnilih (UL L 183, 12.7.2002, str. 51).

(⁴) Uredba (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 20. decembra 2006 o dodajanju vitaminov, mineralov in nekaterih drugih snovi živilom (UL L 404, 30.12.2006, str. 26).

(⁵) Direktiva Sveta 2001/113/ES z dne 20. decembra 2001 o sadnih džemih, želejih, marmeladah in sladkani kostanjevi kaši, namenjeni za prehrano ljudi (UL L 10, 12.1.2002, str. 67).

(⁶) Uredba (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. decembra 2013 o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov in razveljavitvi uredb Sveta (EGS) št. 922/72, (EGS) št. 234/79, (ES) št. 1037/2001 in (ES) št. 1234/2007 (UL L 347, 20.12.2013, str. 671).

► **M33** (⁷) Najvišje dovoljene ravni uporabe v gotovem proizvodu (ki se daje v promet kot gotov proizvod ali je pripravljen po navodilih proizvajalca). ◀

► **M47** (⁸) Direktiva Sveta 2001/112/ES z dne 20. decembra 2001 o sadnih sokovih in nekaterih podobnih proizvodih, namenjenih za prehrano ljudi (UL L 10, 12.1.2002, str. 58). ◀

► **M48** (⁹) Kadar se uporabljajo v mlečnih izdelkih, ksilo-oligosaharidi v celoti ali delno ne nadomestijo nobenih mlečnih sestavin.

(¹⁰) Najvišje ravni, izračunane na podlagi specifikacij za obliko v prahu 1. ◀

► **M51** (¹¹) Uporablja se minimalna specifikacija vsebnosti vitamina D v prahu iz gob, ki vsebuje vitamin D₂, s 1 000 µg vitamina D₂/gram prahu iz gobe. ◀

(¹²) Glede na starostno skupino, ki ji je prehransko dopolnilo namenjeno.

(¹³) Brez poseganja v zahteve iz Uredbe (EU) št. 609/2013 in Uredbe (EU) 2016/127.

(¹⁴) Ni tradicionalna uporaba živila.

▼ M74

▼ M83

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil			Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	Varstvo podatkov
Zamrznjene, posušene in praškaste oblike <i>Acheta domesticus</i> (hišnih murnov)	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni (g/100 g) (tržene kot take ali pripravljene v skladu z navodili)		1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „zamrznjeni <i>Acheta domesticus</i> (hišni muren)“, „posušeni <i>Acheta domesticus</i> (hišni muren) / <i>Acheta domesticus</i> (hišni muren) v prahu“, odvisno od uporabljene oblike. 2. Označevanje živil, ki vsebujejo zamrznjene, posušene ali praškaste oblike <i>Acheta domesticus</i> (hišni muren), vsebuje izjavo, da lahko ta sestavina povzroči alergijske reakcije pri potrošnikih z znanimi alergijami na rake, mehkužce in proizvode iz njih ter na pršice. Ta izjava se navede v neposredni bližini seznama sestavin.		Odobreno dne 3. marca 2022. Ta vključitev temelji na pravno zaščitениh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Fair Insects BV, Industriestraat 3, 5107 NC Dongen, Nizozemska. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila na trg v Uniji odobreno le družbi Fair Insects BV, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za navedeno novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Fair Insects BV. Končni datum obdobja varstva podatkov: 3. marca 2027.
		Zamrznjeno	Posušeno ali v prahu			
	Zamrznjene, posušene in praškaste oblike <i>Acheta domesticus</i>					
	beljakovinski proizvodi, razen mesnim izdelkom podobnih izdelkov	40	20			
	kruh in štručke	30	10			
	pekovski izdelki, žitne ploščice in proizvodi iz polnjenih testenin	30	15			
	keksi	30	8			
	proizvodi na osnovi testenin (suhi)	3	1			
	juhe in koncentradi juhe ali praški	20	5			
	predelani proizvodi iz krompirja; jedi na osnovi metuljnic in zelenjave ter proizvodi na osnovi testenin ali pice	15	5			
	prigrizki na osnovi koruzne moke	40	20			
	pivu podobne pijače, mešanice alkoholnih pijač	1	1			
	oreški, oljnice in čičerika	40	25			
	omake	30	10			
	mesni pripravki	40	16			
	mesnim izdelkom podobni izdelki	80	50			
	čokoladni konditorski izdelki	30	10			
	zamrznjeni fermentirani izdelki na osnovi mleka	15	5			

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	Varstvo podatkov
zamrznjene, posušene in praškaste oblike <i>Locusta migratoria</i> (kobilica selka)	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni (g/100 g) (tržene kot take ali pripravljene v skladu z navodili)		1. Poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, je „zamrznjena <i>Locusta migratoria</i> (kobilica selka)*“, „posušena/praškasta <i>Locusta migratoria</i> (kobilica selka)*“, „cela <i>Locusta migratoria</i> (kobilica selka) v prahu“ glede na uporabljeno obliko. 2. Označevanje živil, ki vsebujejo zamrznjene, posušene ali praškaste oblike <i>Locusta migratoria</i> (kobilica selka), vsebuje izjavo, da lahko ta sestavina povzroči alergijske reakcije pri potrošnikih z znanimi alergijami na rake, mehkužce in proizvode iz njih ter na pršice. Ta izjava se navede v neposredni bližini seznama sestavin.	Odobreno dne 5.12.2021. Ta vključitev temelji na pravno zaščiteneh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Fair Insects BV, Industriestraat 3, 5107 NC Dongen, Nizozemska. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila na trg v Uniji odobreno le družbi Fair Insects BV, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za navedeno novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Fair Insects BV. Končni datum obdobja varstva podatkov: 5.12.2026.
		Zamrznjene	Posušene ali praškaste		
	zamrznjene, posušene in praškaste oblike <i>Locusta migratoria</i>				
	predelani proizvodi iz krompirja; jedi na osnovi metuljnic in proizvodi na osnovi testenin	15	5		
	mesnim izdelkom podobni izdelki	80	50		
	juhe in koncentrirane juhe	15	5		
	metuljnice in zelenjava v pločevinkah/kozarcih za vlaganje	20	15		
	solate	15	5		
	pivu podobne pijače, mešanice alkoholnih pijač	2	2		
	čokoladni konditorski izdelki	30	10		
	oreški, oljnice in čičerika		20		
	zamrznjeni fermentirani izdelki na osnovi mleka	15	5		
	klobase	30	10		

▼ M74

▼ M78

Odobreno novo živilo	Pogoji za uporabo novih živil		Dodatne posebne zahteve za označevanje	Druge zahteve	Varstvo podatkov
Zamrznjene, posušene in praškaste oblike ličink mokařja (<i>Tenebrio molitor</i>)	Določena kategorija živil	Najvišje dovoljene ravni (g/100 g) (tržene kot take ali pripravljene v skladu z navodili)	1. Glede na uporabljen obliko je poimenovanje novega živila pri označevanju živil, ki ga vsebujejo, „zamrznjene ličinke mokařja (<i>Tenebrio molitor</i>)“, „posušene ličinke mokařja (<i>Tenebrio molitor</i>)“ ali „prah iz ličink mokařja (<i>Tenebrio molitor</i>)“. 2. Označevanje živil, ki vsebujejo zamrznjene, posušene ali praškaste oblike ličink mokařja (<i>Tenebrio molitor</i>), vsebuje izjavo, da lahko ta sestavina povzroči alergijske reakcije pri potrošnikih z znanimi alergijami na rake in proizvode iz njih ter na pršice. Ta izjava se navede v neposredni bližini seznama sestavin.		Odobreno dne 1. marca 2022. Ta vključitev temelji na pravno zaščiteneh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: Fair Insects BV, Industriestraat 3, 5107 NC Dongen, Nizozemska. V obdobju varstva podatkov je dajanje novega živila na trg v Uniji odobreno le družbi Fair Insects BV, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za navedeno novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Fair Insects BV. Končni datum obdobja varstva podatkov: 1. marec 2027.
		Zamrznjeno			
	zamrznjene, posušene in praškaste oblike ličink mokařja (<i>Tenebrio molitor</i>)				
	kruh in štručke iz več vrst žit; krekerji in grisini	30			
	žitne ploščice	30			
	proizvodi na osnovi sušenih testenin jedi na osnovi testenin (razen sušenih ekspan-diranih testenin); pica in pici podobne jedi	15			
	proizvodi na osnovi sušenih polnjenih testenin	30			
	premiksi (suhi) za pekovske izdelke	30			
	omake	30			
	jedi na osnovi krompirja, metuljnic	15			
	sirotka v prahu	40			
	mesnim izdelkom podobni izdelki	80			
	juhe in solate	20			
	čips	40			
	pijače, podobne pivu; mešane alkoholne pijače; mešanice alkoholnih pijač	1			
	čokoladni konditorski izdelki	30			
	oreški, oljnice in čičerika	40			
	zamrznjeni fermentirani izdelki na osnovi mleka	15			
	mesni pripravki	40			

Tabela 2: Specifikacije

Odobreno novo živilo	Specifikacije
N-acetil-D-nevraminska kislina	Opis: N-acetil-D-nevraminska kislina je bel do umazano bel kristaliničen prah. Opredelitev: Kemijsko ime: imeni po IUPAC: N-acetil-D-nevraminska kislina (dihidrat) 5-acetamido-3,5-dideoksi-D-glicero-D-galakto-non-2-ulopiranozonska kislina (dihidrat) sopomenka: sialična kislina (dihidrat) Kemijska formula: $C_{11}H_{19}NO_9$ (kislina) $C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9 \cdot 2H_2O$) (dihidrat) Molekulska masa: 309,3 Da (kislina) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihidrat) Št. CAS: 131-48-6 (prosta kislina) 50795-27-2 (dihidrat) Specifikacije: opis: bel do umazano bel kristaliničen prah pH (20 °C, 5-odstotna raztopina): 1,7–2,5 N-acetil-D-nevraminska kislina (dihidrat): > 97,0 % voda (dihidrat predstavlja 10,4 %): ≤ 12,5 % (m/m) sulfatni pepel: < 0,2 % (m/m) ocetna kislina (kot prosta kislina in/ali natrijev acetat): < 0,5 % (m/m) Težke kovine: železo: < 20,0 mg/kg svinec: < 0,1 mg/kg ostanki beljakovin: < 0,01 % (m/m)

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Ostanki topil: 2-propanol: < 0,1 % (m/m) aceton: < 0,1 % (m/m) etil acetat: < 0,1 % (m/m) Mikrobiološka merila: <i>Salmonella</i>: odsotnost v 25 g skupno število aerobnih mezofilnih bakterij: < 500 CFU/g Enterobacteriaceae: odsotnost v 10 g <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: odsotnost v 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: odsotnost v 25 g <i>Bacillus cereus</i>: < 50 CFU/g kvasovke: < 10 CFU/g plesni: < 10 CFU/g ostanki endotoksinov: < 10 EU/mg CFU: kolonijske enote; EU: enote endotoksinov.

▼ **M83**

Zamrznjene, posušene in praškaste oblike <i>Acheta domesticus</i> (hišnih murnov)	Opis/opredelitev: Novo živilo je sestavljeno iz celih, zamrznjenih, posušenih in praškastih oblik hišnega murna. Izraz „hišni muren“ se nanaša na odraslega <i>Acheta domesticus</i>, ki je vrsta žuželk iz družine Gryllidae. Novo živilo je namenjeno trženju v treh različnih oblikah, in sicer: (i) toplotno obdelani in zamrznjeni celi <i>A. domesticus</i>. (zamrznjeni AD); (ii) toplotno obdelani in z zamrzovanjem posušeni celi <i>A. domesticus</i> (posušeni AD) ter (iii) toplotno obdelani, z zamrzovanjem posušeni in zmleti celi <i>A. domesticus</i> (celi AD v prahu). Pred usmrtitvijo žuželk z zamrzovanjem je potrebno najmanj 24-urno obdobje postenja, da odrasle žuželke lahko izpraznijo prebavila.	
	Značilnosti/sestava (zamrznjeni AD): pepel (% m/m): 0,6–1,2 vlaga (% m/m): 76–82 surove beljakovine (N x 6,25) (% m/m): 12–21 prebavljivi ogljikovi hidrati (% m/m): 0,1–2 maščobe (% m/m): 3–12 od tega nasičene (% m/m): 36–45	Značilnosti/sestava (posušeni AD ali AD v prahu): pepel (% m/m): 2,9–5,1 vlaga (% m/m): ≤ 5 surove beljakovine (N x 6,25) (% m/m): 55–65 prebavljivi ogljikovi hidrati (% m/m): 1–4 maščobe (% m/m): 29–35 od tega nasičene (% m/m): 36–45

Odobreno novo živilo	Specifikacije	
	peroksidno število (meq O₂/kg maščobe): ≤ 5 prehranske vlaknine (% m/m): 0,8–3 (¹⁸)hitin (% m/m): 0,7–3,0 Težke kovine: svinec: ≤ 0,05 mg/kg kadmij: ≤ 0,06 mg/kg Mikotoksini: aflatoksini (vsota B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg aflatoksin B1 (µg/kg): ≤ 2 deoksinivalenol: ≤ 200 µg/kg ohratoksin A: ≤ 1 µg/kg Dioksini in dioksinom podobni PCB-ji vsota dioksinov in dioksinom podobnih PCB-jev UB, (¹⁹)WHO₂₀₀₅ PCDD/F-PCB-TEQ): ≤ 1,25 pg/g maščobe Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mikroorganizmov na ploščah: ≤ 10⁵ (7)CFU/g kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 50 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: odsotnost v 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: odsotnost v 25 g sulfit reducirajoči anaerobi: ≤ 30 CFU/g <i>Bacillus cereus</i> (domnevno): ≤ 100 CFU/g enterobakterije (domnevno): < 100 CFU/g koagulaza pozitivni <i>stafilokoki</i>: ≤ 100 CFU/g	peroksidno število (meq O₂/kg maščobe): ≤ 5 prehranske vlaknine (% m/m): 3–6 (¹⁸)hitin (% m/m): 5,3–10,0 Težke kovine: svinec: ≤ 0,05 mg/kg kadmij: ≤ 0,06 mg/kg Mikotoksini: aflatoksini (vsota B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg aflatoksin B1 (µg/kg): ≤ 2 deoksinivalenol: ≤ 200 µg/kg ohratoksin A: ≤ 1 µg/kg Dioksini in dioksinom podobni PCB-ji vsota dioksinov in dioksinom podobnih PCB-jev UB, (¹⁹)WHO₂₀₀₅ PCDD/F-PCB-TEQ): ≤ 1,25 pg/g maščobe Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mikroorganizmov na ploščah: ≤ 10⁵ CFU/g kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 50 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: odsotnost v 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: odsotnost v 25 g sulfit reducirajoči anaerobi: ≤ 30 CFU/g <i>Bacillus cereus</i> (domnevno): ≤ 100 CFU/g enterobakterije (domnevno): < 100 CFU/g koagulaza pozitivni <i>stafilokoki</i>: ≤ 100 CFU/g

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
▼ <u>M99</u> Delno razmaščen prah iz <i>Acheta domesticus</i> (hišnih murnov)	Opis/opredelitev: Novo živilo je delno razmaščen prah, pridobljen iz celih <i>Acheta domesticus</i> (hišnih murnov) z vrsto korakov, ki vključujejo 24-urno obdobje postenja, da žuželke lahko izpraznijo prebavila, žrtvovanje žuželk z zamrzovanjem, izpiranjem, toplotno obdelavo, sušenjem, ekstrakcijo olja (mehanskim iztiskanjem) in mletjem.
	Značilnosti/sestava: surove beljakovine (N x 6,25) (% m/m): 74,0–78,0 maščobe (% m/m): 9,0–12,0 vlaga (% m/m): 3,0–6,0 surove vlaknine (% m/m): 8,0–10,0 hitin ⁽²²⁾ (% m/m): 4,0–8,5 pepel (% m/m): ≤ 5,6 peroksidno število (meq O ₂ /kg maščobe) ≤ 5,0 mangan: ≤ 100,0 mg/kg cianid: ≤ 5,0 mg/kg Težke kovine: svinec: ≤ 0,1 mg/kg kadmij: ≤ 0,025 mg/kg Mikotoksini: aflatoksini (vsota B1, B2, G1, G2): ≤ 0,4 µg/kg deoksinivalenol: ≤ 200,0 µg/kg ohratoksin A: ≤ 1,0 µg/kg Dioksini in dioksinom podobni PCB-ji: vsota dioksinov in dioksinom podobnih PCB-jev UB, ⁽²³⁾ WHO ₂₀₀₅ PCDD/F-PCB-TEF): ≤ 1,25 pg/g maščobe Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mikroorganizmov: ≤ 10 ⁵ CFU/g kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i> : ≤ 50 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: ni zaznana v 25 g <i>Listeria monocytogenes</i> : ni zaznana v 25 g <i>Bacillus cereus</i> (domnevno): ≤ 100 CFU/g enterobakterije (domnevno): < 100 CFU/g koagulaza pozitivni stafilokoki: ≤ 100 CFU/g

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Posušena sadna pulpa <i>Adansonia digitata</i> (baobaba)	Opis/opredelitev: Sadeži baobaba (<i>Adansonia digitata</i>) se obirajo z drevesa. Trda lupina se odpre in meso loči od semen in lupine. Meso se zmelje in loči na debele in tanke koščke (velikost delcev od 3 do 600 µ) ter nato zapakira v vrečke. Značilne hranilne sestavine: vlaga (izguba pri sušenju) (g/100 g): 4,5–13,7 beljakovine (g/100 g): 1,8–9,3 maščobe (g/100 g): 0–1,6 ogljikovi hidrati skupaj (g/100 g): 76,3–89,5 sladkorji skupaj (kot glukoza): 15,2–36,5 natrij (mg/100 g): 0,1–25,2 Analitske specifikacije: tuje snovi: ne več kot 0,2 % vlaga (izguba pri sušenju) (g/100 g): 4,5–13,7 pepel (g/100 g): 3,8–6,6
Izvleček <i>Ajuga reptans</i> iz celičnih kultur	Opis/opredelitev: Vodno-alkoholni izvleček iz tkivnih kultur <i>Ajuga reptans</i> L., ki bistveno ustreza izvlečkom iz cvetočih nadzemnih delov <i>Ajuga reptans</i>, pridobljenih s tradicionalnimi kulturami.

▼ **M80**

<i>Akkermansia muciniphila</i> (pasterizirana)	Opis: Pasterizirana <i>Akkermansia muciniphila</i> (sev ATCC BAA-835, CIP 107961) se pridobi z anaerobno rastjo bakterije, ki ji sledijo pasterizacija, koncentracija celic, krioprezervacija in sušenje z zamrzovanjem. Značilnosti/sestava: skupno število celic <i>A. muciniphila</i> (celice/g): $2,5 \times 10^{10}$ do $2,5 \times 10^{12}$ skupno število živih celic <i>A. muciniphila</i> (CFU/g): < 10 (LoD) (*) vodna aktivnost: ≤ 0,43 vlaga (%): ≤ 12,0 beljakovine (%): ≤ 35,0 maščobe (%): ≤ 4,0 surov pepel (%): ≤ 21,0 ogljikovi hidrati (%): 36,0–86,0 Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mezofilov: ≤ 500 CFU (**)/g sulfit reducirajoči anaerobi: ≤ 50 CFU/g koaguloza⁺ stafilokoki : ≤ 10 CFU/g enterobakterije: ≤ 10 CFU/g
--	---

▼ **M80**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	kvasovke: ≤ 10 CFU/g plesni: ≤ 10 CFU/g <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 100 CFU/g <i>Listeria</i> spp.: odsotnost v 25 g <i>Salmonella</i> spp. : odsotnost v 25 g <i>Escherichia coli</i> : odsotnost v 1 g (*) LoD: meja zaznavnosti. (**) kolonijske enote.
L-alanil-L-glutamin	Opis/opredelitev: L-alanil-L-glutamin se proizvaja s fermentacijo z gensko spremenjenim sevom <i>Escherichia coli</i>. Med postopkom fermentacije se sestavina izloča v rastni medij, od katerega se nato loči in prečisti do koncentracije > 98 %. videz: bel kristaliničen prah čistost: > 98 % infrardeča spektroskopija: skladnost z referenčnim standardom videz raztopine: brezbarvna in bistra vsebnost (suha snov): 98–102 % sorodne snovi (vsaka): ≤ 0,2 % ostanek po žarenju: ≤ 0,1 % izguba pri sušenju: ≤ 0,5 % optična rotacija: +9,0 – +11,0° pH (1 %; H₂O): 5,0–6,0 amonij (NH₄): ≤ 0,020 % klorid (Cl): ≤ 0,020 % sulfat (SO₄): ≤ 0,020 % Mikrobiološka merila: <i>Escherichia coli</i>: odsotnost/g
Olje iz mikroalg <i>Ulkenia</i> sp.	Opis/opredelitev: Olje iz mikroalg <i>Ulkenia</i> sp. kislinско število: ≤ 0,5 mg KOH/g peroksidno število (PV): ≤ 5,0 meq/kg olja vlaga in hlapne snovi: ≤ 0,05 % neumiljive snovi: ≤ 4,5 % transmaščobne kisline: ≤ 1,0 % vsebnost DHA: ≥ 32 %

▼ M9

▼ M26

▼ M9

▼ M103

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Olje iz semen <i>Allanblackia</i>	Opis/opredelitev: Olje iz semen <i>Allanblackia</i> je pridelano iz semen vrst <i>Allanblackia</i>: <i>A. floribunda</i> (sopomensko z <i>A. parviflora</i>) in <i>A. stuhlmannii</i>. Sestava maščobnih kislin (v % skupnih maščobnih kislin): lavrinska kislina – miristinska kislina – palmitinska kislina (C12:0 – C14:0 – C16:0): vsota teh kislin < 4,0 % stearinska kislina (C18:0): 45–58 % oleinska kislina (C18:1): 40–51 % polinenasičene maščobne kisline (PUFA): < 2 % Značilnosti: proste maščobne kisline: največ 0,1 % skupnih maščobnih kislin transmaščobne kisline: največ 1,0 % skupnih maščobnih kislin peroksidno število: največ 1,0 meq/kg neumiljiva snov: največ 1,0 % (m/m) olja vrednost umiljenja: 185–198 mg KOH/g
Izvleček iz listov <i>Aloe macroclada</i> Baker	Opis/opredelitev: Izvleček gela v prahu, pridobljen iz listov <i>Aloe macroclada</i> Baker, ki bistveno ustreza enakemu gelu, pridobljenem iz listov <i>Aloe vera</i> (L.) Burm.f. pepel: 25 % prehranske vlaknine: 28,6 % maščobe: 2,7 % vlaga: 4,7 % polisaharidi: 9,5 % beljakovine: 1,63 % glukoza: 8,9 %
Ličinke <i>Alphitobius diaperinus</i> (malega mokaarja) v zamrznjeni obliki, obliki paste, posušeni obliki in obliki prahu	Opis/opredelitev: Novo živilo je sestavljeno iz celih ličink malega mokaarja v zamrznjeni obliki, obliki paste, posušeni obliki in obliki prahu. Izraz „ličinke malega mokaarja“ se nanaša na ličinke <i>Alphitobius diaperinus</i>, ki so vrsta žuželk iz družine Tenebrionidae (črnavci). Za prehrano ljudi so namenjene cele ličinke malega mokaarja, brez odstranjenih delov. Novo živilo je namenjeno trženju v štirih različnih oblikah, in sicer: (i) cele blanširane in zamrznjene ličinke <i>A. diaperinus</i> (zamrznjene ličinke A.D.), (ii) pasta iz celih blanširanih, zmletih in zamrznjenih ličink <i>A. diaperinus</i> (pasta iz ličink A.D.), (iii) cele blanširane in z zamrzovanjem sušene ličinke <i>A. diaperinus</i> (posušene ličinke A.D.) ter (iv) prah iz celih blanširanih, z zamrzovanjem sušenih in zmletih ličink <i>A. diaperinus</i> (prah iz ličink A.D.). Pred usmrtitvijo žuželk s toplotno obdelavo je potrebno najmanj 24-urno obdobje postenja, da žuželke lahko izpraznijo prebavila.

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Značilnosti/sestava (zamrznjene ličinke A.D. ali pasta iz ličink A.D.): pepel (% m/m): ≤ 1,5 vlaga (% m/m): 65–80 surove beljakovine (N × 6,25) (% m/m): 12–25 prebavljivi ogljikovi hidrati (% m/m): 0,4–2 maščobe (% m/m): 5–12 peroksidno število (meq O₂/kg maščobe) ≤ 0,2 prehranske vlaknine (% m/m): 1–4 (²⁷) hitin (% m/m): 1,0–2,6 Težke kovine: svinec: ≤ 0,1 mg/kg kadmij: ≤ 0,05 mg/kg Mikotoksini: aflatoksini (vsota B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg aflatoksin B1 (µg/kg): ≤ 2 deoksinivalenol: ≤ 200 µg/kg ohratoksin A: ≤ 1 µg/kg Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mikroorganizmov na ploščah: ≤ 10⁵ (²⁵) CFU/g kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 50 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: odsotnost v 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: odsotnost v 25 g sulfit reducirajoči anaerobi: ≤ 30 CFU/g <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 100 CFU/g enterobakterije: ≤ 100 CFU/g koagulaza pozitivni stafilokoki: ≤ 100 CFU/g Značilnosti/sestava (posušene ličinke A.D. ali prah iz ličink A.D.): pepel (% m/m): ≤ 5 vlaga (% m/m): 1–5 surove beljakovine (N × 6,25) (% m/m): 50–70 prebavljivi ogljikovi hidrati (% m/m): 1,5–3,5 maščobe (% m/m): 20–35 peroksidno število (meq O₂/kg maščobe) ≤ 5 prehranske vlaknine (% m/m): 3–6 (²⁷) hitin (% m/m): 3,0–9,1 Težke kovine: svinec: ≤ 0,1 mg/kg kadmij: ≤ 0,05 mg/kg Mikotoksini: aflatoksini (vsota B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg aflatoksin B1 (µg/kg): ≤ 2 deoksinivalenol: ≤ 200 µg/kg ohratoksin A: ≤ 1 µg/kg Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mikroorganizmov na ploščah: ≤ 10⁵ CFU/g kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 50 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: odsotnost v 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: odsotnost v 25 g sulfit reducirajoči anaerobi: ≤ 30 CFU/g <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 100 CFU/g enterobakterije: ≤ 100 CFU/g koagulaza pozitivni stafilokoki: ≤ 100 CFU/g

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
▼ <u>M24</u> Olje iz krila vrste <i>Euphausia superba</i>	Opis/opredelitev: Lipidni izvleček iz krila vrste <i>Euphausia superba</i> se proizvaja z lipidno ekstrakcijo iz globoko zamrznjenega zdrobljenega krila ali posušene krilove moke z odobrenim ekstrakcijskim topilom (v skladu z Direktivo 2009/32/ES). Beljakovine in krilni material se odstranijo iz lipidnega izvlečka s filtracijo. Ekstrakcijska topila in ostanek vode se odstranijo z izparevanjem. vrednost umiljenja: ≤ 230 mg KOH/g peroksidno število (PV): ≤ 3 meq O ₂ /kg olja oksidativna stabilnost: Za vsa živila, ki vsebujejo olje iz krila vrste <i>Euphasia superba</i> , bi bilo treba z ustrezno in priznano nacionalno/mednarodno preskusno metodologijo (npr. z metodo AOAC) dokazati oksidativno stabilnost. vlaga in hlapne snovi: ≤ 3 % ali 0,6, izraženo kot vodna aktivnost pri 25 °C fosfolipidi: ≥ 35 % do < 60 % transmaščobne kisline: ≤ 1 % EPA (eikozapentaenojska kislina): ≥ 9 % DHA (dokozaheksaenojska kislina): ≥ 5 %
▼ <u>M9</u> Olje iz krila vrste <i>Euphausia superba</i>, bogato s fosfolipidi	Opis/opredelitev: Olje, bogato s fosfolipidi, se proizvaja iz krila vrste <i>Euphausia superba</i> z večkratnim izpiranjem z odobrenimi topili (v skladu z Direktivo 2009/32/ES), da se poveča vsebnost fosfolipidov v olju. Topila se odstranijo iz končnega proizvoda z izparevanjem. vrednost umiljenja: ≤ 230 mg KOH/g peroksidno število (PV): ≤ 3 meq O ₂ /kg olja vlaga in hlapne snovi: ≤ 3 % ali 0,6, izraženo kot vodna aktivnost pri 25 °C fosfolipidi: ≥ 60 % transmaščobne kisline: ≤ 1 % EPA (eikozapentaenojska kislina): ≥ 9 % DHA (dokozaheksaenojska kislina): ≥ 5 %

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
▼ <u>M97</u> Miceliji <i>Antrodia camphorata</i> v prahu	Opis/opredelitev: Novo živilo so z zamrzovanjem sušeni miceliji gliv <i>Antrodia camphorata</i> (sev BCRC 39106), ki so bile pridelane z gojenjem na trdni podlagi. Z zamrzovanjem sušeni miceliji se nato zmeljejo v prah. <i>Antrodia camphorata</i> je sopomenka <i>Taiwanofungus camphoratus</i> (družina: Fomitopsidaceae). Značilnosti/sestava: izguba pri sušenju (vlaga): < 10 % ogljikovi hidrati: ≤ 80 g/100 g beljakovine: ≤ 20 g/100 g pepel: ≤ 6 g/100 g maščobe: ≤ 6 g/100 g triterpenoidi skupaj: 1,0–10,0 g/100 g antrokinonol: 1,0–20,0 mg/g Težke kovine: arzen: < 0,5 mg/kg Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mikroorganizmov: ≤ 10³ * CFU/g skupno število kvasovk in plesni: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ni zaznana v 10 g <i>Salmonella</i> spp.: ni zaznana v 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: ni zaznana v 10 g * CFU: kolonijske enote.
▼ <u>M120</u> Vodnoetanolni ekstrakt <i>Labisia pumila</i>	Opis/opredelitev: Novo živilo je hidroalkoholni ekstrakt, pridobljen iz posušene cele rastline <i>Labisia pumila</i> (Blume) Fern.-Vill. Postopek proizvodnje novega živila se začne s pranjem, sušenjem in mletjem rastline <i>Labisia pumila</i>. Zmleti rastlinski material se nato dvakrat ekstrahira z mešanico vode in etanola (50/50 v/v). Tekoči ekstrakt se nato koncentrira, zmeša z maltodekstrinom (ki se uporablja kot sredstvo za sušenje) v razmerju 2 : 1 in posuši z razprševanjem.

▼ M120

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Značilnosti/sestava (vključno z maltodekstrinom):velikost delcev: > 90 % skozi mrežno sito 120 (125 µm) pepel: < 10 % v kislini netopen pepel: < 1 % vlaga: < 8 % etanol: < 1 % (m/m) galna kislina: 2–10 % (m/m) ogljikovi hidrati: 70–90 g/100 g beljakovine: < 9 % (m/m) maščobe skupaj: < 3 % (m/m) saponin (kot ardisiacripsin A): < 1,5 % (m/m) Mikrobiološka merila: štetje aerobnih mikroorganizmov na plošči: < 1x10⁴ CFU/g kvasovke in plesni: < 5x10² CFU/g <i>E. coli</i>: ni zaznana v 10 g <i>S. aureus</i>: ni zaznana v 10 g <i>Salmonella</i>: ni zaznana v 25 g <i>P. aeruginosa</i>: ni zaznana v 10 g CFU: kolonijske enote m/m: teža na težo

▼ M128

Biomasa iz celične kulture jabolk	Opis/opredelitev: Novo živilo je biomasa iz gojenih in homogeniziranih celic švicarske sorte jabolk Uttwiler Spätlauber (<i>Malus domestica</i> Borkh.). Postopek proizvodnje vključuje zbiranje določenih delov jabolk v sterilnih pogojih, ki se nato postavijo na trden medij, da se spodbudi nastanek primarnega kalusnega tkiva, ki ga sestavljajo dediferencirane celice, v sterilnih pogojih. Kalusne celice se potem gojijo v tekočem mediju ter nato homogenizirajo, toplotno obdelajo in posušijo.
--	--

▼ M128

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Značilnosti/sestava: vlaga: 10,9–15,5 g/100 g pepel: 11,8–20,8 g/100 g beljakovine: 14,3–20,0 g/100 g maščobe: 0,6–2,5 g/100 g neprebavljivi ogljikovi hidrati: 17,1–25,2 g/100 g drugi ogljikovi hidrati (izračunani ⁽²⁹⁾): 21,9–38,9 g/100 g sladkorji skupaj: 17,1–32,6 g/100 g fruktoza: 10,8–20,2 g/100 g glukoza: 3,8–7,0 g/100 g fenoli skupaj: 0,15–0,29 g/100 g jabolčna kislina: 0,41–1,19 g/100 g jantarna kislina: 0,14–0,26 g/100 g

▼ M9

Olje iz glive <i>Mortierella alpina</i>, bogato z arahidonsko kislino	Opis/opredelitev: Bistro rumeno olje, bogato z arahidonsko kislino, se pridobiva s fermentacijo gensko nespremenjenih sevov IS-4, I49-N18, FJRK-MA01 in CBS 210.32 glive <i>Mortierella alpina</i> z uporabo primerne tekočine. Olje se nato ekstrahira iz biomase in prečisti. arahidonska kislina: ≥ 40 mas. % skupne vsebnosti maščobnih kislin proste maščobne kisline: $\leq 0,45$ % skupne vsebnosti maščobnih kislin transmaščobne kisline: $\leq 0,5$ % skupne vsebnosti maščobnih kislin neumiljiva snov: $\leq 1,5$ % peroksidno število (PV): ≤ 5 meq/kg anizidinsko število: ≤ 20 kislinsko število: $\leq 1,0$ KOH/g vlaga: $\leq 0,5$ %
---	---

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Arganovo olje iz <i>Argania spinosa</i>	Opis/opredelitev: Arganovo olje se pridobiva s hladnim stiskanjem mandljem podobnih jedrc sadeža <i>Argania spinosa</i> (L.) Skeels. Jedrca se pred stiskanjem lahko popražijo, toda ne smejo imeti neposrednega stika s plamenom. Sestava: palmitinska kislina (C16:0): 12–15 % stearinska kislina (C18:0): 5–7 % oleinska kislina (C18:1): 43–50 % linolna kislina (C18:2): 29–36 % neumiljiva snov: 0,3–2 % steroli skupaj: 100–500 mg/100 g tokoferoli skupaj: 16–90 mg/100 g oleinska kislost: 0,2–1,5 % peroksidno število (PV): < 10 meq O₂/kg

▼ **M131**

Terpentin iz alg <i>Haematococcus pluvialis</i> , bogat z astaksantinom	Opis: Astaksantin je karotenoid, ki ga proizvedejo alge <i>Haematococcus pluvialis</i>. Za rast alg se uporabljajo različne proizvodne metode, in sicer se lahko uporabljajo zaprti sistemi, izpostavljeni sončni svetlobi ali strogo nadzorovanim virom umetne svetlobe; alternativno se lahko uporabljajo odprti ribniki. Celice alg se poberejo in posušijo, terpentin pa se ekstrahira z uporabo bodisi superkritičnega CO₂ bodisi topila (etil acetat). Astaksantin se razredči in standardizira na 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % ali 20 % z uporabo oljčnega olja, olja žafranike, sončničnega olja ali MCT (trigliceridi s srednje dolgimi verigami). Značilnosti/sestava: maščobe: 42,2–99 % beljakovine: ≤ 4,4 % ogljikovi hidrati: ≤ 52,8 % vlaknine: < 1,0 % pepel: ≤ 4,2 % specifikacije karotenoidov % m/m: astaksantin skupaj: 2,9–11,1 % 9-cis-astaksantin: 0,3–30,0 %
---	--

▼ M131

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	13-cis-astaksantin: 0,2–7,0 % astaksantin monoestri: 66,7–91,5 % astaksantin diestri: 0,16–32,5 % betakaroten: 0,01–0,3 % lutein: ≤ 1,8 % kantaksantin: ≤ 1,30 % Mikrobiološka merila: aerobne bakterije skupaj: < 3 000 CFU/g kvasovke in plesni: < 100 CFU/g koliformne bakterije: < 10 CFU/g E. coli: negativno salmonela: negativno <i>Staphylococcus</i> : negativno

▼ M129

Delno hidrolizirane beljakovine iz tropin ječmena (<i>Hordeum vulgare</i>) in riža (<i>Oryza sativa</i>)	Opis/opredelitev: Novo živilo so delno hidrolizirane beljakovine iz tropin ječmena (<i>Hordeum vulgare</i>) in riža (<i>Oryza sativa</i>), ostankov, pridobljenih iz trdnega stranskega proizvoda proizvodnje piva, ki vsebujejo 45–70 % tropin ječmena in 30–55 % tropin riža. Novo živilo se proizvaja z encimsko obdelavo pasteriziranih ostankov tropin ječmena in riža v fazi drozganja pri proizvodnji piva. Za pridobitev končnega proizvoda se uporabi več faz mehanske obdelave delnega hidrolizata. Značilnosti/sestava: videz: prah stopnja hidrolize: 1–7 % beljakovine (N × 6,25): 78–90 % vlaga: 2–8 % ogljikovi hidrati: 2–10 %
---	--

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	maščobe: 0–2 % pepel: 1–8 % Težke kovine: arzen (mg/kg): ≤ 0,2 kadmij (mg/kg): ≤ 0,1 svinec (mg/kg): ≤ 0,2 živo srebro (mg/kg): ≤ 0,01 Mikotoksini: aflatoksin B1: ≤ 2 µg/kg vsota aflatoksinov (B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg deoksinivalenol: < 200 µg/kg fumonizini (vsota B1, B2): ≤ 200 µg/kg ohratoksin A: ≤ 3 µg/kg zearalenon: ≤ 20 µg/kg patulin: ≤ 50 µg/kg Protihranilni dejavniki: fitinska kislina: < 0,25 % Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mikroorganizmov (CFU/g): < 10⁴ koliformne bakterije (CFU/g): < 100 skupno število kvasovk in plesni (CFU/g): < 100 <i>Salmonella</i> spp.: neodkrito v 25 g <i>Escherichia coli</i> (CFU/g): < 10 <i>Staphylococcus aureus</i> (CFU/g): < 10 <i>Listeria monocytogenes</i>: neodkrito v 25 g <i>Bacillus cereus</i> (CFU/g): < 100 CFU: kolonijske enote

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Seme bazilike (<i>Ocimum basilicum</i>)	Opis/opredelitev: Bazilika (<i>Ocimum basilicum</i> L.) spada v družino „Lamiaceae“ iz reda „Lamiales“. Po pravilu se semena mehanično očistijo. Cvetovi, listi in ostali deli rastline se odstranijo. Najvišjo stopnjo čistosti semen bazilike je treba zagotoviti s filtriranjem (optičnim, mehaničnim). Proizvodni postopek sadnih sokovih in pijač iz mešanice sadja in zelenjave, ki vsebujejo semena bazilike (<i>Ocimum basilicum</i> L.), vključuje predhodno hidratacijo in pasterizacijo semen. Vzpostavljeni so mikrobiološki pregledi in sistemi spremljanja. suha snov: 94,1 % beljakovine: 20,7 % maščobe: 24,4 % ogljikovi hidrati: 1,7 % prehranske vlaknine: 40,5 % (metoda: AOAC 958,29) pepel: 6,78 %

▼ M134

Beta-glukan iz mikroalg <i>Euglena gracilis</i>	Opis/opredelitev: Novo živilo, beta-glukan iz mikroalg <i>Euglena gracilis</i> (paramilon), je linearni, nerazvejan polimer beta-1,3-D-glukana, pridobljen iz gensko nespremenjene mikroalge <i>Euglena gracilis</i>. Novo živilo se proizvaja s fermentacijo, ki ji sledita uravnavanje pH in homogenizacija za sproščanje znc beta-glukana. Zrnca se izolirajo z dekantiranjem in pranjem, nato pa se nakisajo in filtrirajo. Po sušenju se proizvod zmelje. Postopek vključuje pogoje, kot sta bazičen pH in toplotno uničevanje mikroalg, da se zagotovi odsotnost živih celic <i>Euglena gracilis</i> v novem živilu. Značilnosti/sestava: videz: kremno bel prah beta-glukan (*) (%): $\geq 95^{(30)}$ vlaga (%): ≤ 6 pepel (%): ≤ 1 Težke kovine: svinec (mg/kg): $\leq 0,5$ kadmij (mg/kg): $\leq 0,5$ živo srebro (mg/kg): $\leq 0,05$ arzen (mg/kg): $\leq 0,02$
---	---

▼ **M134**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mikroorganizmov (CFU/g): ≤ 3 000 skupno število kvasovk in plesni (CFU/g): ≤ 100 koliformne bakterije (MPN/g): ≤ 30 <i>Escherichia coli</i>: ni zaznana v 10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: ni zaznana v 10 g <i>Salmonella</i> spp.: ni zaznana v 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: ni zaznana v 25 g CFU: kolonijske enote, MPN: najverjetnejše število

▼ **M33**

Betain	Opis/opredelitev: Betain (N,N,N-trimetilglicin ali karboksi-N,N,N-trimetilmetanamin), v brezvodnih (CH₃)₃N⁺CH₂COO⁻ (št. CAS: 107-43-7) in monohidratnih (CH₃)₃N⁺CH₂COO⁻.H₂O (št. CAS: 590-47-6) oblikah se pridobi s predelavo sladkorne pese (tj. melase, vinase ali betain-glicerola). Značilnosti/sestava videz: sipki beli kristali betain: ≥ 99,0 % (m/m v suhi snovi) vlaga: ≤ 2,0 % (brezvodni); ≤ 15,0 % (monohidratni) pepel: ≤ 0,1 % pH: 5,0–7,0 ostanki beljakovin: ≤ 1,0 mg/g Težke kovine: arzen: < 0,1 mg/kg živo srebro: < 0,005 mg/kg kadmij: < 0,01 mg/kg svinec: < 0,05 mg/kg
---------------	---

▼ M33

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Mikrobiološka merila: skupno število živih mikroorganizmov: ≤ 100 CFU/g koliformne bakterije: negativno/10 g <i>Salmonella</i> sp.: negativno/25 g kvasovke: ≤ 10 CFU/g plesni: ≤ 10 CFU/g CFU: kolonijske enote.

▼ M9

Izvleček iz fermentiranih črnih zrn soje	Opis/opredelitev: Izvleček iz fermentiranih črnih zrn soje (izvleček Touchi) je fin svetlorjav, beljakovinsko bogat prah, pridobljen z vodno ekstrakcijo iz majhnih sojinih zrn (<i>Glycine max</i> (L.) Merr.), fermentiranih z <i>Aspergillus oryzae</i>. Izvleček vsebuje zaviralec α-glukozidaze. Značilnosti: maščobe: ≤ 1,0 % beljakovine: ≥ 55 % voda: ≤ 7,0 % pepel: ≤ 10 % ogljikovi hidrati: ≥ 20 % inhibicijsko delovanje na α-glukozidazo: IC50 najmanj 0,025 mg/ml sojini izoflavoni: ≤ 0,3 g/100 g
--	--

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Goveji laktoferin	Opis/opredelitev: Goveji laktoferin je beljakovina, ki je naravno prisotna v kravjem mleku. Je glikoprotein, ki veže železo, velikosti približno 77 kDa in je sestavljen iz ene same polipeptidne verige s 689 aminokislinami. Proizvodni postopek: goveji laktoferin se izolira iz posnetega mleka ali sirotke z ionsko izmenjavo, ki ji sledi ultrafiltracija. Na koncu se posuši z zamrzovanjem ali razprševanjem, veliki delci pa se presejejo. Je svetlo rožnat prah, praktično brez vonja. Fizikalno-kemijske lastnosti govejega laktoferina: vlaga: < 4,5 % pepel: < 1,5 % arzen: < 2,0 mg/kg železo: < 350 mg/kg beljakovine: > 93 % od tega goveji laktoferin: > 95 % od tega druge beljakovine: < 5,0 % pH (2-odstotna raztopina pri 20 °C): 5,2–7,2 topnost (2-odstotne raztopine pri 20 °C): popolna

▼ M35

Bazični izolat beljakovin sirotke iz kravjega mleka	Opis Bazični izolat beljakovin sirotke iz kravjega mleka je rumenkasto siv prah, ki je pridobljen iz posnetega kravjega mleka s serijo postopkov izolacije in prečiščevanja. Značilnosti/sestava beljakovine skupaj (m/masa proizvoda): ≥ 90 % laktoferin (m/masa proizvoda): 25-75 % laktoperoksidaza (m/masa proizvoda): 10–40 % druge beljakovine (m/masa proizvoda): ≤ 30 % TGF-β2: 12–18 mg/100 g vlaga: ≤ 6,0 % pH (5-odstotna raztopina m/v): 5,5–7,6
---	--

▼ M35

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	laktoza: ≤ 3,0 % maščobe: ≤ 4,5 % pepel: ≤ 3,5 % železo: ≤ 25 mg/100 g Težke kovine svinec: < 0,1 mg/kg kadmij: < 0,2 mg/kg živo srebro: < 0,6 mg/kg arzen: < 0,1 mg/kg Mikrobiološka merila: število aerobnih mezofilov: ≤ 10 000 CFU/g <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: negativno/g koagulaza pozitivni stafilokoki: negativno/g <i>Salmonella</i>: negativno/25 g <i>Listeria</i>: negativno/25 g <i>Cronobacter</i> spp.: negativno/25 g plesni: ≤ 50 CFU/g kvasovke: ≤ 50 CFU/g CFU: kolonijske enote

▼ M96

Beta-laktoglobulin (β-laktoglobulin) iz kravjega mleka	Opis: Beljakovine beta-laktoglobulina (β-laktoglobulina) so bel do smetanov prah, pridobljen iz kravje sirotke z vrsto korakov, ki vključujejo filtriranje, koncentracijo, kristalizacijo, ponovno raztapljanje (v vodi), uravnavanje pH na kisli ali nevtralni pH, ponovno koncentracijo in sušenje. število CAS: 9045-23-2 molekulska masa: 36,7 kDa (dimer); 18,3 kDa (monomer)
---	--

▼ **M96**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Značilnosti/sestava: pH (10-odstotna raztopina): 3,5–8,0 beljakovine (N × 6,38) (%): ≥ 86,0 beta-laktoglobulin (% beljakovin): ≥ 90,0 laktoza (%): ≤ 1,0 maščobe (%): ≤ 1,0 pepel (%): ≤ 5,0 vlaga (%): ≤ 5,5 Težke kovine: kadmij (mg/kg): < 0,2 svinec (mg/kg): < 0,1 živo srebro (mg/kg): < 0,01 Onesnaževala: aflatoksin M1 (µg/kg): < 0,01 Mikrobiološka merila: skupno število mikroorganizmov na ploščah: ≤ 5 000 CFU/g skupno število kvasovk/plesni: ≤ 10 CFU/g enterobakterije: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: v 25 g je ni <i>Bacillus cereus</i>: < 100 CFU/g <i>Listeria monocytogenes</i>: v 25 g je ni <i>Staphylococcus aureus</i>: < 10 CFU/g sulfit reducirajoči klostridiji: < 10 CFU/g CFU: kolonijske enote; kDa: kilodaltoni

▼ **M107**

Osteopontin iz kravjega mleka

Opis

Osteopontin iz kravjega mleka je izoliran iz pasterizirane ali mikrofiltrirane sirotke iz kravjega mleka oz. kravjega mleka z ionsko kromatografijo, ultrafiltracijo za odstranitev komponent z nizko molekulsko maso in sušenjem z razprševanjem. Med temi koraki filtriranja se odstranita laktoza in beljakovine sirotke, predvsem alfa-laktalbumin in beta laktoglobulin.

Značilnosti/sestava

beljakovinski odstotek (N × 6,38): 76,5–80,5

osteopontin iz kravjega mleka (bmOPN) (% beljakovin): ≥ 84,5

▼ M107

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	bmOPN polne dolžine (molekulska masa 33,9 kDa) (% bmOPN): ≥ 15 N-terminalni fragment bmOPN (molekulska masa 19,8 kDa) (% bmOPN): ≥ 70 druge mlečne beljakovine (% beljakovin): ≤ 14,5 vlaga: < 9,5 % laktoza: ≤ 1,0 % maščobe: ≤ 1,0 % pepel: ≤ 11 % indeks netopnosti (mL): ≤ 1,0 Težke kovine svinec: < 0,05 mg/kg kadmij: < 0,05 mg/kg živo srebro: < 0,05 mg/kg arzen: < 0,5 mg/kg aflatoksin M1 < 0,1 µg/kg Mikrobiološka merila skupno število mikroorganizmov na ploščah (30 °C) (CFU/g): ≤ 5 000 plesni/kvasovke (CFU/g): ≤ 100 <i>Bacillus cereus</i> (CFU/g): < 50 žveplo reducirajoči klostridiji (CFU/g): < 10 <i>Staphylococcus aureus</i>: ni zaznana v 1 g enterobakterije (CFU/g): < 10 <i>Salmonella</i> spp.: ni zaznana v 25 g CFU: kolonijske enote

▼ M9

Olje iz semena <i>Buglossoides arvensis</i>	Opis/opredelitev: Rafinirano olje <i>Buglossoides</i> je ekstrahirano iz semen <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I. M. Johnst. alfa-linolenska kislina: ≥ 35 % m/m skupnih maščobnih kislin stearinska kislina: ≥ 15 % m/m skupnih maščobnih kislin linolna kislina: ≥ 8,0 % m/m skupnih maščobnih kislin transmaščobne kisline: ≤ 2,0 % m/m skupnih maščobnih kislin
--	--

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	kislinsko število: ≤ 0,6 mg KOH/g peroksidno število (PV): ≤ 5,0 meq O ₂ /kg vsebnost neumiljive snovi: ≤ 2,0 % vsebnost beljakovin (dušik skupaj): ≤ 10 µg/ml pirolizidinski alkaloidi: niso zaznavni z mejo zaznavnosti 4,0 µg/kg

▼ M91

Olje, pridobljeno iz *Calanus finmarchicus*

Opis/opredelitev:
Novo živilo je nekoliko viskozno olje rubinaste barve z rahlim vonjem po školjkah, pridobljeno iz raka (morskega zooplanktona) *Calanus finmarchicus*. Sestavina vsebuje predvsem voskovne estre (> 85 %) z manjšimi količinami trigliceridov in drugimi nevtralnimi lipidi.

Specifikacije:
voda: < 1,0 %
voskovni estri: > 85 %
maščobne kisline skupaj: > 46 %
eikozapentaenojska kislina (EPA): > 3,0 %
dokozaheksaenojska kislina (DHA): > 4,0 %
maščobni alkoholi skupaj: > 28 %
C20:1 n-9 maščobni alkoholi: > 9,0 %
C22:1 n-11 maščobni alkoholi: > 12 %
transmaščobne kisline: < 1,0 %
astaksantin estri: ≤ 0,25 %
peroksidno število (PV): < 3,0 meq. O₂/kg

▼ M77

Kalcijev fruktoborat

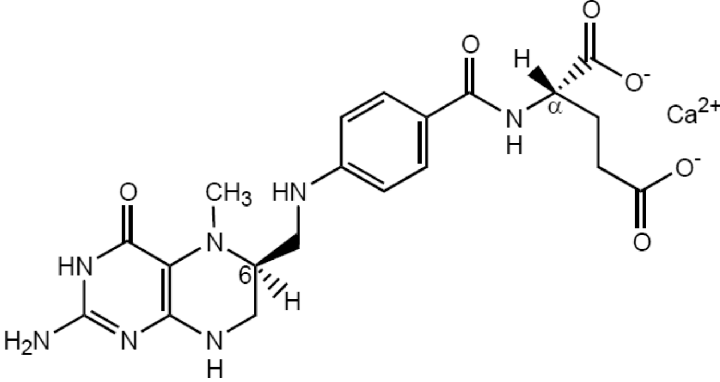
Opis/opredelitev
Novo živilo je kalcijev fruktoborat, tj. tetrahidrat kalcijeve soli bis(fruktoznega) estra borove kisline v obliki prahu, z molekulsko formulo Ca[(C₆H₁₀O₆)₂B]₂•4H₂O in molekulsko maso 846 Da.

▼ **M77**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Novo živilo se proizvaja s kemično sintezo, pri kateri se fruktoza kombinira z borovo kislino v vodi za proizvodnjo bis(fruktoznega) estra borove kisline z različnimi postopki segrevanja in mešanja. Nato se doda kalcijev karbonat za pripravo raztopine, ki vsebuje kalcijevo sol fruktoborata (tetrahidrat). Raztopina se osuši z zamrzovanjem, zmelje za pridobitev končnega proizvoda v prahu ter nato zapakira in shrani v reprezentativnih skladiščnih pogojih (22 ± 1 °C RH 55–60 %). <i>Značilnosti/sestava</i> prosta vlaga: < 5,0 % kalcij: 4,5–5 % bor: 2,5–2,9 % fruktoza: 80–85 % pepel: 15–16 % <i>Težke kovine</i> arzen: ≤ 1 mg/kg <i>Mikrobiološka merila</i> skupno število mikroorganizmov na ploščah: ≤ 1 000 CFU/g ^(a) kvasovke in plesni: < 100 CFU/g koliformne bakterije: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: odsotnost v 25 g koagulaza pozitivni stafilokoki: odsotnost v 1 g (a) CFU: kolonijske enote.

▼ **M85**

Kalcijev L-metilfolat	Opis: Novo živilo se proizvaja s kemično sintezo na osnovi folne kisline. Gre za bel do svetlo rumenkast kristaliničen prah skoraj brez vonja, težko topen v vodi in zelo slabo topen ali netopen v večini organskih topil. Opredelitev: Kemijska formula: C₂₀H₂₃CaN₇O₆
-----------------------	--

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Sistematsko ime: N-{4-[[((6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-heksahidro-5-metil-4-okso-6-pteridinil)metil]amino]benzoil}-L-glutaminska kislina, kalcijeva sol Številki CAS: 129025-21-4 (kalcijeva sol z neopredeljenim razmerjem L-5-MTHF/Ca²⁺) in 151533-22-1 (kalcijeva sol z opredeljenim razmerjem 1:1 L-5-MTHF/Ca²⁺) Molekulska masa: 497,5 daltonov Sopomenke: L-metilfolat, kalcij; L-5-metiltetrahidrofolna kislina, kalcijeva sol [(L-5-MTHF-Ca)]; (6S)-5-metiltetrahidrofolna kislina, kalcijeva sol [(6S)-5-MTHF-Ca]; (6S)-5-metil-5,6,7,8-tetrahidropteroil-L-glutaminska kislina, kalcijeva sol in L-5-metil-tetrahidrofolna kislina (L-5-MTHF) brez opredeljenega kationa Strukturna formula:  Značilnosti Čistost: > 95 % (suha snov) Voda: ≤ 17,0 % Kalcij (na brezvodni osnovi in osnovi brez topila): 7,0 %–8,5 % Kalcijev D-metilfolat (6R, αS izomer): ≤ 1,0 % Drugi folati in podobne snovi: ≤ 2,5 % Etanol: ≤ 0,5 % Onesnaževala CFU: kolonijske enote.

▼ **M85**

Odobreno novo živilo	Specifikacije	
	Dojenčki in majhni otroci	Splošna populacija, razen dojenčkov in majhnih otrok
	svinec: ≤ 1 mg/kg	svinec: ≤ 1 mg/kg
	bor: ≤ 10 mg/kg	bor: ≤ 10 mg/kg
	kadmij: ≤ 0,5 mg/kg	kadmij: ≤ 0,5 mg/kg
	živo srebro: ≤ 1,0 mg/kg	živo srebro: ≤ 1,5 mg/kg
	arzen ≤ 1,5 mg/kg	arzen ≤ 1,5 mg/kg
	platina: ≤ 2 mg/kg	platina: ≤ 10 mg/kg
Mikrobiološka merila: Skupno število funkcionalnih aerobnih bakterij: ≤ 1 000 CFU/g Skupno število kvasovk in plesni: ≤ 100 CFU/g		

▼ **M137**

Kalcidiol monohidrat

Opis/opredelitev:
Novo živilo je kalcidiol monohidrat (25-hidroksiholekalciferol monohidrat). Novo živilo vsebuje monohidratno obliko glavnega krožečega metabolita vitamina D₃ v telesu in je vir 1,25-dihidroksivitamina D, tj. biološko aktivne oblike vitamina D.
Faktor pretvorbe: 1 µg kalcidiola = 2,5 µg vitamina D₃ za odmerke do 10 µg/dan.
Postopek proizvodnje novega živila se začne s fermentacijo kvasa, pri kateri nastanejo različni steroli, pri čemer je glavni pridobljeni sterol trienol. Po fermentaciji sledi prečiščevanje in več kemičnih faz. Slednje vključujejo umiljenje in ekstrakcijo, pri kateri se trienol izolira iz biomase. Temu sledi hidroksilacija, pri kateri se trienol loči od drugih sterolov. Trienol se nato epoksidira in reducira, da nastane 25-hidroksidehidroholesterol. Sledi fotoreakcija, s katero se pridobi mešanica 25-hidroksi-previtamina D₃, 25-hidroksi-tahisterola in 25-hidroksi-lumisterola. 25-hidroksi-previtamin D₃ se nato toplotno izomerizira v „kalcidiol“ in rekristalizira, s čimer nastane novo živilo zahtevane čistosti.
Novo živilo je namenjeno dajanju na trg v razredčeni obliki „0,25 % m/m“, ki vsebuje 0,250–0,275 % m/m (brezvodnega) kalcidiola. Novo živilo je treba dati na trg v pripravljeni obliki, ki zagotavlja njegovo stabilnost.
Kemijsko ime po IUPAC:
(1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-1-[(2R)-6-hidroksi-6-metilheptan-2-il]-7a-metil-2,3,3a,5,6,7-heksahidro-1H-inden-4-iliden]etiliden]-4-metilidencikloheksan-1-ol; hidrat
Številka CAS: 63283-36-3 (kalcifediol monohidrat)
Empirična formula: C₂₇H₄₄O₂·H₂O
Molekulska masa: 418,7 g/mol

▼ **M137**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Značilnosti/sestava: 25(OH)D₃.H₂O: 97,0–100 % sorodne snovi skupaj: ≤ 1,5 %, od tega: Δ²²-25(OH)D₃: ≤ 0,5 %; lumisterol ⁽³¹⁾: ≤ 0,5 %; pre-25(OH)D₃ ⁽³²⁾: ≤ 0,5 %; tahisterol ⁽³³⁾: ≤ 0,5 %; trans-vitamin D₃ ⁽³⁴⁾: ≤ 0,5 % druge nečistoče: ≤ 0,10 % vsebnost vode: 3,8–5,0 % aceton: ≤ 1 000 mg/kg izopropanol: ≤ 10 mg/kg Težke kovine: arzen: ≤ 1 mg/kg

▼ **M106**

Posušeni orehi <i>Canarium ovatum</i> Engl.	Opis/opredelitev: Tradicionalno živilo je sestavljeno iz nepraženih posušenih orehov <i>Canarium ovatum</i> Engl. (družina: Burseraceae), splošno znanih kot filipinskih orehov. filipinski orehi so plodovi rastlin <i>Canarium ovatum</i> Engl., sort Laysa, Magnaye, M. Orolfo, Lanuza in Magayon, ter se lahko dajo na trg z lupino ali brez nje. Užiten del oreha je jedrce. Tipični razpon sestave: maščobe: 57–73 % beljakovine: 11–15 % voda: 1–5 % ogljikovi hidrati: 8–16,5 % pepel: 2,8–3,4 % Mikrobiološka merila: plesni in kvasovke: ≤ 100 CFU/g skupno število kolonij pri 30 °C: ≤ 10 000 CFU/g koliformne bakterije: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10 CFU/g <i>Staphylococcus aureus</i>: odsotnost v 25 g <i>Salmonella</i> spp.: odsotnost v 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: odsotnost v 25 g sulfit reducirajoči anaerobi: ≤ 10 CFU/g CFU: kolonijske enote.
---	--

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
▼ <u>M109</u> posušeni orehi <i>Canarium indicum</i> L. (kenari) (tradicionalno živilo iz tretje države)	Opis/opredelitev: Tradicionalno živilo so predelani posušeni orehi kenari. Izraz „orehi kenari“ pomeni jedrca zrelega sadeža kenari z znanstvenim imenom <i>Canarium indicum</i> L. (ali <i>Canarium amboinense</i> Hochr.; družina: Burseraceae). Sestava: pepel: ≤ 5 (g/100 g) vlaga: ≤ 6 (g/100 g) beljakovine: 12,8–14,4 g/100 g ogljikovi hidrati: 11,0–16,4 g/100 g maščobe: 59,3–66,3 g/100 g prehranske vlaknine: 4,4–9,8 g/100 g Mikrobiološka merila: število aerobnih mikroorganizmov na ploščah: ≤ 5,0 × 10³ CFU/g koliformne bakterije: < 3 MPN/g E. coli: < 3 MPN/g kvasovke in plesni: < 10 CFU/g salmonela: odsotnost v 25 g <i>Staphylococcus aureus</i> (odsotnost/25 g) <i>Listeria monocytogenes</i> (odsotnost/25 g) <i>Aflatoksini</i> aflatoksini B1: ≤ 2 mcg/kg aflatoksini (vsota B1, B2, G1, G2): ≤ 4 mcg/kg <i>Dioksini in dioksinom podobni PCB-ji</i> vsota dioksinov: ≤ 0,75 pg/g maščobe vsota dioksinov in dioksinom podobnih PCB-jev: ≤ 1,5 pg/g maščobe <i>Težke kovine:</i> kadmij (Cd): ≤ 0,02 mg/kg svinec (Pb): ≤ 0,07 mg/kg CFU: kolonijske enote

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
▼ <u>M114</u>	
Celobioza	Opis/opredelitev: Celobiza je disaharid z dvema monomeroma glukoze, vezanima z β-(1–4) glukozično vezjo, ki se proizvaja iz saharoze in glukoze v dvostopenjski encimski reakciji, ki ji sledi vrsta faz prečiščevanja. Značilnosti/sestava: Celobioza DM (%): ≥ 99 vlaga (%): < 1 drugi opredeljeni sladkorji (%): ≤ 1 optična rotacija [α]_D (c 10, voda): +33–36 pepel (g/100 g): < 0,1 vsebnost beljakovin (g/100 g): < 0,01 Težke kovine: arzen: < 0,1 mg/kg Mikrobiološka merila: skupno štetje aerobnih mikroorganizmov (CFU/g): ≤ 1 000 kvasovke in plesni (CFU/g): ≤ 100 <i>Salmonella</i> (v 25 g): n. z. koliformne bakterije (CFU/g): ≤ 10 <i>E. coli</i> (v 10 g): n. z. CFU: kolonijske enote n. z.: ni zaznano

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
▼ <u>M82</u>	
Cetilirane maščobne kisline	Opis/opredelitev: Novo živilo se nanaša predvsem na mešanico cetilirane miristinske kisline in cetilirane oleinske kisline, sintetizirane iz cetil alkohola, miristinske kisline in oleinske kisline, v manjši meri pa tudi drugih cetiliranih maščobnih kislin in drugih spojin iz oljčnega olja. Značilnosti/sestava: vsebnost estra: 70–80 %, od tega: cetil oleat: 22–30 %, cetil miristat: 41–56 % trigliceridi: 22–25 % kislinsko število (mg KOH/g): ≤ 5 vrednost umiljenja (mg KOH/g): 130–150 Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mikroorganizmov: ≤ 1 000 CFU/g kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g KOH: kalijev hidroksid CFU: kolonijske enote
▼ <u>M9</u>	
Baza za žvečilni gumi (monome- toksipolietilenglikol)	Opis/opredelitev: Nova živilska sestavina je sintetični polimer (številka patenta WO2006016179). Sestavljena je iz razvejanih polimerov monometoksipolietilenglikola (MPEG), pripojenih na poliizopren anhidrid maleinske kisline (PIP-g-MA) in nereagiran MPEG (manj kot 35 mas. %). Je bele do umazano bele barve. št. CAS: 1246080-53-4

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Značilnosti: vlaga: < 5,0 % aluminij: < 3,0 mg/kg litij: < 0,5 mg/kg nikelj: < 0,5 mg/kg ostanki anhidrida: < 15 µmol/g polidisperzni indeks: < 1,4 izopren: < 0,05 mg/kg etilenoksid: < 0,2 mg/kg prosti anhidrid maleinske kisline: < 0,1 % oligomeri skupaj (manj kot 1 000 daltonov): ≤ 50 mg/kg etilenglikol: < 200 mg/kg dietilenglikol: < 30 mg/kg monoetilenglikol metil eter: < 3,0 mg/kg dietilenglikol metil eter: < 4,0 mg/kg trietilenglikol metil eter: < 7,0 mg/kg 1,4-dioksan: < 2,0 mg/kg formaldehid: < 10 mg/kg
Baza za žvečilni gumi (kopolimer metil vinil etra in anhidrida maleinske kisline)	Opis/opredelitev: Kopolimer metil vinil etra in anhidrida maleinske kisline je brezvodni kopolimer metil vinil etra in anhidrida maleinske kisline. Sipek, bel do umazano bel prah. št. CAS: 9011-16-9 Čistost: preskusna vrednost: vsaj 99,5 % v suhi snovi posebna viskoznost (1 % MEK): 2–10 ostanki metil vinil etra: ≤ 150 ppm ostanki anhidrida maleinske kisline: ≤ 250 ppm acetaldehid: ≤ 500 ppm metanol: ≤ 500 ppm dilauroil peroksid: ≤ 15 ppm težke kovine skupaj: ≤ 10 ppm

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mikroorganizmov na ploščah: ≤ 500 CFU/g plesni/kvasovke: ≤ 500 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: negativen test <i>Salmonella</i>: negativen test <i>Staphylococcus aureus</i>: negativen test <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: negativen test
Olje iz oljne kadulje (<i>Salvia hispanica</i>)	Opis/opredelitev: Olje iz oljne kadulje se proizvaja iz semen oljne kadulje (<i>Salvia hispanica</i> L.) (99,9-odstotna čistost) s postopkom hladnega stiskanja. Pri tem se ne uporabljajo topila, olje se po postopku stiskanja hrani v bazenih za dekantiranje, s filtriranjem pa se odstranijo nečistoče. Proizvede se lahko tudi z ekstrakcijo s superkritičnim CO₂. Proizvodni postopek: Proizvaja se s hladnim stiskanjem. Pri tem se ne uporabljajo topila, olje se po postopku stiskanja hrani v bazenih za dekantiranje, s filtriranjem pa se odstranijo nečistoče. Kislost, izražena kot oleinska kislina: ≤ 2,0 % peroksidno število (PV): ≤ 10 meq/kg netopne nečistoče: ≤ 0,05 % alfa-linolenska kislina: ≥ 60 % linolna kislina: 15–20 %
Seme oljne kadulje (<i>Salvia hispanica</i>)	Opis/opredelitev: Oljna kadulja (<i>Salvia hispanica</i> L.) je zeliščna poletna enoletnica, ki spada v družino Labiatae. Po pravilu se semena mehanično očistijo. Cvetovi, listi in ostali deli rastline se odstranijo. suha snov: 90–97 % beljakovine: 15–26 % maščobe: 18–39 % ogljikovi hidrati (*): 18–43 % surove vlaknine (**): 18–43 % pepel: 3–7 % (*) Ogljikovi hidrati vključujejo vsebnost vlaknin. (**) Surove vlaknine so del vlaknin, ki je sestavljen pretežno iz neprebavljive celuloze, pentozanov in lignina.

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Proizvodni postopek: Proizvodni postopek sadnih sokov in pijač iz mešanic sadnih sokov, ki vsebujejo semena oljne kadulje, vključuje predhodno hidratacijo in pasterizacijo semen. Vzpostavljeni so mikrobiološki pregledi in sistemi spremljanja.
Hitin-glukan iz <i>Aspergillus niger</i>	Opis/opredelitev: Hitin-glukan se pridobiva iz micelija glive <i>Aspergillus niger</i>; je sipek prah rumenkaste barve in brez vonja. Vsebuje 90 % ali več suhe snovi. Hitin-glukan je sestavljen predvsem iz dveh polisaharidov: — hitina, ki je sestavljen iz ponavljajočih se enot N-acetil-D-glukozamina (št. CAS: 1398-61-4), — beta(1, 3)-glukana, ki je sestavljen iz ponavljajočih se enot D-glukoze (št. CAS: 9041-22-9). izguba pri sušenju: ≤ 10 % hitin-glukan: ≥ 90 % razmerje med hitinom in glukonom: od 30:70 do 60:40 pepel: ≤ 3,0 % lipidi: ≤ 1,0 % beljakovine: ≤ 6,0 %
Kompleks hitin-glukana iz <i>Fomes fomentarius</i>	Opis/opredelitev: Kompleks hitin-glukana se pridobiva iz celičnih sten trosnjakov glive <i>Fomes fomentarius</i>. Sestavljen je v glavnem iz dveh polisaharidov: — hitina, ki je sestavljen iz ponavljajočih se enot N-acetil-D-glukozamina (št. CAS: 1398-61-4); — beta-(1,3)(1,6)-D-glukana, ki je sestavljen iz ponavljajočih se enot D-glukoze (št. CAS: 9041-22-9). Proizvodni postopek vključuje več korakov: čiščenje, zmanjševanje in drobljenje, mehčanje v vodi in segrevanje v alkalni raztopini, izpiranje, sušenje. Med proizvodnim postopkom se ne uporabi hidroliza. videz: prah brez vonja, brez arome, rjave barve Čistost: vlaga: ≤ 15 % pepel: ≤ 3,0 % hitin-glukan: ≥ 90 % razmerje med hitinom in glukonom: 70:20 ogljikovi hidrati skupaj, razen glukanolov: ≤ 0,1 %

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	beljakovine: $\leq 2,0 \%$ lipidi: $\leq 1,0 \%$ melanini: $\leq 8,3 \%$ dodatki: jih ni pH: 6,7–7,5 Težke kovine: svinec (ppm): $\leq 1,00$ kadmij (ppm): $\leq 1,00$ živo srebro (ppm): $\leq 0,03$ arzen (ppm): $\leq 0,20$ Mikrobiološka merila: mezofilne bakterije skupaj: $\leq 10^3/\text{g}$ kvasovke in plesni: $\leq 10^3/\text{g}$ koliformne bakterije pri 30 °C: $\leq 10^3/\text{g}$ <i>E. coli</i>: $\leq 10/\text{g}$ Salmonella in druge patogene bakterije: odsotnost/25 g
Izvleček hitosana iz gliv (<i>Agaricus bisporus</i> ; <i>Aspergillus niger</i>)	Opis/opredelitev: Izvleček hitosana (ki v glavnem vsebuje poli(D-glukozamin)) se pridobiva iz stebela glive <i>Agaricus bisporus</i> ali micelija glive <i>Aspergillus niger</i>. Patentiran proizvodni postopek vključuje več korakov: ekstrakcijo in deacetilacijo (hidrolizo) v alkalnem mediju, solubilizacijo v kislem mediju, obarjanje v alkalnem mediju, izpiranje in sušenje. sopomenka: poli(D-glukozamin) številka CAS hitosana: 9012-76-4 formula hitosana: $(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{NO}_4)_n$ videz: fin sipek prah barva: umazano bele do rjavkaste barve vonj: brez vonja Čistost: vsebnost hitosana (% m/m suhe snovi): ≥ 85 vsebnost glukana (% m/m suhe snovi): ≤ 15 izguba pri sušenju (% m/m suhe snovi): ≤ 10 viskoznost (1 % v 1-odstotni očetni kislini): 1–15

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	stopnja acetilacije (v mol %/mokro maso): 0–30 viskoznost (1 % v 1-odstotni očetni kislini) (mPa.s): 1–14 za hitosan iz <i>Aspergillus niger</i>; 12–25 za hitin iz <i>Agaricus bisporus</i> pepel (% m/m suhe snovi): ≤ 3,0 beljakovine (% m/m suhe snovi): ≤ 2,0 velikost delcev: > 100 nm zbita gostota (g/cm³): 0,7–1,0 sposobnost vezave maščob 800x (m/m mokre mase): pozitivna Težke kovine: živo srebro (ppm): ≤ 0,1 svinec (ppm): ≤ 1,0 arzen (ppm): ≤ 1,0 kadmij (ppm): ≤ 0,5 Mikrobiološka merila: število aerobnih bakterij (CFU/g): ≤ 10³ število kvasovk in plesni (CFU/g): ≤ 10³ <i>Escherichia coli</i> (CFU/g): ≤ 10 Enterobacteriaceae (CFU/g): ≤ 10 <i>Salmonella</i>: odsotnost/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: odsotnost/25 g
Hondroitin sulfat	Opis/opredelitev: Hondroitin sulfat (natrijeva sol) je biosintetični proizvod. Pridobiva se s kemijsko sulfacijo hondroitina, pridobljenega s fermentacijo z bakterijo <i>Escherichia coli</i> O5:K4:H4 sev U1-41 (ATCC 23502). hondroitin sulfat (natrijeva sol) (% suhe snovi): 95–105 MWw (povprečna teža) (kDa): 5–12 MWw (povprečno število) (kDa): 4–11 disperznost (w_h/w_{0,05}): ≤ 0,7 vzorec sulfacije (ΔDi-6S) (%): ≤ 85 izguba pri sušenju (%) (105 °C do konstantne teže): ≤ 10,0 ostanek po žarenju (% suhe snovi): 20–30 beljakovine (% suhe snovi): ≤ 0,5 endotoksini (EU/mg): ≤ 100 organske nečistoče skupaj (mg/kg): ≤ 50

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Kromov pikolinat	Opis/opredelitev: Kromov pikolinat je rdečkast sipek prah, rahlo topen v vodi pri pH 7. Sol je prav tako topna v polarnih organskih topilih. kemijsko ime: tris(2piridinkarboksilato-N,O)krom(III) ali 2-piridinkarboksilna kislina kromova(III) sol št. CAS: 14639-25-9 kemijska formula: Cr(C₆H₄NO₂)₃ kemijske značilnosti: kromov pikolinat: ≥ 95 % krom (III): 12–13 % krom (VI): ni zaznan voda: ≤ 4,0 %

▼ M56

Biomasa kvasovke (<i>Yarrowia lipolytica</i>), ki vsebuje krom	Opis/opredelitev: Novo živilo je posušena in toplotno uničena biomasa kvasovke <i>Yarrowia lipolytica</i>, ki vsebuje krom. Novo živilo se proizvaja s fermentacijo v prisotnosti kromovega klorida, čemur sledi več postopkov prečiščevanja in toplotno uničevanje kvasovk, kar zagotovi odsotnost živih celic <i>Yarrowia lipolytica</i> v novem živilu. Značilnosti/sestava: skupni krom: 18–23 µg/g krom (VI): < 10 µg/kg (tj. meja zaznavnosti) beljakovine: 40–50 g/100 g prehranske vlaknine: 24–32 g/100 g sladkorji: < 2 g/100 g maščobe: 6–12 g/100 g skupni pepel: ≤ 15 % voda: ≤ 5 % suha snov: ≥ 95 % Težke kovine: svinec: ≤ 3,0 mg/kg kadmij: ≤ 1,0 mg/kg živo srebro: ≤ 0,1 mg/kg
--	---

▼ **M56**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mikroorganizmov: $\leq 5 \times 10^3$ CFU/g skupno število kvasovk in plesni: $\leq 10^2$ CFU/g žive celice <i>Yarrowia lipolytica</i> (¹⁴): < 10 CFU/g (tj. meja zaznavnosti) koliformne bakterije: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: odsotnost v 25 g CFU: kolonijske enote

▼ **M85**

„zelišče <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis“	Opis: zelišče <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis; vrsta zelišča, ki spada v družino Cistaceae in je domorodna v sredozemski regiji, na polotoku Halkidika. Novo živilo je sestavljeno iz posušenih in rezanih nadzemnih delov (mladih poganjkov z lesenimi deli) rastline <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis
---	--

▼ **M9**

Citikolin	Opis/opredelitev: Citikolin se proizvaja z mikrobiološkim procesom. Citikolin sestavljajo citozin, riboza, pirofosfat in holin. bel kristaliničen prah kemijsko ime: holin citidin-5'-pirofosfat, citidin-5'-(trihidrogen difosfat) P'-[2-(trimetilamonio)etil]ester, notranja sol kemijska formula: $C_{14}H_{26}N_4O_{11}P_2$ molekulska masa: 488,32 g/mol št. CAS: 987-78-0 pH (vzorčna raztopina 1 %): 2,5–3,5 Čistost: preskusna vrednost: ≥ 98 % v suhi snovi izguba pri sušenju (4 ure pri 100 °C): $\leq 5,0$ % amonij: $\leq 0,05$ % arzen: ne več kot 2 ppm proste fosforjeve kisline: $\leq 0,1$ % 5'-citidilna kislina: $\leq 1,0$ % Mikrobiološka merila: skupno število mikroorganizmov na ploščah: $\leq 10^3$ CFU/g kvasovke in plesni: $\leq 10^2$ CFU/g <i>Escherichia coli</i> : odsotnost v 1 g
-----------	---

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
<i>Clostridium butyricum</i>	Opis/opredelitev: <i>Clostridium butyricum</i> (CBM-588) je Gram pozitivna, sporogena, obvezno anaerobna, nepatogena, gensko nespremenjena bakterija. depozitarno število FERM BP-2789 Mikrobiološka merila: skupno število funkcionalnih aerobnih bakterij: $\leq 10^3$ CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ni zaznana v 1 g <i>Staphylococcus aureus</i>: ni zaznana v 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: ni zaznana v 1 g kvasovke in plesni: $\leq 10^2$ CFU/g

▼ **M79**

Posušena pulpa plodov <i>Coffea arabica</i> L. in/ali <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner in poparek iz nje (tradicionalno živilo iz tretje države)	Opis/opredelitev: Tradicionalno živilo je sestavljeno iz posušene nepražene pulpe plodov kavovca <i>Coffea arabica</i> L. in/ali <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner (rod: <i>Coffea</i>, družina: Rubiaceae) in poparka iz nje. Poparek se lahko uporabi kot tak ali koncentriran ali posušen. Zreli plodovi kavovca se poberejo, nato pa se pred sušenjem ali po njem mehansko odstranijo kavna zrna, tako da ostane posušena pulpa plodov kavovca, ki se lahko zmelje v prah. Ločena pulpa plodov kavovca je znana tudi kot „cascara“, iz španske besede „cáscara“, tj. „lupina“. Poparek se običajno pripravi tako, da se največ 6 g pulpe ali lupine zameša v 100 ml vroče vode (> 75 °C) za nekaj minut, nato pa se tekočina precedi, ali pa tako, da se uporabi ustrezna količina posušenega ali instant poparka. Sestava posušene pulpe plodov kavovca: voda: < 18 % vodna aktivnost (a_w): $\leq 0,65$ pepel: <10,4 % DM beljakovine: < 15 % DM maščobe: < 5 % DM ogljikovi hidrati: < 85 % DM Mikrobiološka merila: število aerobnih mikroorganizmov na ploščah: < 10^4 CFU/g kvasovke in plesni skupaj: < 100 CFU/g enterobakterije: < 50 CFU/g <i>Salmonella</i>: odsotnost v 25 g <i>Bacillus cereus</i>: < 100 CFU/g
---	---

▼ M79

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Mikotoksini: ohratoksin A: < 5,0 µg/kg aflatoksin B1: < 2,0 µg/kg aflatoksin B1, B2, G1, G2 (kot vsota): < 4,0 µg/kg Težke kovine: kadmij (Cd): < 0,05 mg/kg svinec (Pb): < 1,0 mg/kg baker: ≤ 50 mg/kg živo srebro: ≤ 0,02 mg/kg arzen: ≤ 0,2 mg/kg Nečistoče: benzo(a)piren: < 10,0 µg/kg vsota benzo(a)pirena, benz(a)antracena, benzo(b)fluorantena in krizena: < 50,0 µg/kg Pesticidi: ravni pesticidov v tradicionalnih živilih so v skladu z ravnmi iz Uredbe (ES) št. 396/2005 za „0639000“ za „zeliščne čaje iz katerih koli drugih delov rastline“. CFU: kolonijske enote. DM: suha snov.

▼ M30

D-riboza	Opis D-riboza je monosaharid aldopentoza, ki se proizvaja s fermentacijo z uporabo seva <i>Bacillus subtilis</i>, ki mu primanjkuje transketolaze. kemijska formula: C₅H₁₀O₅ št. CAS: 50-69-1 molekulska masa: 150,13 Da
----------	---

▼ **M30**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Značilnosti/sestava videz: suh s praškasto teksturo, bele do rahlo rumenkaste barve specifična rotacija $[\alpha]_D^{25}$: – 19,0° do – 21,0° čistost D-riboze (% suhe snovi) – metoda HPLC/RI ⁽⁸⁾ 98,0–102,0 % pepel: < 0,2 % izguba pri sušenju (vlaga): < 0,5 % bistrost raztopine: ≥ 95 % prepustnosti Težke kovine svinec: ≤ 0,1 mg/kg arzen: ≤ 0,1 mg/kg kadmij: ≤ 0,1 mg/kg živo srebro: ≤ 0,1 mg/kg Mikrobiološka merila skupno število mikroorganizmov na ploščah: ≤ 100 CFU ⁽⁹⁾/g kvasovke: ≤ 100 CFU/g plesni: ≤ 100 CFU/g koliformne bakterije: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> sp.: negativno/25 g

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
▼ <u>M54</u> Suha alga <i>Euglena gracilis</i>	Opis/opredelitev: Novo živilo je suha cela celica <i>Euglena</i>, tj. suha biomasa mikroalge <i>Euglena gracilis</i>. Novo živilo je proizvedeno s fermentacijo, ki ji sledi filtracija in toplotno uničevanje mikroalge, kar zagotovi odsotnost živih celic <i>Euglena gracilis</i> v novem živilu. Značilnosti/sestava: ogljikovi hidrati skupaj: ≤ 75 % betaglukan: > 50 % beljakovine: ≥ 15 % maščobe: ≤ 15 % pepel: ≤ 10 % vlaga: ≤ 6 % Težke kovine: svinec: ≤ 0,5 mg/kg kadmij: ≤ 0,5 mg/kg živo srebro: ≤ 0,05 mg/kg arzen: ≤ 0,02 mg/kg Mikrobiološka merila: število aerobnih mikroorganizmov na ploščah: ≤ 10 000 CFU/g koliformne bakterije: ≤ 100 MPN/g kvasovke in plesni: ≤ 500 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: odsotnost v 10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: odsotnost v 10 g <i>Salmonella</i>: odsotnost v 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: odsotnost v 25 g CFU: kolonijske enote MPN: najverjetnejše število

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Izvleček razmaščenega kakava v prahu	izvleček kakava (<i>Theobroma cacao</i> L.) videz: temno rjav prah brez vidnih nečistoč fizikalne in kemijske lastnosti: vsebnost polifenolov: najmanj 55,0 % GAE vsebnost teobromina: največ 10,0 % vsebnost pepela: največ 5,0 % vsebnost vlage: največ 8,0 % nasipna gostota: 0,40–0,55 g/cm ³ pH: 5,0–6,5 ostanki topila: največ 500 ppm
Izvleček kakava z nizko vsebnostjo maščob	izvleček kakava (<i>Theobroma cacao</i> L.) z nizko vsebnostjo maščob videz: temno rdeč do škrlaten prah izvleček kakava, koncentrat: najmanj 99 % silicijev dioksid (tehnično pomožno sredstvo): največ 1,0 % kakavovi flavanoli: najmanj 300 mg/g — epikatekin: najmanj 45 mg/g izguba pri sušenju: največ 5,0 %
▼ <u>M70</u> Olje iz semen koriandra (<i>Coriandrum sativum</i>)	Opis/opredelitev: Olje iz semen koriandra vsebuje gliceride maščobnih kislin, proizvaja pa se iz semen koriandra (<i>Coriandrum sativum</i> L.). rumenkaste do rjave barve, medlega okusa št. CAS: 8008-52-4 Sestava maščobnih kislin: palmitinska kislina (C16:0): 2–5 %

▼ M70

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	stearinska kislina (C18:0): < 1,5 % petroselinska kislina (cis-C18:1 (n-12)): 60–75 % oleinska kislina (cis-C18:1 (n-9)): 7–15 % linolna kislina (C18:2): 12–19 % α -linolenska kislina (C18:3): < 1,0 % transmaščobne kisline: < 1,0 % Čistost: lomni količnik (20 °C): 1,466–1,474 kislinsko število: ≤ 4 mg KOH/g peroksidno število (PV): ≤ 5,0 meq/kg jodno število: 88–110 enot vrednost umiljenja: 179–200 mg KOH/g neumiljiva snov: ≤ 15 g/kg

▼ M15

Izvleček brusnic v prahu	Opis/opredelitev: Izvleček brusnic v prahu je vodotopen izvleček v prahu, bogat s fenoli, pripravljen z etanolno ekstrakcijo iz koncentrata soka iz trdnih in zrelih jagod kultivarja brusnic <i>Vaccinium macrocarpon</i>. Značilnosti/sestava vlaga (% m/m): ≤ 4 proantocianidini (% m/m suhe snovi): — metoda OSC-DMAC ⁽³⁾ ⁽⁵⁾: 55,0–60,0 ali — metoda BL-DMAC ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾: 15,0–18,0 fenoli skupaj (GAE ⁽⁶⁾, % m/m suhe snovi) ⁽⁵⁾ — metoda Folin-Ciocalteu: > 46,2 topnost (v vodi): 100 %, brez vidnih netopnih delcev
--------------------------	--

▼ M15

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	vsebnost etanola (mg/kg): ≤ 100 analiza na zaslonu: 100 % prek zaslona s 30 mrežnimi očesi videz in aroma, v obliki prahu: sipek, temno rdeča barva. Zemeljska aroma brez lastnosti zažganega. Težke kovine: arzen (ppm): < 3 Mikrobiološka merila: kvasovke: < 100 CFU (7)/g plesni: < 100 CFU/g število aerobnih mikroorganizmov na ploščah: < 1 000 CFU/g koliformne bakterije: < 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: odsotnost v 375 g

▼ M9

Posušeni sadeži <i>Crataegus pinnatifida</i>	Opis/opredelitev: posušeni sadeži vrste <i>Crataegus pinnatifida</i>, ki spada v družino Rosaceae in je domorodna na severnem Kitjskem in v Koreji Sestava: suha snov: 80 % ogljikovi hidrati: 55 g/kg sveže teže fruktoza: 26,5–29,3 g/100 g glukoza: 25,5–28,1 g/100 g vitamin C: 29,1 mg/100 g sveže teže natrij: 2,9 g/100 g sveže teže Kompoti so proizvodi, pridobljeni s termično obdelavo užitnega dela ene ali več vrst sadja, celega ali v kosih, precejeni ali ne, brez bistvene koncentracije. Lahko se uporabijo sladkorji, voda, jabolčnik, začimbe in limonin sok.
α-ciklodekstrin	Opis/opredelitev: Nereducirajoči ciklični saharid, sestavljen iz šestih D-glukopiranozilnih enot z α-1,4-vezjo, ki se proizvaja z delovanjem ciklodekstrin glukoziltransferaze (CGTaza, EC 2.4.1.19) na hidroliziran škrob. α-ciklodekstrin se lahko pridobiva in prečisti z enim od naslednjih postopkov: obarjanje kompleksa α-ciklodekstrina z 1-dekanolom, raztopitev v vodi pri povišani temperaturi ter ponovno obarjanje, odvzemanje pare iz kompleksanta in kristalizacija α-ciklodekstrina iz

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	raztopine ali kromatografija z ionsko izmenjavo ali gelsko filtracijo, kateri sledi kristalizacija α-ciklodekstrina iz prečiščene matične raztopine, ali metode membranske filtracije, kot sta ultrafiltracija in reverzna osmoza opis: praktično brez vonja, bela ali skoraj bela kristalinična trdna snov sopomenke: α-ciklodekstrin, α-dekstrin, cikloheksaamilaza, ciklomaltoheksoza, α-cikloamilaza kemijsko ime: cikloheksaamilaza št. CAS: 10016-20-3 kemijska formula: $(C_6H_{10}O_5)_6$ molekulska masa: 972,85 vsebnost: ≥ 98 % (suha snov) Identifikacija: območje taljenja: razpade nad 278 °C topnost: dobro topen v vodi; zelo slabo topen v etanolu specifična rotacija: $[\alpha]_D^{25}$: med +145° in +151° (1-odstotna raztopina) kromatografija: čas zadrževanja glavnega vrha v tekočinskem kromatogramu vzorca ustreza času za α-ciklodekstrin v kromatogramu referenčnega α-ciklodekstrina (na voljo pri <i>Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH, München, Nemčija, ali Wacker Biochem Group, Adrian, MI, ZDA</i>) ob pogojih, opisanih v METODI ZA UGOTAVLJANJE VSEBNOSTI Čistost: voda: ≤ 11 % (metoda po Karlu Fischerju) ostanki kompleksanta: ≤ 20 mg/kg (1-dekanol) reducirajoče snovi: $\leq 0,5$ % (kot glukoza) sulfatni pepel: $\leq 0,1$ % svinec: $\leq 0,5$ mg/kg Metoda za ugotavljanje vsebnosti: določitev s tekočinsko kromatografijo ob naslednjih pogojih: vzorčna raztopina: Natančno stehtajte približno 100 mg testnega vzorca v 10-mililitrski merilni bučki in dodajte 8 ml deionizirane vode. Vzorec v celoti raztopite v ultrazvočni kopeli (10–15 minut) in s prečiščeno deionizirano vodo razredčite do znaka. Filtrirajte z 0,45-mikrometrskim filtrom.

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	referenčna raztopina: Natančno stehtajte približno 100 mg α-ciklodekstrina v 10-mililitrski merilni bučki in dodajte 8 ml deionizirane vode. Vzorec v celoti raztopite v ultrazvočni kopeli in s prečiščeno deionizirano vodo razredčite do znaka. kromatografija: tekočinski kromatograf, opremljen z detektorjem lomnega količnika in vgrajenim snemalnikom kolona in pakiranje: Nucleosil-100-NH₂ (10 μm) (<i>Macherey & Nagel Co. Düren</i>, Nemčija) ali podobno dolžina: 250 mm premer: 4 mm temperatura: 40 °C mobilna faza: acetonitril/voda (67/33, v/v) hitrost pretoka: 2,0 ml/min vbrizgani volumen: 10 μl postopek: Vbrizgajte vzorčno raztopino v kromatograf, posnemite kromatogram in zmerite površino vrha α-ciklodekstrina. Izračunajte odstotek α-ciklodekstrina v testnem vzorcu po naslednji formuli: $\% \alpha\text{-ciklodekstrina (suha snov)} = 100 \times (A_S/A_R) (W_R/W_S)$ pri čemer sta A_S in A_R površini vrhov zaradi α-ciklodekstrina za vzorčno raztopino in referenčno raztopino v tem zaporedju, sta W_S in W_R teži (mg) testnega vzorca in referenčnega α-ciklodekstrina v tem zaporedju po popravku vsebnosti vode.
γ -ciklodekstrin	Opis/opredelitev: Nereducirajoči ciklični saharid, sestavljen iz osmih D-glukopiranozilnih enot z α-1,4-vezjo, ki se proizvaja z delovanjem ciklodekstrin glukoziltransferaze (CGTaza, EC 2.4.1.19) na hidroliziran škrob. Pridobivanje in prečiščevanje γ-ciklodekstrina se lahko izvede z obarjanjem kompleksa γ-ciklodekstrina z 8-cikloheksadecen-1-onom, raztopitvijo kompleksa z vodo in n-dekanom, odvzemanjem pare iz vodne faze in pridobitvijo gama-ciklodekstrina iz raztopine s kristalizacijo. praktično brez vonja, bela ali skoraj bela kristalinična trdna snov sopomenke: γ-ciklodekstrin, γ-dekstrin, ciklooktaamiloza, ciklomaltooktaoza, γ-cikloamilaza kemijsko ime: ciklooktaamiloza številka CAS: 17465-86-0 kemijska formula: (C₆H₁₀O₅)₈ vsebnost: $\geq 98 \%$ (suha snov)

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Identifikacija: območje taljenja: razpade nad 285 °C topnost: dobro topen v vodi; zelo slabo topen v etanolu specifična rotacija: $[\alpha]_D^{25}$: med +174° in +180° (1-odstotna raztopina) Čistost: voda: ≤ 11 % ostanki kompleksanta (8-cikloheksadecen-1-on (CHDC)): ≤ 4 mg/kg ostanki topila (n-dekan): ≤ 6 mg/kg reducirajoče snovi: ≤ 0,5 % (kot glukoza) sulfatni pepel: ≤ 0,1 %

▼ M22

Oluščeno zrnje bele fonijske srakonje <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf (tradicionalno živilo iz tretje države)	Opis/opredelitev Tradicionalno živilo je oluščeno zrnje (z odstranjeno ovojnico) <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf. <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf je enoletna zeliščna rastlina, ki spada v družino <i>Poaceae</i>. Značilne hranilne sestavine oluščenega zrnja bele fonijske srakonje ogljikovi hidrati: 76,1 g/100 g bele fonijske srakonje voda: 12,4 g/100 g bele fonijske srakonje beljakovine: 6,9 g/100 g bele fonijske srakonje maščobe: 1,2 g/100 g bele fonijske srakonje vlaknine: 2,2 g/100 g bele fonijske srakonje pepel: 1,2 g/100 g bele fonijske srakonje vsebnost fitata: ≤ 2,1 mg/g
---	--

▼ M9

Pripravek dekstrana, ki ga proizvaja <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	1. V prahu: ogljikovi hidrati: 60 % z: (dekstranom: 50 %, manitolom: 0,5 %, fruktozo: 0,3 %, levkrozo: 9,2 %) beljakovine: 6,5 %
---	--

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	lipidi: 0,5 % mlečna kislina: 10 % etanol: sledovi pepel: 13 % vlaga: 10 % 2. V tekoči obliki: ogljikovi hidrati: 12 % z: (dekstranom: 6,9 %, manitolom: 1,1 %, fruktozo: 1,9 %, levkrozo: 2,2 %) beljakovine: 2,0 % lipidi: 0,1 % mlečna kislina: 2,0 % etanol: 0,5 % pepel: 3,4 % vlaga: 80 %
Diacilglicerolno olje rastlinskega izvora	Opis/opredelitev: Proizvedeno iz glicerola in maščobnih kislin, pridobljenih iz užitnih rastlinskih olj, zlasti iz sojinega olja (<i>Glycine max</i>) ali olja oljčne ogrščice (<i>Brassica campestris</i>, <i>Brassica napus</i>) z uporabo posebnega encima. Porazdelitev acilglicerola: diacilgliceroli (DAG): ≥ 80 % 1,3-diacilgliceroli (1,3-DAG): ≥ 50 % triacilgliceroli (TAG): ≤ 20 % monoacilgliceroli (MAG): ≤ 5,0 % Sestava maščobnih kislin (MAG, DAG, TAG): oleinska kislina (C18:1): 20–65 % linolna kislina (C18:2): 15–65 % linolenska kislina (C18:3): ≤ 15 % nasičene maščobne kisline: ≤ 10 %

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Drugo: kislinsko število: ≤ 0,5 mg KOH/g vlaga in hlapne snovi: ≤ 0,1 % peroksidno število (PV): ≤ 1,0 meq/kg neumiljive snovi: ≤ 2,0 % transmaščobne kisline: ≤ 1,0 % MAG = monoacilgliceroli, DAG = diacilgliceroli, TAG = triacilgliceroli
Dihidrokapstat (DHC)	Opis/opredelitev: Dihidrokapstat se sintetizira z encimsko katalizirano esterifikacijo vanilil alkohola in 8-metil-nonanojske kisline. Po esterifikaciji se dihidrokapstat ekstrahira z n-heksanom. viskozna brezbarvna do rumena tekočina kemijska formula: C₁₈ H₂₈ O₄ št. CAS: 205687-03-2 fizikalno-kemijske lastnosti: dihidrokapstat: > 94 % 8-metil-nonanojska kislina: < 6,0 % vanilil alkohol: < 1,0 % druge snovi v povezavi s sintezo: < 2,0 %

▼ **M13**

Posušeni nadzemni deli <i>Hoodia parviflora</i>	Opis/opredelitev: celi posušeni nadzemni deli <i>Hoodia parviflora</i> N.E.Br., (družina <i>Apocynaceae</i>) Značilnosti/sestava rastlinski material: nadzemni deli vsaj 3-letnih rastlin videz: svetlo zelen do rumenorjav fin prah topnost (v vodi): > 25 mg/ml vlaga: < 5,5 % A_w: < 0,3
---	--

▼M13

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	pH: < 5,0 beljakovine: ≥ 4,5 g/100 g maščobe: ≥ 3 g/100 g ogljikovi hidrati (vključno s prehranskimi vlakninami): ≥ 80 g/100 g prehranske vlaknine: ≥ 55 g/100 g sladkorji skupaj: ≥ 10,5 g/100 g pepel: < 20 % Hodigozidi P57: 5–50 mg/kg L: 1 000–6 000 mg/kg O: 500–5 000 mg/kg Skupaj: 1 500–11 000 mg/kg Težke kovine: arzen: < 1,00 mg/kg živo srebro: < 0,1 mg/kg kadmij: < 0,1 mg/kg svinec: < 0,5 mg/kg Mikrobiološka merila: število aerobnih mikroorganizmov na ploščah < 10⁵ CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g <i>Staphylococcus aureus</i>: < 50 CFU/g koliformne bakterije skupaj: < 10 CFU/g kvasovke: ≤ 100 CFU/g plesni: ≤ 100 CFU/g vrsta salmonеле: negativno/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: negativno/25 g CFU: kolonijske enote

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Posušeni izvleček <i>Lippia citriodora</i> iz celičnih kultur	Opis/opredelitev: Posušeni izvleček <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth iz celičnih kultur HTN [®] Vb.
Izvleček <i>Echinacea angustifolia</i> iz celičnih kultur	Opis/opredelitev: Izvleček iz korenin <i>Echinacea angustifolia</i> , pridobljen iz rastlinske tkivne kulture, ki bistveno ustreza izvlečku iz korenin <i>Echinacea angustifolia</i> , pridobljenemu v mešanici etanola in vode, titrirani do 4 % ehinakozida.

▼ M32

Izvleček <i>Echinacea purpurea</i> iz celičnih kultur	Opis/opredelitev: Posušeni izvleček <i>Echinacea purpurea</i> iz celičnih kultur EchiPure-PC [™] .
---	---

▼ M9

Olje iz <i>Echium plantagineum</i>	Opis/opredelitev: Olje <i>Echium</i> je blede rumen proizvod, pridobljen z rafiniranjem olja, ekstrahiranega iz semen <i>Echium plantagineum</i> L. stearinska kislina: ≥ 10 % m/m skupnih maščobnih kislin transmaščobne kisline: ≤ 2,0 % (m/m skupnih maščobnih kislin) kislinsko število: ≤ 0,6 mg KOH/g peroksidno število (PV): ≤ 5,0 meq O ₂ /kg vsebnost neumiljive snovi: ≤ 2,0 % vsebnost beljakovin (dušik skupaj): ≤ 20 µg/ml pirolizidinski alkaloidi: ni zaznavno z mejo zaznavnosti 4,0 µg/kg
------------------------------------	--

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
----------------------	---------------

▼ M52

Florotanini iz *Ecklonia cava*

Opis/opredelitev

Florotanini iz *Ecklonia cava* se pridobivajo z alkoholno ekstrakcijo iz užitne morske alge *Ecklonia cava*. Ekstrakt je temnorjav prah, bogat s florotanini, tj. polifenolnimi spojinami, ki so sekundarni metaboliti nekaterih vrst rjavih alg.

Značilnosti/sestava

vsebnost florotantinov: 90 ± 5 %

antioksidacijska dejavnost: > 85 %

vlaga: < 5 %

pepel: < 5 %

Mikrobiološka merila

skupno število živih celic: < 3 000 CFU/g

plesni/kvasovke: < 300 CFU/g

koliformne bakterije: negativen test

Salmonella spp.: negativen test

Staphylococcus aureus: negativen test

Težke kovine in halogeni

svinec: < 3,0 mg/kg

živo srebro: < 0,1 mg/kg

kadmij: < 3,0 mg/kg

arzen: < 25,0 mg/kg

anorganski arzen: < 0,5 mg/kg

jod: 150,0–650,0 mg/kg

CFU: kolonijske enote

▼ M9

▼ M18

Odobreno novo živilo	Specifikacije												
Hidrolizat jajčne membrane	Opis Hidrolizat jajčne membrane se pridobiva iz membran jajčnih lupin kokošjih jajc. Na jajčnih lupinah se opravi hidromehansko ločevanje, da se pridobijo jajčne membrane, ki se nadalje obdelajo z uporabo patentirane metode za solubilizacijo. Po postopku solubilizacije se raztopina filtrira, koncentrira, posuši z razprševanjem in zapakira. Značilnosti/sestava <table><tr><td>Kemični parametri</td><td>Metode</td></tr><tr><td>skupne spojine, ki vsebujejo dušik (% m/m): ≥ 88</td><td>Zgorevanje po AOAC 990.03 in AOAC 992.15</td></tr><tr><td>kolagen (% m/m): ≥ 15</td><td>Sircol™ analiza topnega kolagena</td></tr><tr><td>elastin (% m/m): ≥ 20</td><td>Fastin™ analiza elastina</td></tr><tr><td>glikozaminoglikani skupaj (% m/m): ≥ 5</td><td>USP26 (metoda K0032 s hondroitin sulfatom)</td></tr><tr><td>kalcij: ≤ 1 %</td><td></td></tr></table> Fizikalni parametri pH: 6,5 – 7,6 pepel (% m/m): ≤ 8 vlaga (% m/m): ≤ 9 vodna aktivnost: ≤ 0,3 topnost (v vodi): topen nasipna gostota: ≥ 0,6 g/cm³ Težke kovine arzen ≤ 0,5 mg/kg Mikrobiološka merila število aerobnih mikroorganizmov na ploščah: ≤ 2 500 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 5 MPN/g <i>Salmonella</i>: negativno (v 25 g) koliformne bakterije: ≤ 10 MPN/g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 CFU/g število mezofilnih spor: ≤ 25 CFU/g število termofilnih spor: ≤ 10 CFU/10 g	Kemični parametri	Metode	skupne spojine, ki vsebujejo dušik (% m/m): ≥ 88	Zgorevanje po AOAC 990.03 in AOAC 992.15	kolagen (% m/m): ≥ 15	Sircol™ analiza topnega kolagena	elastin (% m/m): ≥ 20	Fastin™ analiza elastina	glikozaminoglikani skupaj (% m/m): ≥ 5	USP26 (metoda K0032 s hondroitin sulfatom)	kalcij: ≤ 1 %	
Kemični parametri	Metode												
skupne spojine, ki vsebujejo dušik (% m/m): ≥ 88	Zgorevanje po AOAC 990.03 in AOAC 992.15												
kolagen (% m/m): ≥ 15	Sircol™ analiza topnega kolagena												
elastin (% m/m): ≥ 20	Fastin™ analiza elastina												
glikozaminoglikani skupaj (% m/m): ≥ 5	USP26 (metoda K0032 s hondroitin sulfatom)												
kalcij: ≤ 1 %													

▼ **M18**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	kvasovke: ≤ 10 CFU/g plesni: ≤ 200 CFU/g CFU: kolonijske enote; MPN = najverjetnejše število; USP: Farmakopeja Združenih držav.

▼ **M9**

Epigalokatehin galat kot prečiščen izvleček iz listov zelenega čaja (<i>Camellia sinensis</i>)	Opis/opredelitev: Močno prečiščen izvleček iz listov zelenega čaja (<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze) v obliki finega, umazano belega do blede rožnatega prahu. Sestavljen je iz najmanj 90 % epigalokatehin galata (EGCG), njegovo tališče pa je med približno 210 °C in 215 °C. videz: umazano bel do blede rožnat prah kemijsko ime: polifenol (-) epigalokatehin-3-galat sopomenka: epigalokatehin galat (EGCG) št. CAS: 989-51-5 ime po INCI: epigalokatehin galat molekulska masa: 458,4 g/mol izguba pri sušenju: največ 5,0 % Težke kovine: arzen: največ 3,0 ppm svinec: največ 5,0 ppm Vsebnost: najmanj 94 % EGCG (na suhi snovi) največ 0,1 % kofeina topnost: EGCG je razmeroma dobro topen v vodi, etanolu, metanolu in acetonu
---	--

L-ergotionein	Opredelitev		
	kemijsko ime (po nomenklaturi IUPAC): (2S)-3-(2-tiokso-2,3-dihidro-1 <i>H</i> -imidazol-4-il)-2-(trimetilamonio)-propanoat		
	kemijska formula: C ₉ H ₁₅ N ₃ O ₂ S		
	molekulska masa: 229,3 Da		
	št. CAS: 497-30-3		
	<i>Parameter</i>	<i>Specifikacija</i>	<i>Metoda</i>
	videz	bel prah	vizualno
	optična rotacija	[α] _D ≥ (+) 122° (c = 1, H ₂ O) ^{a)}	polarimetrija

Odobreno novo živilo		Specifikacije	
	kemijska čistost	≥ 99,5 % ≥ 99,0 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR
	identifikacija	v skladu s strukturo C: 47,14 ± 0,4 % H: 6,59 ± 0,4 % N: 18,32 ± 0,4 %	1H-NMR elementna analiza
	ostanki topil skupaj (metanol, etil acetat, izopropanol, etanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] < 1 000 ppm	plinska kromatografija [Eur. Ph. 01/2008:20424]
	izguba pri sušenju	interni standard < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]
	nečistoče:	< 0,8 %	HPLC/GPC ali 1H-NMR
	Težke kovine ^{b) c)}		
	svinec	< 3,0 ppm	ICP/AES
	kadmij	< 1,0 ppm	(Pb, Cd)
	živo srebro	< 0,1 ppm	atomska fluorescenca (Hg)
	Mikrobiološke specifikacije ^{b)}		
	skupno število funkcionalnih aerobnih bakterij (TVAC)	≤ 1 x 10 ³ CFU/g	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
	skupno število kvasovk in plesni (TYMC)	≤ 1 x 10 ² CFU/g	
	<i>Escherichia coli</i> :	odsotnost v 1 g	

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Eur. Ph.: Evropska farmakopeja; 1H-NMR: protonska jedrska magnetna resonanca; HPLC: tekočinska kromatografija visoke ločljivosti; GPC: gelska permeacijska kromatografija; ICP/AES: atomska emisijska spektroskopija z induktivno sklopljeno plazmo; CFU: kolonijske enote. a) Lit. $[\alpha]_D = (+) 126,6^\circ$ (c = 1, H₂O) b) Analize, izvedene za vsak sklop. c) Najvišje dovoljene ravni v skladu z Uredbo (ES) št. 1881/2006.

▼ **M108**

Pražena in ekspan­dirana zrna iz semen *Euryale ferox* Salisb. (makana) (tradicionalno živilo iz tretje države)

Opis/opredelitev: Tradicionalno živilo je sestavljeno iz praženih in ekspan­diranih zrn semen svežih rastlin <i>Euryale ferox</i> Salisb. (družina: Nymphaeaceae, splošno znane tudi kot bodeče vodne lilije), ki se uživajo kot prigrizek. Tradicionalno živilo se proizvaja z vrsto korakov, ki vključujejo zbiranje, pranje in sušenje semen, prvo praženje v olju, temperiranje pri temperaturah okolice, nadaljnje drugo praženje v olju za ekspan­diranje zrn, čemur sledi udarjanje vročih semen, da se sprostijo ekspan­dirana zrna. Tradicionalno živilo je znano tudi kot makana ali orehi bodeče vodne lilije. Značilne hranilne sestavine: maščobe: 13,0 g/100 g ogljikovi hidrati: 75,0 g/100 g vlaknine: 2,5 g/100 g beljakovine: 7 g/100 g vlaga (% m/m): < 5,0 pepel: < 0,5 g/100 g Mikrobiološka merila: skupno število mikroorganizmov na ploščah: < 10³ CFU/g skupno število kvasovk in plesni: < 100 CFU/g skupno število enterobakterij: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: v 25 g je ni <i>Listeria monocytogenes</i>: v 25 g je ni Težke kovine: selen: ≤ 0,8 mg/kg baker: ≤ 30,0 mg/kg svinec: ≤ 0,1 mg/kg arzen: ≤ 0,1 mg/kg

▼ **M108**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	kadmij: ≤ 0,1 mg/kg kositer: ≤ 3,5 mg/kg živo srebro: ≤ 0,025 mg/kg Mikotoksini: aflatoksin B1: ≤ 2,0 µg/kg vsota aflatoksinov B1, B2, G1 in G2: ≤ 4,0 µg/kg ohratoksin A: ≤ 1,0 µg/kg citrinin: ≤ 20,0 µg/kg Cianotoksini: mikrocistini: ≤ 0,0015 mg/kg Pesticidi: pesticidi: ≤ 0,01 mg/kg Procesna onesnaževala: akrilamid: ≤ 40,0 µg/kg vsota PAH: ≤ 10,0 µg/kg vsota dioksinom podobnih PCB: ≤ 0,35 pg/g 3-MCPD: ≤ 20,0 µg/kg glicidil estri maščobnih kislin (izraženi kot glicidol): ≤ 500,0 µg/kg vsota 3-MCPD in 3-MCPD estrov maščobnih kislin: ≤ 750,0 µg/kg CFU: kolonijske enote; PAH: policiklični aromatski ogljikovodiki; PCB: poliklorirani bifenili; 3-MCPD: 3-monokloropropan diol.

▼ **M52**

Izvleček iz treh rastlinskih korenin (<i>Cynanchum wilfordii</i> Hemsley, <i>Phlomis umbrosa</i> Turcz. in <i>Angelica gigas</i> Nakai)	Opis/opredelitev Mešanica treh rastlinskih korenin je rumenkastorjav fin prah, ki se pridobi z ekstrakcijo z vročo vodo, s koncentracijo z uparjanjem in sušenjem z razprševanjem. Sestava izvlečka mešanice treh rastlinskih korenin korenina <i>Cynanchum wilfordii</i>: 32,5 % (m/m) korenina <i>Phlomis umbrosa</i>: 32,5 % (m/m) korenina <i>Angelica gigas</i>: 35,0 % (m/m)
--	--

▼ M52

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Specifikacije izguba pri sušenju: ne več kot 100 mg/g Vsebnost cimetova kislina: 0,012–0,039 mg/g metil ester šandžizida: 0,20–1,55 mg/g nodakenin: 3,35–10,61 mg/g metoksalen: < 3 mg/g fenoli: 13,0–40,0 mg/g kumarini: 13,0–40,0 mg/g iridoidi: 13,0–39,0 mg/g saponini: 5,0–15,5 mg/g Hranilne sestavine ogljikovi hidrati: 600–880 mg/g beljakovine: 70–170 mg/g maščobe: < 4 mg/g Mikrobiološki parametri skupno število živih mikroorganizmov: < 5000 CFU/g skupno število kvasovk in plesni: < 100 CFU/g koliformne bakterije: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: negativno/25 g <i>Escherichia coli</i>: negativno/25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: negativno/25 g Težke kovine svinec: < 0,65 mg/kg arzen: < 3,0 mg/kg živo srebro: < 0,1 mg/kg kadmij: < 1,0 mg/kg CFU: kolonijske enote

▼ M9

Natrijev železov EDTA	Opis/opredelitev: Natrijev železov (III) EDTA (etilendiamin tetraocetna kislina) je sipek prah brez vonja, rumene do rjave barve s kemijsko čistostjo več kot 99 % (m/m). Je dobro topen v vodi. kemijska formula: C₁₀H₁₂FeN₂NaO₈ * 3H₂O
-----------------------	---

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	kemijske značilnosti: pH 1-odstotne raztopine: 3,5–5,5 železo: 12,5–13,5 % natrij: 5,5 % voda: 12,8 % organska snov (CHNO): 68,4 % EDTA: 65,5–70,5 % v vodi netopne snovi: ≤ 0,1 % nitrilo triocetna kislina: ≤ 0,1 %
Železov amonijev fosfat	Opis/opredelitev: Železov amonijev fosfat je siv/zelen fin prah, praktično netopen v vodi in topen v razredčenih mineralnih kislinah. št. CAS: 10101-60-7 kemijska formula: FeNH_4PO_4 kemijske značilnosti: pH 5-odstotne vodne suspenzije: 6,8–7,8 železo (skupaj): ≥ 28 % železo (II): 22–30 % (m/m) železo (III): ≤ 7,0 % (m/m) amonijak: 5–9 % (m/m) voda: ≤ 3,0 %
Peptidi iz rib vrste <i>Sardinops sagax</i>	Opis/opredelitev: Nova živilska sestavina je peptidna zmes, pridobljena s hidrolizo mišičevja ribe (<i>Sardinops sagax</i>), ki jo katalizira alkalna proteaza, izolacijo peptidne frakcije s kolonsko kromatografijo, koncentracijo v vakuumu in sušenjem z razprševanjem. rumenkasto bel prah peptidi⁽¹⁾ (kratkoverižni peptidi, dipeptidi in tripeptidi z molekulsko maso, manjšo od 2 kDa): ≥ 85 g/100 g Val-Tyr (dipeptid): 0,1–0,16 g/100 g pepel: ≤ 10 g/100 g vlaga: ≤ 8 g/100 g ⁽¹⁾ Kjeldahlova metoda.

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Flavonoidi iz <i>Glycyrrhiza glabra</i>	Opis/opredelitev: Flavonoidi, pridobljeni iz korenin ali koreninske podlage <i>Glycyrrhiza glabra</i> L., se ekstrahirajo z etanolom, čemur sledi nadaljnja ekstrakcija tega etanolnega izvlečka s trigliceridi s srednje dolgimi verigami. Je temnorjava tekočina, ki vsebuje 2,5 % do 3,5 % glabridina. vлага: < 0,5 % pepel: < 0,1 % peroksidno število (PV): < 0,5 meq/kg glabridin: 2,5–3,5 % maščobe glicirizinska kislina: < 0,005 % maščoba, vključno s polifenolu podobnimi snovmi: ≥ 99 % beljakovine: < 0,1 % ogljikovi hidrati: niso zaznavni

▼ M42

Sadna pulpa, sok iz pulpe in koncentrirani sok iz pulpe iz <i>Theobroma cacao</i> L. (tradicionalno živilo iz tretje države)	Opis/opredelitev Tradicionalno živilo je sadna pulpa plodov kakavovca (<i>Theobroma cacao</i> L.), ki je „vodena, sluzasta in kislа snov, v kateri se nahajajo semena“. Sadna pulpa plodov kakavovca se pridobiva tako, da se plod odpre, nato pa se pulpa loči od lupine in zrn ter pasterizira in zamrzne. Sok iz pulpe plodov kakavovca in/ali koncentrirani sok iz pulpe plodov kakavovca se proizvede s predelavo (encimsko obdelavo, pasterizacijo, filtriranjem in koncentracijo). Značilna sestava sadne pulpe, soka iz pulpe in koncentriranega soka iz pulpe plodov kakavovca Beljakovine (g/100 g): 0,0 do 2,0 Maščobe skupaj (g/100 g): 0,0 do 0,2 Sladkorji skupaj (g/100 g): > 11,0 Vrednost brix (° brix): ≥ 14 pH: 3,3 do 4,0 Mikrobiološka merila Skupno število (aerobnih) mikroorganizmov na ploščah: < 10 000 CFU (°)/g Enterobakterije: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: odsotnost v 25 g
---	---

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
----------------------	---------------

▼ **M74**

zamrznjene, posušene in praškaste
oblike *Locusta migratoria* (kobilica
selka)

Opis/opredelitev:
Novo živilo je sestavljeno iz zamrznjenih, posušenih in praškastih oblik kobilice selke. Izraz „kobilica selka“ se nanaša na odraslo *Locusta migratoria*, ki je vrsta žuželk iz družine Acrididae (poddružina Locustinae).
Novo živilo je namenjeno trženju v treh različnih oblikah, in sicer: (i) toplotno obdelana in zamrznjena *L. migratoria* (zamrznjena LM); (ii) toplotno obdelana in z zamrzovanjem sušena *L. migratoria* (posušena LM) ter (iii) toplotno obdelana, z zamrzovanjem sušena in zmleta cela *L. migratoria* (cela LM v prahu). Posušena LM se lahko trži kot taka ali v prahu.
Pri zamrznjeni LM in posušeni LM je treba odstraniti noge in krila, da se zmanjša tveganje za zaprtje črevesja, ki bi ga lahko povzročilo zaužitje velikih grebenov na golenici žuželke. Cela LM v prahu se pridobiva z mehanskim mletjem žuželk z nogami in krili ter presejanjem, da se zmanjša velikost delcev pod 1 mm.
Pred usmrčitvijo žuželk z zamrzovanjem je potrebno najmanj 24-urno obdobje postenja, da odrasle žuželke lahko izpraznijo prebavila.

Parametri	Zamrznjena LM	Posušena LM	Cela LM v prahu
Značilnosti/sestava			
pepel (% m/m)	0,6–1,0	2,0–3,1	1,8–1,9
vlaga (% m/m)	67–73	≤ 5	≤ 5
surove beljakovine (N x 6,25) (% m/m)	11–21	43–53	50–60
maščobe (% m/m)	7–13	31–41	31–41
nasičene maščobne kisline (% maščobe)	35–43	35–43	35–43
prebavljivi ogljikovi hidrati (% m/m)	0,1–2,0	0,1–2,0	1,0–3,5
(¹⁸) prehranske vlaknine (% m/m)	1,5–3,5	5,5–9,0	5,5–9,0
hitin (% m/m)	1,7–2,4	6,4–10,4	10,5–13,9
peroksidno število (meq O ₂ /kg maščobe)	≤ 5	≤ 5	≤ 5

▼ **M74**

Odobreno novo živilo	Specifikacije			
	Onesnaževala			
	svinec (mg/kg)	≤ 0,07	≤ 0,07	≤ 0,07
	kadmij (mg/kg)	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05
	aflatoksini (vsota B1, B2, G1, G2) (µg/kg)	≤ 4	≤ 4	≤ 4
	aflatoksin B1 (µg/kg)	≤ 2	≤ 2	≤ 2
	deoksinivalenol (µg/kg)	≤ 200	≤ 200	≤ 200
	ohratoksin A (µg/kg)	≤ 1	≤ 1	≤ 1
	vsota dioksinov in dioksinu podobnih PCB UB ((19) SZO ₂₀₀₅ PCDD/F-PCB-TEQ) (pg/g maščobe)	≤ 1,2	≤ 1,2	≤ 1,2
	Mikrobiološka merila			
	skupno število aerobnih mikroorganizmov na ploščah ((7) CFU/g)	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁵
	enterobakterije (domnevno) (CFU/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100
	<i>Escherichia coli</i> (CFU/g)	≤ 50	≤ 50	≤ 50
	<i>Listeria monocytogenes</i>	ni zaznana v 25 g	ni zaznana v 25 g	ni zaznana v 25 g
	<i>Salmonella</i> spp.	ni zaznana v 25 g	ni zaznana v 25 g	ni zaznana v 25 g
	<i>Bacillus cereus</i> (domnevno) (CFU/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100
	koagulaza pozitivni stafilokoki (CFU/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100
	sulfit reducirajoči anaerobi (CFU/g)	≤ 30	≤ 30	≤ 30
	kvasovke in plesni (CFU/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Izvleček fukoidana iz morske alge <i>Fucus vesiculosus</i>	Opis/opredelitev: Fukoidan iz morske alge Fucus vesiculosus se ekstrahira z vodno ekstrakcijo v kisli raztopini in filtracijskim postopkom brez uporabe organskega topila. Posledični izvleček je skoncentriran in posušen, tako da se pridobi izvleček fukoidana z naslednjimi specifikacijami: umazano bel do rjav prah vonj in okus: medel vonj in okus vlaga: < 10 % (105 °C za 2 uri) pH-vrednost: 4,0–7,0 (1-odstotna suspenzija pri 25 °C) Težke kovine: arzen (anorganski): < 1,0 ppm kadmij: < 3,0 ppm svinec: < 2,0 ppm živo srebro: < 1,0 ppm
	Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mikroorganizmov: < 10 000 CFU/g število kvasovk in plesni: < 100 CFU/g skupno število enterobakterij: odsotnost/g <i>Escherichia coli</i> : odsotnost/g <i>Salmonella</i> : odsotnost/10 g <i>Staphylococcus aureus</i> : odsotnost/g Sestava dveh dovoljenih vrst izvlečkov na podlagi ravni fukoidana: <i>izvleček 1:</i> fukoidan: 75–95 % alginat: 2,0–5,5 % polifluoroglucinol: 0,5–15 % manitol: 1–5 % naravne soli/prosti minerali: 0,5–2,5 % drugi ogljikovi hidrati: 0,5–1,0 % beljakovine: 2,0–2,5 % <i>izvleček 2:</i> fukoidan: 60–65 % alginat: 3,0–6,0 % polifluoroglucinol: 20–30 % manitol: < 1,0 % naravne soli/prosti minerali: 0,5–2,0 % drugi ogljikovi hidrati: 0,5–2,0 % beljakovine: 2,0–2,5 %

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Izvleček fukoidana iz morske alge <i>Undaria pinnatifida</i>	Opis/opredelitev: Fukoidan iz morske alge <i>Undaria pinnatifida</i> se ekstrahira z vodno ekstrakcijo v kisli raztopini in filtracijskim postopkom brez uporabe organskega topila. Posledični izvleček je skoncentriran in posušen, tako da se pridobi izvleček fukoidana z naslednjimi specifikacijami: umazano bel do rjav prah vonj in okus: medel vonj in okus vlaga: < 10 % (105 °C za 2 uri) pH-vrednost: 4,0–7,0 (1-odstotna suspenzija pri 25 °C) Težke kovine: arzen (anorganski): < 1,0 ppm kadmij: < 3,0 ppm svinec: < 2,0 ppm živo srebro: < 1,0 ppm Mikrobiologija: skupno število aerobnih mikroorganizmov: < 10 000 CFU/g število kvasovk in plesni: < 100 CFU/g skupno število enterobakterij: odsotnost/g <i>Escherichia coli</i>: odsotnost/g <i>Salmonella</i>: odsotnost/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: odsotnost/g Sestava dveh dovoljenih vrst izvlečkov na podlagi ravni fukoidana: <i>izvleček 1:</i> fukoidan: 75–95 % alginat: 2,0–6,5 % polifluoroglucinol: 0,5–3,0 % manitol: 1–10 % naravne soli/prosti minerali: 0,5–1,0 % drugi ogljikovi hidrati: 0,5–2,0 % beljakovine: 2,0–2,5 % <i>izvleček 2:</i> fukoidan: 50–55 % alginat: 2,0–4,0 %

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	polifluoroglucinol: 1,0–3,0 % manitol: 25–35 % naravne soli/prosti minerali: 8–10 % drugi ogljikovi hidrati: 0,5–2,0 % beljakovine: 1,0–1,5 %
2'-fukozillaktoza (sintetična)	Opredelitev: kemijsko ime: α -L-fukopiranozil-(1→2)- β -D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoza kemijska formula: $C_{18}H_{32}O_{15}$ št. CAS: 41263-94-9 molekulska masa: 488,44 g/mol Opis: 2'-fukozillaktoza je bel do umazano bel prah, ki se proizvaja s postopkom kemijske sinteze. Čistost: 2'-fukozillaktoza: ≥ 95 % D-laktoza: $\leq 1,0$ m/m % L-fukoza: $\leq 1,0$ m/m % izomeri difukozil-D-laktoze: $\leq 1,0$ m/m % 2'-fukozil-D-laktuloza: $\leq 0,6$ m/m % pH (20 °C, 5-odstotna raztopina): 3,2–7,0 voda (%): $\leq 9,0$ % sulfatni pepel: $\leq 0,2$ % ocetna kislina: $\leq 0,3$ % ostanki topil (metanol, 2-propanol, metil acetat, aceton): $\leq 50,0$ mg/kg posamično, $\leq 200,0$ mg/kg v kombinaciji ostanki beljakovin: $\leq 0,01$ % Težke kovine: paladij: $\leq 0,1$ mg/kg nikelj: $\leq 3,0$ mg/kg mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mezofilnih bakterij: ≤ 500 CFU/g kvasovke in plesni: ≤ 10 CFU/g ostanki endotoksinov: ≤ 10 EU/mg

▼ **M9**

Odobreno novo živilo		Specifikacije		
▼ M110				
Specifikacije				Varstvo podatkov
		Opredelitev: Kemijsko ime: α -L-fukopiranozil-(1→2)- β -D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoza Kemijska formula: $C_{18}H_{32}O_{15}$ Št. CAS: 41263-94-9 Molekulska masa: 488,44 g/mol		
2'-fukozillaktoza (mikrobni vir)	Vir: gensko spremenjeni sev <i>Escherichia coli</i> K-12	Vir: gensko spremenjeni sev <i>Escherichia coli</i> BL-21	Vir: gensko spremenjeni sev <i>Corynebacterium glutamicum</i> ATCC 13032	2'-fukozillaktoza, proizvedena z gensko spremenjenim sevom <i>Corynebacterium glutamicum</i> ATCC 13032, odobrena dne 16. maja 2023. Ta vključitev temelji na pravno zaščitениh znanstvenih dokazih in znanstvenih podatkih, varovanih v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283. Vložnik: „Advanced Protein Technologies Corporation“, 7th Floor GyeongGi-BioCenter, 147, Gwanggyo-ro, Yeongtong-gu, Suwon-si Gyeonggi-do, 16229 Južna Koreja. V obdobju varstva podatkov je dajanje 2'-fukozillaktoze, proizvedene z gensko spremenjenim sevom <i>Corynebacterium glutamicum</i> ATCC 13032, na trg v Uniji odobreno le družbi Advanced Protein Technologies Corporation, razen če poznejši vložnik pridobi odobritev za novo živilo brez sklicevanja na pravno zaščitene znanstvene dokaze ali znanstvene podatke, varovane v skladu s členom 26 Uredbe (EU) 2015/2283, ali s privolitvijo družbe Advanced Protein Technologies Corporation.
	Opis: 2'-fukozillaktoza je bel do umazano bel prah, ki se proizvaja z mikrobiološkim procesom. Čistost: 2'-fukozillaktoza: ≥ 83 % D-laktoza: $\leq 10,0$ % L-fukoza: $\leq 2,0$ % difukozil-D-laktoza: $\leq 5,0$ % 2'-fukozil-D-laktuloza: $\leq 1,5$ % vsota saharidov (2'-fukozillaktoza, D-laktoza, L-fukoza, difukozil-D-laktoza, 2'-fukozil-D-laktuloza): ≥ 90 % pH (20 °C, 5-odstotna raztopina): 3,0–7,5 voda: $\leq 9,0$ % sulfatni pepel: $\leq 2,0$ % ocetna kislina: $\leq 1,0$ % ostanki beljakovin: $\leq 0,01$ %	Opis: 2'-fukozillaktoza je bel do umazano bel prah in tekoči koncentrat (45 % $\pm$ 5 % w/v); vodna raztopina je brezbarvna do rumenkasta bistra vodna raztopina. 2'-fukozillaktoza se proizvaja z mikrobiološkim procesom. Čistost: 2'-fukozillaktoza: ≥ 90 % laktoza: $\leq 5,0$ % fukoza: $\leq 3,0$ % 3-fukozillaktoza: $\leq 5,0$ % fukozilgalaktoza: $\leq 3,0$ % difukozillaktoza: $\leq 5,0$ % glukoza: $\leq 3,0$ % galaktoza: $\leq 3,0$ % voda: $\leq 9,0$ % (prah) sulfatni pepel: $\leq 0,5$ % (prah in tekočina) ostanki beljakovin: $\leq 0,01$ % (prah in tekočina)	Opis: 2'-fukozillaktoza je prah bele do umazano bele/slonokoščene barve, ki se proizvaja z mikrobiološkim postopkom. Čistost: 2'-fukozillaktoza (m/m suhe snovi): $\geq 94,0$ % D-laktoza (m/m suhe snovi): $\leq 3,0$ % L-fukoza (m/m suhe snovi): $\leq 3,0$ % 3-fukozillaktoza (m/m suhe snovi): $\leq 3,0$ % difukozillaktoza (m/m suhe snovi): $\leq 2,0$ % D-glukoza (m/m suhe snovi): $\leq 3,0$ % D-galaktoza (m/m suhe snovi): $\leq 3,0$ % voda: $\leq 9,0$ % pepel: $\leq 0,5$ % ostanki beljakovin: $\leq 0,005$ %	

▼ **M110**

Odobreno novo živilo	Specifikacije			
	Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mezofilnih bakterij: ≤ 3 000 CFU/g kvasovke: ≤ 100 CFU/g plesni: ≤ 100 CFU/g endotoksini: ≤ 10 EU/mg CFU: kolonijske enote; EU: enote endotoksinov	Težke kovine: svinec: ≤ 0,02 mg/kg (prah in tekočina) arzen: ≤ 0,2 mg/kg (prah in tekočina) kadmij: ≤ 0,1 mg/kg (prah in tekočina) živo srebro: ≤ 0,5 mg/kg (prah in tekočina) Mikrobiološka merila: skupno štetje na plošči: ≤ 104 CFU/g (prah), ≤ 5 000 CFU/g (tekočina) kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g (prah); ≤ 50 CFU/g (tekočina) enterobakterije/koliiformne bakterije: odsotnost v 11 g (prah in tekočina) <i>Salmonella</i> : negativno/100 g (prah), negativno/200 ml (tekočina) <i>Cronobacter</i> : negativno/100 g (prah), negativno/200 ml (tekočina) endotoksini: ≤ 100 EU/g (prah), ≤ 100 EU/ml (tekočina) aflatoksin M1: ≤ 0,025 µg/kg (prah in tekočina) CFU: kolonijske enote; EU: enote endotoksinov	Onesnaževala: arzen: ≤ 0,03 mg/kg aflatoksin M1: ≤ 0,025 µg/kg etanol: ≤ 1 000 mg/kg Mikrobiološka merila: skupno štetje na plošči: ≤ 500 CFU/g kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g enterobakterije: odsotnost v 10 g <i>Salmonella</i> : odsotnost v 25 g <i>Cronobacter</i> spp.: odsotnost v 10 g endotoksini: ≤ 100 EU/mg CFU: kolonijske enote; EU: enote endotoksinov	Končni datum obdobja varstva podatkov: 16. maj 2028.

▼ **M58**

Zmes 2'-fukozillaktoze/difukozil-laktoze („2'-FL/DFL“)
(mikrobni vir)

Opis/opredelitev:
Zmes 2'-fukozillaktoze/difukozillaktoze je prečiščen, bel do umazano bel prah ali njegovi aglomerati, ki se proizvaja z mikrobiološkim procesom.
Vir: gensko spremenjeni sev *Escherichia coli* K-12 DH1

Značilnosti/sestava:
videz: bel do umazano bel prah ali aglomerati
vsota 2'-fukozillaktoze, difukozillaktoze, D-laktoze, L-fukoze in 3-fukozillaktoze (% suhe snovi): ≥ 92,0 % (m/m)
vsota 2'-fukozillaktoze in difukozillaktoze (% suhe snovi): ≥ 85,0 % (m/m)

▼ **M58**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	2'-fukozillaktoza (% suhe snovi): ≥ 75,0 % (m/m) difukozillaktoza (% suhe snovi): ≥ 5,0 % (m/m) D-laktoza: ≤ 10,0 % (m/m) L-fukoza: ≤ 1,0 % (m/m) 2'-fukozil-D-laktuloza: ≤ 2,0 % (m/m) vsota drugih ogljikovih hidratov ⁽¹¹⁾: ≤ 6,0 % (m/m) vлага: ≤ 6,0 % (m/m) sulfatni pepel: ≤ 0,8 % (m/m) pH (20 °C, 5-odstotna raztopina): 4,0–6,0 ostanki beljakovin: ≤ 0,01 % (m/m) Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mezofilnih bakterij na ploščah: ≤ 1000 CFU/g enterobakterije: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> sp.: negativno/25 g kvasovke: ≤ 100 CFU/g plesni: ≤ 100 CFU/g ostanki endotoksinov: ≤ 10 EU/mg CFU: kolonijske enote; EU: enote endotoksinov

▼ **M75**

3-fukozillaktoza (3-FL) (mikrobni vir)	Opis: 3-fukozillaktoza (3-FL) je prečiščen, bel do umazano bel prah, ki se proizvaja z mikrobno fermentacijo ter vsebuje omejene ravni D-laktoze, L-fukoze, D-galaktoze in D-glukoze. Vir: gensko spremenjeni sev <i>Escherichia coli</i> K-12 Opredelitev: kemijska formula: C₁₈H₃₂O₁₅ kemijsko ime: β-D-galaktopiranozil-(1→4)[-α-L-fukopiranozil-(1→3)]-D-glukopiranoza molekulska masa: 488,44 Da št. CAS 41312-47-4 Značilnosti/sestava: 3-fukozillaktoza (% suhe snovi): ≥ 90,0 % (m/m) D-laktoza (% suhe snovi): ≤ 5,0 % (m/m) L-fukoza (% suhe snovi): ≤ 3,0 % (m/m)
--	---

▼ **M75**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	vsota D-galaktoze/D-glukoze (% suhe snovi): ≤ 3,0 % (m/m) vsota drugih ogljikovih hidratov^a (% suhe snovi): ≤ 3,0 % (m/m) vlaga: ≤ 5,0 % (m/m) pH (20 °C, 5-odstotna raztopina): 3,0–7,5 ostanki beljakovin: ≤ 0,01 % (m/m) pepel (%): ≤ 0,5 Težke kovine/onesnaževala: arzen: ≤ 0,2 mg/kg kadmij: ≤ 0,05 mg/kg svinec: ≤ 0,05 mg/kg živo srebro: ≤ 0,1 mg/kg aflatoksin M1: ≤ 0,025 µg/kg aflatoksin B1: ≤ 0,1 µg/kg ostanki endotoksinov: ≤ 0,3 EU/mg Mikrobiološka merila: skupno število mikroorganizmov na ploščah: ≤ 1 000 CFU/g enterobakterije: odsotnost v 10 g <i>Salmonella</i> sp.: odsotnost v 25 g <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: odsotnost v 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: odsotnost v 25 g <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 10 CFU/g kvasovke: ≤ 100 CFU/g plesni: ≤ 100 CFU/g CFU: kolonijske enote; EU: enote endotoksinov; ^avsota drugih ogljikovih hidratov: izomer 3-fukozillaktoze, izomer difukozillaktoze in oligomeri.

▼ **M102**

3-fukozillaktoza (v nadaljnjem besedilu: 3-FL)
(proizvedena z derivatnim sevom *E. coli* BL21(DE3))

Opis:
3-fukozillaktoza (3-FL) je prečiščen, bel do umazano bel prah, ki se proizvaja z mikrobo fermentacijo ter vsebuje omejene ravni D-laktoze, L-fukoze, D-galaktoze in D-glukoze.

Opredelitev:
Kemijsko ime: β-D-galaktopiranozil-(1→4)[-α-L-fukopiranozil-(1→3)]-D-glukopiranoza
Kemijska formula: C₁₈H₃₂O₁₅
Molekulska masa: 488,44 Da

▼ M102

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Št. CAS: 41312-47-4 Vir: gensko spremenjeni sev bakterije <i>Escherichia coli</i> BL21(DE3) Značilnosti/sestava: 3-fukozillaktoza (% suhe snovi): ≥ 90,0 % (m/m) D-laktoza (% suhe snovi): ≤ 5,0 % (m/m) D-glukoza (% suhe snovi): ≤ 3,0 % (m/m) D-galaktoza (% suhe snovi): ≤ 3,0 % (m/m) L-fukoza (% suhe snovi): ≤ 3,0 % (m/m) vsota drugih ogljikovih hidratov (% suhe snovi ⁽²⁴⁾): ≤ 5,0 % (m/m) vlaga: ≤ 9,0 % (m/m) pepel: ≤ 1,0 % (m/m) ostanki beljakovin: ≤ 0,01 % (m/m) Težke kovine in onesnaževala: arzen: ≤ 0,2 mg/kg aflatoksin M1: ≤ 0,025 µg/kg Mikrobiološka merila: standardno število mikroorganizmov: ≤ 1 000 CFU ⁽²⁵⁾/g enterobakterije: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: v 25 g je ni kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: v 10 g je ni ostanki endotoksinov: ≤ 10 EU ⁽²⁶⁾/mg

▼ M125

3-fukozillaktoza (v nadaljnjem besedilu: 3-FL) (proizvedena z derivatnim sevom <i>E. coli</i> K-12 DH1)	Opis 3-fukozillaktoza (3-FL) je prečiščen in koncentriran bel do umazano bel prah, ki se proizvaja z mikrobn fermentacijo ter vsebuje omejene ravni D-laktoze, 3-fukozillaktoze in L-fukoze. Opredelitev kemijsko ime: β-D-galaktopiranozil-(1→4)- [α-L-fukopiranozil-(1→3)]- D-glukopiranoza kemijska formula: C₁₈H₃₂O₁₅ molekulska masa: 488,44 Da št. CAS: 41312-47-4 Vir gensko spremenjeni sev <i>Escherichia coli</i> K-12 DH1
--	--

▼ **M125**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Značilnosti/sestava 3-fukozillaktoza (% m/m suhe snovi): ≥ 90,0 D-laktoza (% m/m): ≤ 5,0 3-fukozillaktuloza (% m/m): ≤ 1,5 L-fukoza (% m/m): ≤ 1,0 vsota 3-fukozillaktoze, 3-fukozillaktuloze, D-laktoze in L-fukoze (% m/m suhe snovi): ≥ 92,0 vsota drugih ogljikovih hidratov (% m/m): ≤ 5,0 vlaga (% m/m): ≤ 6,0 pH (20 °C, 5-odstotna raztopina): 3,2—7,0 pepel (% m/m): ≤ 0,5 ocetna kislina (% m/m): ≤ 1,0 ostanki beljakovin (% m/m): ≤ 0,01 Težke kovine in onesnaževala arzen: ≤ 0,2 mg/kg aflatoksin M1: ≤ 0,025 µg/kg Mikrobiološka merila štetje aerobnih mikroorganizmov na ploščah: ≤ 1 000 CFU/g enterobakterije: odsotnost v 10 g <i>Salmonella</i> spp.: odsotnost v 25 g kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g <i>Cronobacter</i> spp.: odsotnost v 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: odsotnost v 25 g domnevni <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 50 CFU/g endotoksini: ≤ 10 EU/mg CFU: kolonijske enote; EU: enote endotoksinov
Galakto-oligosaharid	Opis/opredelitev: Galakto-oligosaharid se proizvaja iz mlečne laktoze z encimskim postopkom z uporabo β-galaktozidaz iz <i>Aspergillus oryzae</i>, <i>Bifidobacterium bifidum</i>, <i>Pichia pastoris</i>, <i>Sporobolomyces singularis</i>, <i>Kluyveromyces lactis</i> in <i>Papiliotrema terrestris</i>. GOS: najmanj 46 % suhe snovi laktoza: največ 40 % suhe snovi glukoza: največ 22 % suhe snovi pepel: največ 4,0 % suhe snovi beljakovine: največ 4,5 % suhe snovi nitrit: največ 2 mg/kg

▼ **M132**

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Glukozamin HCl iz <i>Aspergillus niger</i> in gensko spremenjenega seva <i>E. coli</i> K-12	bel kristaliničen prah brez vonja molekulska formula: $C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl$ relativna molekulska masa: 215,63 g/mol D-glukozamin HCl 98,0–102,0 % referenčnega standarda (HPLC) specifična rotacija $+70,0^\circ - +73,0^\circ$
Glukozamin sulfat KCl iz <i>Aspergillus niger</i> in gensko spremenjenega seva <i>E. coli</i> K-12	bel kristaliničen prah brez vonja molekulska formula: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ relativna molekulska masa: 605,52 g/mol D-glukozamin sulfat 2KCl 98,0–102,0 % referenčnega standarda (HPLC) specifična rotacija $+50,0^\circ$ do $+52,0^\circ$
Glukozamin sulfat NaCl iz <i>Aspergillus niger</i> in gensko spremenjenega seva <i>E. coli</i> K-12	bel kristaliničen prah brez vonja molekulska formula: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ relativna molekulska masa: 573,31 g/mol D-glukozamin HCl: 98–102 % referenčnega standarda (HPLC) specifična optična rotacija: $+52^\circ - +54^\circ$
Guar gumi	Opis/opredelitev: Naravni guar gumi je mleti endosperm semen naravne sorte rastline guar (<i>Cyamopsis tetragonolobus</i> L. Taub. (družina Leguminosae)). Sestavljen je pretežno iz polisaharida z visoko molekulsko maso, sestavljenega predvsem iz galaktopiranoznih in manopiranoznih enot z glikozidno vezavo, ki jih kemijsko lahko opišemo kot galaktomanan (vsebnost galaktomanana vsaj 75 %). videz: bel do rumenkast prah molekulska masa: od 50 000 do 8 000 000 daltonov številka CAS: 9000-30-0 številka EINECS: 232-536-8 čistost: kot je določeno v Uredbi Komisije (EU) št. 231/2012 o določitvi specifikacij za aditive za živila, navedene v prilogah II in III k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ ter v Izvedbeni uredbi Komisije (EU) 2015/175 z dne 5. februarja 2015 o določitvi posebnih pogojev, ki se uporabljajo za uvoz gume guar, s poreklom ali poslani iz Indije, zaradi tveganj onesnaženja s pentaklorofenolom in dioksini ⁽²⁾ .

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Fizikalno-kemijske lastnosti: Prah rok uporabnosti: 2 leti barva: bela vonj: rahel povprečni premer delcev: 60–70 µm vlaga: največ 15 % viskoznost* pri 1 uri: – viskoznost* pri 2 urah: najmanj 3 600 mPa.s viskoznost* pri 24 urah: najmanj 4 000 mPa.s topnost: topno v vroči in hladni vodi pH za 10 g/L pri 25 °C – 6–7,5 Kosmiči življenjska doba: 1 leto barva: bela/umazano bela z majhnim številom črnih pik ali brez njih vonj: rahel povprečni premer delcev: 1–10 mm vlaga: največ 15 % viskoznost* pri 1 uri: najmanj 3 000 mPa.s viskoznost* pri 2 urah: – viskoznost* pri 24 urah: – topnost – topno v vroči in hladni vodi pH za 10 g/L pri 25 °C – 5–7,5 (*) Meritve viskoznosti se izvajajo pod naslednjimi pogoji: 1 %, 25 °C, 20 rpm
Toplotno obdelani mlečni izdelki, fermentirani z <i>Bacteroides xylanisolvens</i>	Opis/opredelitev: Toplotno obdelani mlečni izdelki so fermentirani z <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) kot startersko kulturo.

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Polposneto mleko (med 1,5 % in 1,8 % maščobe) ali posneto mleko (0,5 % maščobe ali manj) je pasterizirano ali ultra toplotno obdelano pred začetkom fermentacije z <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964). Fermentirani mlečni izdelek se homogenizira in nato toplotno obdela, da se inaktivira <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964). Končni proizvod ne vsebuje živih celic <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964)⁽¹⁾. ⁽¹⁾ Spremenjen DIN EN ISO 21528-2.
Hidroksitirozol	Opis/opredelitev: Hidroksitirozol je blede rumena viskozna tekočina, pridobljena s kemijsko sintezo. molekulska formula: C₈H₁₀O₃ molekulska masa: 154,6 g/mol št. CAS: 10597-60-1 vlaga: ≤ 0,4 % vonj: značilen okus: grenkast topnost (v vodi): se meša z vodo pH: 3,5–4,5 lomni količnik: 1,571–1,575 Čistost: hidroksitirozol: ≥ 99 % ocetna kislina: ≤ 0,4 % hidroksitirozol acetat: ≤ 0,3 % vsota homovanilinske kisline, izo-homovanilinske kisline in 3-metoksi-4hidroksifenilglikola: ≤ 0,3 % Težke kovine: svinec: ≤ 0,03 mg/kg kadmij: ≤ 0,01 mg/kg živo srebro: ≤ 0,01 mg/kg Ostanki topil: etil acetat: ≤ 25,0 mg/kg izopropanol: ≤ 2,50 mg/kg metanol: ≤ 2,00 mg/kg tetrahidrofuran: ≤ 0,01 mg/kg

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Beljakovina za oblikovanje ledu tipa III HPLC 12	Opis/opredelitev: Pripravek beljakovine za oblikovanje ledu (ISP) je svetlorjava tekočina, ki se proizvaja s submerzno fermentacijo gensko spremenjenega seva pekovskih kvasovk (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), pri čemer se v genom kvasovk vstavi sintetični gen za ISP. Beljakovina se izraža in izloča v rastni medij, kjer se loči od celic kvasa z mikrofiltracijo in koncentrira z ultrafiltracijo. Zato se celice kvasa ne prenesejo v pripravek ISP v naravni ali spremenjeni obliki. Pripravek ISP vsebuje nativno ISP, glikozilirano ISP, beljakovine in peptide iz kvasa in sladkorjev ter kisline in soli, ki so ponavadi prisotne v živilih. Koncentrat se stabilizira s pufrom – 10-milimolarno citronsko kislino. vsebnost: ≥ 5 g/l aktivne ISP pH: 2,5–3,5 pepel: ≤ 2,0 % DNK: ni zaznavna
Vodni izvlečki posušenih listov <i>Ilex guayusa</i>	Opis/opredelitev: temno rjava tekočina vodni izvlečki posušenih listov <i>Ilex guayusa</i> Sestava: beljakovine: < 0,1 g/100 ml maščobe: < 0,1 g/100 ml ogljikovi hidrati: 0,2–0,3 g/100 ml sladkorji skupaj: < 0,2 g/100 ml kofein: 19,8–57,7 mg/100 ml teobromin: 0,14–2,0 mg/100 ml klorogenska kislina: 9,9–72,4 mg/100 ml
▼ <u>M49</u> Poparek iz listov kavovca vrst <i>Coffea arabica</i> L. in/ali <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner (tradicionalno živilo iz tretje države)	Opis/opredelitev: Tradicionalno živilo je poparek listov kavovca vrst <i>Coffea arabica</i> L. in/ali <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner (družina: Rubiaceae). Tradicionalno živilo se pripravi tako, da se največ 20 g posušenih listov <i>Coffea arabica</i> L. in/ali <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner zmeša z 1 litrom vroče vode. Nato se listi odstranijo, poparek pa se pasterizira (15 sekund pri vsaj 71 °C).

▼ M49

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Sestava: videz: rjavozelena tekočina vonj in okus: značilna klorogenska kislina (5-CQA): < 100 mg/L kofein: < 80 mg/L epigalokatehin galat (EGCG): < 700 mg/L Mikrobiološka merila: skupno število mikroorganizmov na ploščah: < 500 CFU/g skupno število kvasovk in plesni: < 100 CFU/g skupno število koliformnih bakterij: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: odsotnost v 1 g salmonela: odsotnost v 25 g Težke kovine: svinec (Pb): < 3,0 mg/L arzen (As): < 2,0 mg/L kadmij (Cd): < 1,0 mg/L CFU: kolonijske enote.

▼ M94

Železov hidroksid adipat tartrat	Opis/opredelitev: Železov hidroksid adipat tartrat (IHAT) je namensko proizveden nanomaterial v obliki prahu brez vonja, ki je netopen v vodi in se proizvaja s kemično sintezo, ki vključuje vrsto korakov, in sicer reakcijo na osnovi kisline, obarjanje, filtracijo in sušenje. Prehranska dopolnila, ki vsebujejo novo živilo, se proizvajajo v kapsulah. Prekomerni adipat, tartrat in natrijev klorid se uporabljajo na ravneh, ki izhajajo iz proizvodnega procesa, kot pomoč pri stabilizaciji IHAT in za zagotovitev odobrene porazdelitve delcev glede na velikost. Če se druge oblike prehranskih dopolnil (npr. tablete, pastile, vrečke s praškom, žele bomboni, sirupi itd.) uporabljajo v kombinaciji z adipatom, tartratom in natrijevim kloridom ali v kombinaciji z drugimi snovmi ali če se uporabljajo druge snovi v prehranskih dopolnilih v kapsulah, ki vsebujejo novo živilo, je treba zagotoviti, da se ohrani odobrena porazdelitev delcev IHAT glede na velikost.
----------------------------------	--

Odobreno novo živilo		Specifikacije
Splošno ime		Železov okso-hidroksid adipat tartrat
Druga imena		Železov hidroksid adipat tartrat, železov oksihidroksid adipat tartrat
Trgovsko ime		IHAT
Številka CAS		2460638-28-0
Molekulska formula (izračunano)		$\text{FeO}_m(\text{OH})_n(\text{H}_2\text{O})_x(\text{C}_4\text{H}_6\text{O}_6)_y(\text{C}_6\text{H}_{10}\text{O}_4)_z$ <i>pri čemer: m in n nista opredeljena v skladu s sprejeto prakso za železove oksohidrokside (*)</i> x = 0,28–0,88 y = 0,78–1,50 z = 0,04–0,19 Vinska (C ₄ H ₆ O ₆) in adipinska (C ₆ H ₁₀ O ₄) kislina sta predstavljeni v svoji protonirani obliki.
Molekulska masa		Povprečna molekulska masa: 35 803,4 Da (spodnja-zgornja meja: 27 670,5–45 319,4 Da)
Značilnosti/sestava: Fizikalni/kemijski železo (% suhe snovi): 24,0–36,0 adipat: (% suhe snovi): 1,5–4,5 tartrat: (% suhe snovi): 28,0–40,0 vsebnost vode (%): 10,0–21,0 natrij (% suhe snovi): 9,0–11,0 klorid (% suhe snovi): 2,6–4,2		

▼ M94

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Porazdelitev po fazah topni (%): 2,0–4,0 nano (%): 92,0–98,0 mikro (%): 0,0–3,0 Velikost primarnih delcev srednji premer ⁽²⁰⁾: 1,5–2,3 nm povprečni premer ⁽²⁰⁾: 1,8–2,8 nm Dv(10) ⁽²¹⁾: 1,5–2,5 nm Dv(50) ⁽²¹⁾: 2,5–3,5 nm Dv(90) ⁽²¹⁾: 5,0–6,0 nm Težke kovine arzen: < 0,80 mg/kg nikelj: < 50,0 mg/kg Ostanki topil etanol: < 500 mg/kg Mikrobiološka merila skupno število aerobnih mikroorganizmov: < 10 CFU/g skupno število kvasovk in plesni: < 10 CFU/g

▼ M116

Železov kazeinat iz mleka

Opis:

Železov kazeinat iz mleka je kompleks železo-kazein-fosfat v obliki prahu smetanaste ali bež barve, ki se proizvaja z raztapljanjem železovih soli (železovega sulfata ali železovega klorida) v kazeinski raztopini, pridobljeni iz kravjega mleka ob prisotnosti kalijevega ortofosfata z vrsto korakov, ki vključujejo pasterizacijo, koncentracijo in sušenje.

Značilnosti/sestava:

beljakovine (%): 50,0–65,0

pepel (%): 20,0–40,0

vlaga (%): < 8,0

maščobe (%): < 1,0

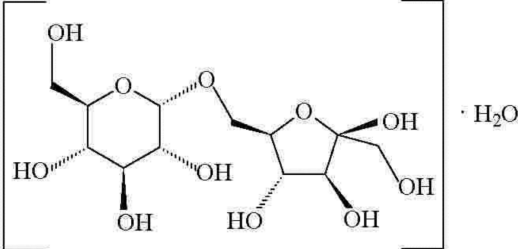
železo (%): 2,0–4,0

▼ M116

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	kalij (%): 5,0–15,0fosfor (%): 2,0–6,0 natrij (%): < 4,0 Težke kovine: svinec: < 0,5 mg/kg arzen: ≤ 1,0 mg/kg kadmij: < 0,5 mg/kg živo srebro: < 0,1 mg/kg Mikotoksini: aflatoksin M1: ≤ 0,02 mg/kg Mikrobiološka merila: štetje aerobnih mikroorganizmov na plošči: ≤ 1 000 CFU/g koliformne bakterije: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: odsotnost v 25 g kvasovke in plesni: ≤ 10 CFU/g <i>Eschrichia coli</i>: ≤ 10 CFU/g <i>Staphylococcus aureus</i>: odsotnost v 1 g CFU: kolonijske enote.

▼ M9

Izomalto-oligosaharid	Prah: topnost (voda) (%): > 99 glukoza (% suhe snovi): ≤ 5,0 izomaltoza + DP3 do DP9 (% suhe snovi): ≥ 90 vlaga (%): ≤ 4,0 sulfatni pepel (g/100 g): ≤ 0,3 Težke kovine: svinec (mg/kg): ≤ 0,5 arzen (mg/kg): ≤ 0,5
-----------------------	---

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	sirup: posušene trdne snovi (g/100 g): > 75 glukoza (% suhe snovi): ≤ 5,0 izomaltoza + DP3 do DP9 (% suhe snovi): ≥ 90 pH: 4–6 sulfatni pepel (g/100 g): ≤ 0,3 Težke kovine: svinec (mg/kg): ≤ 0,5 arzen (mg/kg): ≤ 0,5
Izomaltuloza	Opis/opredelitev: Reducirajoči disaharid, ki je sestavljen iz polovice glukoze in polovice fruktoze, ki sta povezani z alfa-1,6-glikozidno vezjo. Pridobiva se iz saharoze z encimskim postopkom. Tržni proizvod je monohidrat. videz: praktično brez vonja, beli ali skoraj beli kristali, sladkega okusa kemijsko ime: 6-O-α-D-glukopiranozil-D-fruktofuranoza, monohidrat št. CAS: 13718-94-0 kemijska formula: C₁₂H₂₂O₁₁ · H₂O strukturna formula  molekulska masa: 360,3 (monohidrat)

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Čistost: vsebnost: ≥ 98 % na suhi snovi izguba pri sušenju: ≤ 6,5 % (60 °C, 5 ur) Težke kovine: svinec: ≤ 0,1 mg/kg Določeno z uporabo tehnike atomske absorpcije, primerne za specifični nivo. Izbira velikosti vzorca in metode priprave vzorca se lahko izvedeta po načelih metode, opisane v FNP 5 ⁽¹⁾, „Instrumentalne metode“. ⁽¹⁾ Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA) 1991, 322 str., angleški jezik, ISBN 92-5-102991-1.

▼ M138

Izomaltuloza v prahu

Opis/opredelitev: Novo živilo je izomaltuloza v prahu, proizvedena iz saharoze z mikrobiološkim postopkom z uporabo <i>Serratia plymuthica</i>. Vsebnost suhe snovi je mešanica mono- in disaharidov, sestavljena predvsem iz izomaltuloze (≥ 75 %) in trehaluloze (≤ 13 %) ter v manjši meri iz glukoze, fruktoze, saharoze in oligosaharidov (sledi). Značilnosti/sestava: izomaltuloza (% DM): ≥ 75 trehaluloza (% DM): ≤ 13 glukoza (% DM): ≤ 3 fruktoza (% DM): ≤ 4 saharoza (% DM): ≤ 5 vlaga (%): ≤ 7 pepel (%): ≤ 0,05 beljakovine (%): < 0,1 Kemijska identiteta izomaltuloze: kemijsko ime (IUPAC): α-D-glukopiranozil-(1 → 6)-D-fruktofuranoza splošno ime: izomaltuloza št. CAS: 13718–94-0 molekulska formula: C₁₂H₂₂O₁₁ molekulska masa: 342,30 g/mol Kemijska identiteta trehaluloze: kemijsko ime (IUPAC): α-D-glukopiranozil-(1 → 1)-D-fruktofuranoza splošno ime: trehaluloza št. CAS: 51411–23-5 molekulska formula: C₁₂H₂₂O₁₁ molekulska masa: 342,30 g/mol Težke kovine: svinec (mg/kg): ≤ 0,1
--

▼ **M138**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mikroorganizmov: < 100 CFU/g skupno število kvasovk in plesni: < 100 CFU/g <i>E. coli</i> : < 10 CFU/g enterobakterije: < 100 CFU/g <i>Salmonella</i> : ni zaznana v 25 g CFU: kolonijske enote DM: suha snov

▼ **M90**

Jedrca *Jatropha curcas* L. (užitna vrsta)

Opis:
Jedrca se pridobivajo iz semen zrelih sadežev užitne sorte rastlin *Jatropha curcas* L., iz katerih se pridobivajo jedrca z nezaznavnimi ravni forbolnih estrov, skozi vrsto faz, ki vključujejo čiščenje in lupljenje plodov za pridobivanje semen, sušenje semen, čiščenje semen za odstranjevanje nečistoč in drugih ostankov, mehansko luščenje semen za pridobivanje jedrc in hidrotermično obdelavo (> 120 °C za 40 minut) jedrc za zmanjšanje protihranil in mikrobiološke obremenitve.
Ker se užitna sorta rastlin *Jatropha curcas* L., iz katerih se pridobivajo jedrca, ki vsebujejo nezaznavne ravni forbolnih estrov, fenotipsko ne razlikuje od neužitne sorte, bi bilo treba pri pridelavi novega živila uporabiti samo ustrezno užitno sorto rastlin *Jatropha curcas* L. Pri celotnem proizvodnem postopku je treba zagotoviti, da ne pride do mešanja užitnih in neužitnih jedrc.
Nemešanje užitnih in neužitnih jedrc se potrdi z analiznimi pregledi za forbolne estre, ki se izvedejo na vsaki seriji semen po fazi sušenja semen in pred fazo luščenja v skladu s postopkom vzorčenja iz tabele A. Pet laboratorijskih vzorcev, ekstrahiranih iz vsakega zbirnega vzorca, se olušči, zmelje in analizira za forbolne estre z uporabo validirane metode UHPLC-UV-MS ^(b). Samo serije, v katerih so forbolni estri nezaznavni v vseh petih vzorcih, se nadalje obdelajo v fazah luščenja semen in hidrotermične obdelave.

Tabela A

Masa serije (v tonah)	Masa ali število subplotov	Število posamičnih vzorcev
≥ 500	100 ton	100
> 100 in < 500	5 subplotov	100
> 10 in ≤ 100	5 subplotov	100
> 5,0 in ≤ 10	–	80
> 1 in ≤ 5,0	–	60
> 0,1 in ≤ 1,0	–	30
≤ 0,1	–	10

Vsak subplot se vzorči ločeno. Zbirni vzorci so sestavljeni iz najmanj 10 posamičnih vzorcev. Najmanjša količina zbirnega vzorca je 3,5 kg. Ta količina se lahko sorazmerno poveča glede na število odvzetih posamičnih vzorcev.

▼ **M90**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Značilnosti/sestava: vlaga: ≤ 3,0 % maščobe skupaj: 54,0–61,0 % beljakovine skupaj: 21,0–32,0 % vlaknine skupaj: 6,0–10,0 % pepel: 3,0–5,0 % Onesnaževala: forbolni estri (µg TPA eq ^(a)/g jedrca) ^(b) : ≤ 0,75 (LOD) ^(c) svinec: ≤ 0,20 mg/kg kadmij: ≤ 0,20 mg/kg vsota aflatoksinov B1, B2, G1, G2: ≤ 4,0 µg/kg Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mikroorganizmov: ≤ 1 000 CFU/g skupno število kvasovk/plesni: < 100 CFU/g enterobakterije: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> sp.: v 25 g je ni <i>Listeria monocytogenes</i>: ≤ 100 CFU/g ^(a) TPAeq: ekvivalent 12-O-tetradekanoilforbol-13-acetata; ^(b)validirana ultravisokozmogljivostna tekočinska kromatografija v povezavi z ultravijolično spektrofotometrijo in masno spektrometrijo (UHPLC-UV-MS) za detekcijo vrhov forbolnih estrov; ^(c) meja zaznavnosti (v celoti se lahko obdelajo samo serije s koncentracijami fenolnih estrov pod LOD); CFU: kolonijske enote.

▼ **M9**

Laktitol	Opis/opredelitev: Kristaliničen prah ali brezbarvna raztopina, prozvedena s katalitskim hidrogeniranjem laktoze. Kristalinični produkti so lahko v brezvodni, monohidratni in dihidratni obliki. Kot katalizator se uporablja nikelj. kemijsko ime: 4-O-β-D-galaktopiranozil-D-glucitol kemijska formula: C₁₂H₂₄O₁₁ molekulska masa: 344,31 g/mol št. CAS: 585-86-4 čistost: topnost (v vodi): zelo topen v vodi specifična rotacija [α]_D²⁰ = + 13° do + 16° vsebnost: ≥ 95 % s.s. (s.s. – izraženo kot suha snov) voda: ≤ 10,5 % drugi poliolli: ≤ 2,5 % s.s. reducirajoči sladkorji: ≤ 0,2 % s.s. kloridi: ≤ 100 mg/kg s.s. sulfati: ≤ 200 mg/kg s.s.
-----------------	--

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	sulfatni pepel: ≤ 0,1 % s.s. nikelj: ≤ 2,0 mg/kg s.s. arzen: ≤ 3,0 mg/kg s.s. svinec: ≤ 1,0 mg/kg s.s.
Lakto-N-neotetraoza (sintetična)	Opredelitev: kemijsko ime: β-D-galaktopiranozil-(1→4)-2-acetamido-2-deoksi-β-D-glukopiranozil-(1→3)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoza kemijska formula: C ₂₆ H ₄₅ NO ₂₁ št. CAS: 13007-32-4 molekulska masa: 707,63 g/mol Opis: Lakto-N-neotetraoza je bel do umazano bel prah. Proizvaja se s postopkom kemijske sinteze in izolira s kristalizacijo. Čistost: vsebnost (brez vode): ≥ 96 % D-laktoza: ≤ 1,0 % lakto-N-trioza II: ≤ 0,3 % izomer fruktoze lakto-N-neotetraoze: ≤ 0,6 % pH (20 °C, 5-odstotna raztopina): 5,0–7,0 voda: ≤ 9,0 % sulfatni pepel: ≤ 0,4 % ocetna kislina: ≤ 0,3 % ostanki topil (metanol, 2-propanol, metil acetat, aceton): ≤ 50 mg/kg posamično, ≤ 200 mg/kg v kombinaciji ostanki beljakovin: ≤ 0,01 % paladij: ≤ 0,1 mg/kg nikelj: ≤ 3,0 mg/kg Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mezofilnih bakterij: ≤ 500 CFU/g kvasovke: ≤ 10 CFU/g plesni: ≤ 10 CFU/g ostanki endotoksinov: ≤ 10EU/mg

▼ **M123**

Lakto-N-neotetraoza (mikrobni vir)	Opredelitev kemijsko ime: β-D-galaktopiranozil-(1→4)-2-acetamido-2-deoksi-β-D-glukopiranozil-(1→3)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoza kemijska formula: C ₂₆ H ₄₅ NO ₂₁ št. CAS: 13007-32-4 molekulska masa: 707,63 g/mol
---------------------------------------	---

▼ M123

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Opis/vir Lakto-<i>N</i>-neotetraoza je bel do umazano bel prah, ki se proizvaja z mikrobiološkim postopkom z uporabo gensko spremenjenega seva <i>Escherichia coli</i> K-12 in/ ali <i>Escherichia coli</i> BL21(DE3). V proizvodnem procesu se lahko za razkroj vmesnih stranskih produktov ogljikovih hidratov in preostalih začetnih substratov ogljikovih hidratov uporabi dodatni opcijski gensko spremenjeni razkrojni sev <i>Escherichia coli</i> BL21(DE3). Čistost vsebnost (brez vode): ≥ 80 % D-Laktoza: ≤ 10,0 % lakto-<i>N</i>-trioza II: ≤ 3,0 % <i>para</i>-lakto-<i>N</i>-neoheksaoza: ≤ 5,0 % izomer fruktoze lakto-<i>N</i>-neotetraoze: ≤ 1,0 % vsota saharidov (lakto-<i>N</i>-neotetraoza, D-laktoza, lakto-<i>N</i>-trioza II, <i>para</i>-lakto-<i>N</i>-neoheksaoza, izomer fruktoze lakto-<i>N</i>-neotetraoze): ≥ 92 % (% m/m suhe snovi) pH (20 °C, 5-odstotna raztopina): 4,0–7,0 voda: ≤ 9,0 % sulfatni pepel: ≤ 1,0 % ostanki topil (metanol): ≤ 100 mg/kg ostanki beljakovin: ≤ 0,01 % Mikrobiološka merila skupno štetje aerobnih mezofilnih bakterij: ≤ 500 CFU/g kvasovke in plesni: ≤ 50 CFU/g ostanki endotoksinov: ≤ 10 EU/mg CFU: kolonijske enote; EU: enote endotoksinov

▼ M45

▼ M46

Lakto- <i>N</i> -tetraoza („LNT“) (mikrobni vir)	Opredelitev: Kemijska formula: C₂₆H₄₅NO₂₁ Kemijsko ime: β-D-galaktopiranozil-(1→3)-2-acetamido-2-deoksi-β-D-glukopiranozil-(1→3)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoza Molekulska masa: 707,63 Da Št. CAS 14116-68-8 Opis: Lakto-<i>N</i>-tetraoza je prečiščen, bel do umazano bel amorfni prah ali aglomerati, ki se proizvajajo z mikrobiološkim procesom.
---	--

▼ **M46**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Vir: gensko spremenjeni sev <i>Escherichia coli</i> K-12 DH1 Značilnosti/sestava: Videz: bel do umazano bel prah ali aglomerati vsota lakto-<i>N</i>-tetraoze, D-laktoze in lakto-<i>N</i>-trioze II (% suhe snovi): ≥ 90,0 % (m/m) lakto-<i>N</i>-tetraoza (% suhe snovi): ≥ 70,0 % (m/m) D-laktoza: ≤ 12,0 % (m/m) lakto-<i>N</i>-trioza II: ≤ 10,0 % (m/m) <i>para</i>-lakto-<i>N</i>-heksaoza-2: ≤ 3,5 % (m/m) izomer fruktoze lakto-<i>N</i>-tetraoze: ≤ 1,0 % (m/m) vsota drugih ogljikovih hidratov: ≤ 5,0 % (m/m) vlaga: ≤ 6,0 % (m/m) sulfatni pepel: ≤ 0,5 % (m/m) pH (20 °C, 5-odstotna raztopina): 4,0–6,0 ostanki beljakovin: ≤ 0,01 % (m/m) Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mezofilnih bakterij na ploščah: ≤ 1 000 CFU/g enterobakterije: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: negativno/25 g kvasovke: ≤ 100 CFU/g plesni: ≤ 100 CFU/g ostanki endotoksinov: ≤ 10 EU/mg CFU: kolonijske enote

▼ **M101**

Lakto-<i>N</i>-tetraoza (v nadaljnjem besedilu: LNT) (proizvedena z derivatnimi sevi <i>E. coli</i> BL21(DE3))	Opis: lakto-<i>N</i>-tetraoza je prečiščen in koncentriran bel do umazano bel prah, ki se proizvaja s postopkom mikrobne fermentacije. Opredelitev: Kemijsko ime: β-D-galaktopiranozil-(1→3)-2-acetamido-2-deoksi-β-D-glukopiranozil-(1→3)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoza Kemijska formula: C₂₆H₄₅NO₂₁ Št. CAS: 14116-68-8 Molekulska masa: 707.63 Da Vir: dva gensko spremenjena seva (proizvodni sev in opcijski razkrojni sev) bakterije <i>Escherichia coli</i> BL21(DE3)
---	--

▼ **M101**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Značilnosti/sestava: lakto-<i>N</i>-tetraoza (% suhe snovi): ≥ 75,0 % (m/m) D-laktoza (% suhe snovi): ≤ 5,0 % (m/m) lakto-<i>N</i>-trioza II (% suhe snovi): ≤ 5,0 % (m/m) <i>para</i>-lakto-<i>N</i>-heksaoza (% suhe snovi): ≤ 5,0 % (m/m) D-galaktoza in D-glukoza (% suhe snovi): ≤ 5,0 % (m/m) vsota drugih ogljikovih hidratov^a: ≤ 15,0 % (m/m) vlaga: ≤ 9,0 % (m/m) pepel: ≤ 1,0 % (m/m) ostanki beljakovin: ≤ 0,01 % (m/m) Težke kovine in onesnaževala: arzen: ≤ 0,2 mg/kg aflatoksin M1: ≤ 0,025 µg/kg Mikrobiološka merila: standardno število mikroorganizmov: ≤ 1 000 CFU/g enterobakterije: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: v 25 g jih ni kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g <i>Cronobacter</i> (<i>Enterobacter</i>) <i>sakazaki</i>: v 10 g jih ni ostanki endotoksinov: ≤ 10 EU/mg ^a Vsota drugih ogljikovih hidratov = 100 (% (m/m) suhe snovi) – količinsko opredeljeni ogljikovi hidrati (% (m/m) suhe snovi) – pepel (% (m/m) suhe snovi). CFU: kolonijske enote; EU: enote endotoksinov

▼ **M21**

► C1 Jagode užitnega modrega kosteničja (<i>Lonicera caerulea</i> L.) (haskap jagode) (tradicionalno živilo iz tretje države) ◀	► C1 Opis/opredelitev: Tradicionalno živilo so sveže in zamrznjene jagode užitnega modrega kosteničja (<i>Lonicera caerulea</i>) var. <i>edulis</i>. <i>Lonicera caerulea</i> L. je listopadni grm, ki spada v družino kovačnikovk. Značilne hranilne sestavine jagod užitnega modrega kosteničja (sveže jagode): ◀ ogljikovi hidrati: 12,8 % vlaknine: 2,1 % lipidi: 0,6 % beljakovine: 0,7 %
---	---

▼ M21

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	pepel: 0,4 % voda: 85,5 %

▼ M9

Izvleček iz listov lucerne (<i>Medicago sativa</i>)	Opis/opredelitev: Lucerna (<i>Medicago sativa</i> L.) se predela v 2 urah po pravilu. Lucerna se naseklja in zdrobi. S stiskanjem skozi oljno stiskalnicose iz nje pridobi vlaknati ostanek in sok (10 % suhe snovi). Suha snov tega soka vsebuje približno 35 % surovih beljakovin. Iztisnjen sok (pH 5,8–6,2) je nevtraliziran. Predgrevanje in vbrizgavanje pare omogočata koagulacijo beljakovin, povezanih s karotenoidnimi in klorofilnimi pigmenti. Beljakovinska oborina se loči s centrifugo in nato posuši. Po dodajanju askorbinske kisline se beljakovinski koncentrat lucerne granulira in shrani v inertnem plinu ali na hladnem. Sestava: beljakovine: 45–60 % maščobe: 9–11 % prosti ogljikovi hidrati (topne vlaknine): 1–2 % polisaharidi (netopne vlaknine): 11–15 % vključno s celulozo: 2–3 % minerali: 8–13 % saponini: ≤ 1,4 % izoflavoni: ≤ 350 mg/kg kumestrol: ≤ 100 mg/kg fitati: ≤ 200 mg/kg L-kanavanin: ≤ 4,5 mg/kg
Likopen	Opis/opredelitev: Sintetični likopen se proizvaja z Wittigovo kondenzacijo sintetičnih intermediatov, ki se običajno uporabljajo pri proizvodnji drugih karotenoidov, uporabljenih v živilih. Sintetični likopen sestoji iz ≥ 96 % likopena in manjših količin drugih povezanih karotenoidnih sestavin. Likopen je bodisi v obliki prahu v ustreznem matriksu ali v obliki oljne disperzije. Je temno rdeče ali rdeče-vijoličaste barve. Zagotoviti je treba antioksidacijsko zaščito. kemijsko ime: likopen št. CAS: 502-65-8 (<i>all-trans</i> likopen) kemijska formula: C ₄₀ H ₅₆ molekulska masa: 536,85 Da

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Likopen iz <i>Blakeslea trispora</i>	Opis/opredelitev: Prečiščeni likopen iz <i>Blakeslea trispora</i> sestoji iz ≥ 95 % likopena in ≤ 5 % drugih karotenoidov. Je bodisi v obliki prahu v ustreznem matriksu ali v obliki oljne disperzije. Je temno rdeče ali rdeče-vijoličaste barve. Zagotoviti je treba antioksidacijsko zaščito. kemijsko ime: likopen št. CAS: 502-65-8 (<i>all-trans</i> likopen) kemijska formula: C₄₀H₅₆ molekulska masa: 536,85 Da
Likopen iz paradižnikov	Opis/opredelitev: Prečiščeni likopen iz paradižnikov (<i>Lycopersicon esculantum</i> L.) sestoji iz ≥ 95 % likopena in ≤ 5 % drugih karotenoidov. Je bodisi v obliki prahu v ustreznem matriksu ali v obliki oljne disperzije. Je temno rdeče ali rdeče-vijoličaste barve. Zagotoviti je treba antioksidacijsko zaščito. kemijsko ime: likopen št. CAS: 502-65-8 (<i>all-trans</i> likopen) kemijska formula: C₄₀H₅₆ molekulska masa: 536,85 Da
Likopen oleorezin iz paradižnikov	Opis/opredelitev: Likopen oleorezin iz paradižnikov se pridobiva z ekstrakcijo iz zrelih paradižnikov s topilom (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.) z naknadno odstranitvijo topila. Gre za rdečo do temno rjavo viskozno, bistro tekočino. likopen skupaj: 5–15 % od tega trans-likopen: 90–95 % karotenoidi skupaj (izračunani kot likopen): 6,5–16,5 % drugi karotenoidi: 1,75 % (fitoen/fitofluen/β-karoten): (0,5–0,75/0,4–0,65/0,2–0,35 %) tokoferoli skupaj: 1,5–3,0 % neumiljiva snov: 13–20 % maščobne kisline skupaj: 60–75 % voda (Karl Fischer): $\leq 0,5$ %

▼ M9

▼ M52

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Hidrolizat lizocima iz kokošjega jajčnega beljaka	Opis/opredelitev Hidrolizat lizocima iz kokošjega jajčnega beljaka se pridobi iz lizocima kokošjega jajčnega beljaka z encimskim postopkom, pri katerem se uporabi subtilizin iz <i>Bacillus licheniformis</i>. Proizvod je bel do svetlo rumen prah. Specifikacija beljakovine (TN(*) × 5,30): 80–90 % triptofan: 5–7 % razmerje triptofan/LNAA(**): 0,18–0,25 stopnja hidrolize: 19–25 % vlaga: < 5 % pepel: < 10 % natrij: < 6 % Težke kovine arzen: < 1 ppm svinec: < 1 ppm kadmij: < 0,5 ppm živo srebro: < 0,1 ppm Mikrobiološka merila skupno število aerobnih bakterij: < 10³ CFU/g skupno število kvasovk/plesni: < 10² CFU/g enterobakterije: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: odsotnost v 25 g <i>Escherichia coli</i>: odsotnost v 10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: odsotnost v 10 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: odsotnost v 10 g * TN: skupni dušik ** LNAA: velike nevtralne aminokisline

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Magnezijev citrat malat	Opis/opredelitev: Magnezijev citrat malat je bel do rumenkasto-bel amorfni prah. kemijska formula: $\text{Mg}_5 (\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7)_2 (\text{C}_4\text{H}_4\text{O}_5)_2$ kemijsko ime: pentamagnezijev di-(2-hidroksibutandioat)-di-(2-hidroksipropan-1,2,3-trikarboksilat) št. CAS: 1259381-40-2 molekulska masa: 763,99 daltonov (brezvodna oblika) topnost: dobro topen v vodi (okrog 20 g v 100 ml) opis agregatnega stanja: amorfni prah vsebnost magnezija: 12,0–15,0 % izguba pri sušenju (120 °C/4 ure): ≤ 15 % barva (trdna snov): bela do rumenkasto-bela barva (20-odstotna vodna raztopina): brezbarvna do rumenkasta videz (20-odstotna vodna raztopina): bistra raztopina pH (20-odstotna vodna raztopina): pribl. 6,0 Nečistoče: klorid: ≤ 0,05 % sulfat: ≤ 0,05 % arzen: ≤ 3,0 ppm svinec: ≤ 2,0 ppm kadmij: ≤ 1 ppm živo srebro: ≤ 0,1 ppm
Izvleček iz lubja magnolije	Opis/opredelitev: Izvleček iz lubja magnolije se pridobiva iz lubja rastline <i>Magnolia officinalis</i> L. in se proizvaja s superkritičnim ogljikovim dioksidom. Lubje se spere in posuši v pečici, da se zmanjša vsebnost vlage pred drobljenjem in ekstrahiranjem s superkritičnim ogljikovim dioksidom. Izvleček se raztopi v medicinskem etanolu in ponovno kristalizira za pridobitev izvlečka iz lubja magnolije. Izvleček iz lubja magnolije je v glavnem sestavljen iz dveh fenolnih spojin, in sicer magnolola in honokiola. videz: svetlo rjavkast prašek Čistost: magnolol: ≥ 85,2 % honokiol: ≥ 0,5 %

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	magnolol in honokiol: ≥ 94 % eudezmol skupaj: ≤ 2 % vlaga: 0,50 % Težke kovine: arzen (ppm): ≤ 0,5 svinec (ppm): ≤ 0,5 metil evgenol (ppm): ≤ 10 tubokvranin (ppm): ≤ 2,0 alkaloid skupaj (ppm): ≤ 100
Olje iz koruznih kalčkov z visoko vsebnostjo neumiljive snovi	Opis/opredelitev: Olje iz koruznih kalčkov z visoko vsebnostjo neumiljive snovi se proizvaja z vakuumsko destilacijo in se razlikuje od rafiniranega olja iz koruznih kalčkov po koncentraciji neumiljivega deleža (1,2 g v rafiniranem olju iz koruznih kalčkov in 10 g v „olju iz koruznih kalčkov z visoko vsebnostjo neumiljive snovi“). Čistost: neumiljiva snov: > 9,0 g/100 g tokoferoli: ≥ 1,3 g/100 g α-tokoferol (%): 10–25 % β-tokoferol (%): < 3,0 % γ-tokoferol (%): 68–89 % δ-tokoferol (%): < 7,0 % steroli, triterpenski alkoholi, metilsteroli: > 6,5 g/100 g Maščobne kisline v trigliceridih: palmitinska kislina: 10,0–20,0 % stearinska kislina: < 3,3 % oleinska kislina: 20,0–42,2 % linolna kislina: 34,0–65,6 % linolenska kislina: < 2,0 % kislinsko število: ≤ 6,0 mg KOH/g peroksidno število (PV): ≤ 10 meq O₂/kg

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Težke kovine: železo (Fe): < 1 500 µg/kg baker (Cu): < 100 µg/kg Nečistoče: policiklični aromatski ogljikovodiki (PAH) benzo(a)piren: < 2 µg/kg Potrebna je obdelava z aktivnim ogljem, da se policiklični aromatski ogljikovodiki (PAH) ne obogatijo med proizvodnjo „olja iz koruznih kalčkov z visoko vsebnostjo neumiljive snovi“.
Metilceluloza	Opis/opredelitev: Metil celuloza je celuloza, pridobljena neposredno iz naravnih vrst vlaknatega rastlinskega materiala in delno eterificirana z metilnimi skupinami. kemijsko ime: metil eter celuloze kemijska formula: polimeri vsebujejo substituirane anhidroglukozne enote z naslednjo splošno formulo: C6H7O2(OR1)(OR2)(OR3), pri čemer je lahko vsak R1, R2, R3 eden od navedenega: — H — CH₃ ali — CH₂CH₃ molekulska masa: makromolekule: od okrog 20 000 (n okrog 100) do okrog 380 000 g/mol (n okrog 2 000) vsebnost: vsebnost ne manj kot 25 % in ne več kot 33 % metoksi skupin (-OCH₃) in ne več kot 5 % hidroksietoksi skupin (-OCH₂CH₂OH) rahlo higroskopski, bel ali rahlo rumenkast ali sivkast zrnat ali vlaknat prah, brez vonja in brez okusa topnost: v vodi nabrekne in tvori bistro do opalescentno, viskozno, koloidno raztopino; netopna v etanolu, etru in kloroformu: topna v led-ocetni kislini Čistost: izguba pri sušenju: ≤ 10 % (105 °C, 3 ur) sulfatni pepel: ≤ 1,5 %, določeno pri 800 ± 25 °C pH: ≥ 5,0 in ≤ 8,0 (1-odstotna koloidna raztopina) Težke kovine: arzen: ≤ 3,0 mg/kg svinec: ≤ 2,0 mg/kg živo srebro: ≤ 1,0 mg/kg kadmij: ≤ 1,0 mg/kg

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
----------------------	---------------

▼ M11

1-metilnikotinamid klorid

Opredelitev:
kemijsko ime: 3-karbamoil-1-metil-piridinijev klorid
kemijska formula: C₇H₉N₂OCl
št. CAS: 1005-24-9
molekulska masa: 172,61 Da

Opis
1-metilnikotinamid klorid je bela ali umazano bela kristalinična trdna snov, ki se pridobiva s postopkom kemijske sinteze.

Značilnosti/sestava
videz: bela do umazano bela kristalinična trdna snov
čistost: ≥ 98,5 %
trigonelin: ≤ 0,05 %
nikotinska kislina: ≤ 0,10 %
nikotinamid: ≤ 0,10 %
največja neznana nečistoča: ≤ 0,05 %
vsota neznanih nečistoč: ≤ 0,20 %
vsota vseh nečistoč: ≤ 0,50 %
topnost: topen v vodi in metanolu, praktično netopen v 2-propanolu in diklormetanu
vlaga: ≤ 0,3 %
izguba pri sušenju: ≤ 1,0 %
ostanek po žarenju: ≤ 0,1 %

Ostanki topil in težke kovine
metanol: ≤ 0,3 %
težke kovine: ≤ 0,002 %

Mikrobiološka merila:
skupno število aerobnih mikroorganizmov: ≤ 100 CFU/g
plesni/kvasovke: ≤ 10 CFU/g
Enterobacteriaceae: odsotnost v 1 g
Pseudomonas aeruginosa: odsotnost v 1 g
Staphylococcus aureus: odsotnost v 1 g
CFU: kolonijske enote

Odobreno novo živilo	Specifikacije
(6S)-5-metiltetrahidrofolna kislina, sol glukoamina	Opis/opredelitev: kemijsko ime: N-[4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-heksahidro-5-metil-4-okso-6-pteridinil]metil]amino]benzoil]-L-glutaminska kislina, sol glukoamina kemijska formula: C₃₂H₅₁N₉O₁₆ molekulska masa: 817,80 g/mol (brezvodna oblika) št. CAS: 1181972-37-1 videz: prah smetanaste do svetlo rjave barve Čistost: diastereoizomerična čistost: vsaj 99 % (6S)-5-metiltetrahidrofolne kisline vsebnost glukoamina: 34–46 % v suhi snovi vsebnost 5-metiltetrahidrofolne kisline: 54–59 % v suhi snovi voda: ≤ 8,0 % Težke kovine: svinec: ≤ 2,0 ppm kadmij: ≤ 1,0 ppm živo srebro: ≤ 0,1 ppm arzen: ≤ 2,0 ppm bor: ≤ 10 ppm Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mikroorganizmov: ≤ 100 CFU/g kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: odsotnost v 10 g
Monometilsilanetriol (organski silicij)	Opis/opredelitev: kemijsko ime: silanetriol, 1-metil- kemijska formula: CH₆O₃Si molekulska masa: 94,14 g/mol št. CAS: 2445-53-6

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Čistost: pripravek organskega silicija (monometilsilanetriola) (vodna raztopina): kislost (pH): 6,4–6,8 silicij: 100–150 mg Si/l Težke kovine: svinec: ≤ 1,0 µg/l živo srebro: ≤ 1,0 µg/l kadmij: ≤ 1,0 µg/l arzen: ≤ 3,0 µg/l Topila: metanol: ≤ 5,0 mg/kg (vsebnost ostankov)

▼ M133

Mononatrijeva sol L-5-metiltetra-
hidrofolne kisline

Opis/opredelitev:
Novo živilo se proizvaja s kemično sintezo in sestoji iz L-5-metiltetrahidrofolne kisline.

Molekulska formula: C₂₀H₂₄N₇NaO₆

Kemijsko ime: N-[4-[[[(2-amino-1,4,5,6,7,8-heksahidro-5-metil-4-okso-(6S)-pteridinil)metil]amino]benzoil]-L-glutaminska kislina

Št. CAS: 2246974-96-7

Molekulska masa: 481,44 g/mol

Značilnosti/sestava:
videz: bel do rumen ali bež prah

Vsebnost in povezane spojine: vsebnost 5-MeTHFA-Na na suhi osnovi: > 95 %; vsota folatu sorodnih snovi: ≤ 2,5
natrij: 4 %-5 % m/m
voda: ≤ 1,0 %
ostanki topil: etanol: ≤ 0,5 %; izopropanol: ≤ 0,5 %
diastereomerna čistost: (6R)-mefolinat: ≤ 1,0 % površine

Elementarne nečistoče:
bor: ≤ 10 mg/kg
platina: ≤ 10 mg/kg (≤ 2 mg/kg pri živilih, namenjenih dojenčkom in majhnim otrokom, ter prehranskih dopolnilih, namenjenih nosečnicam)
arzen: ≤ 1,5 mg/kg

▼ **M133**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	kadmij: ≤ 0,5 mg/kg svinec: ≤ 1,0 mg/kg živo srebro: ≤ 1,5 mg/kg (≤ 1 mg/kg pri živilih, namenjenih dojenčkom in majhnim otrokom, ter prehranskih dopolnilih, namenjenih nosečnicam) Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mikroorganizmov: ≤ 100 CFU/g skupno število kvasovk in plesni: ≤ 100 CFU/g <i>E. coli</i>: ni zaznana v 10 g Okrajšave: CFU: kolonijske enote, IR: infrardeče, MeTHFA: metiltetrahidrofolna kislina.

▼ **M87**

Beljakovina fižola mung (<i>Vigna radiata</i>)	Opis/opredelitev: Novo živilo je beljakovina fižola mung v prahu, ekstrahirana iz semen rastline <i>Vigna radiata</i> v več fazah predelave, ki jim sledi pasterizacija in sušenje z razprševanjem. Značilnosti/sestava: vlaga: ≤ 6 % beljakovine (m/m)^(a): ≤ 84 % pepel (m/m): ≤ 6,0 % maščobe (m/m): ≤ 5,5 % ogljikovi hidrati (m/m): ≤ 5,0 z izračunom Mikrobiološka merila: število aerobnih mikroorganizmov na ploščah: < 5 000 CFU/g ^(b) kvasovke in plesni: < 100 CFU/g koliformne bakterije: < 100 CFU/g <i>Eschrichia coli</i>: < 10 CFU/g <i>Listeria monocytogenes</i>: ni zaznana v 25 g <i>Salmonela</i> spp.: ni zaznana v 25 g ^(a) m/m: teža na težo. ^(b) CFU: kolonijske enote.
--	---

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Micelični izvleček iz gobe šitake (<i>Lentinula edodes</i>)	Opis/opredelitev: Nova živilska sestavina je sterilen vodni izvleček, ki se pridobi iz micelija gobe <i>Lentinula edodes</i>, gojenega v submerzni fermentaciji. Je svetlo rjava, rahlo motna tekočina. Lentinan je β-(1-3) β-(1-6)-D-glukan, ki ima molekulsko maso približno 5×10^5 daltonov, stopnjo razvejanosti 2/5 in trojno spiralno terciarno strukturo. Čistost/sestava miceličnega izvlečka iz gobe <i>Lentinula edodes</i>: vlaga: 98 % suha snov: 2 % prosta glukoza: < 20 mg/ml beljakovine skupaj ⁽¹⁾: < 0,1 mg/ml sestavine, ki vsebujejo dušik ⁽²⁾: < 10 mg/ml lentinan: 0,8–1,2 mg/ml ⁽¹⁾ Bradfordova metoda. ⁽²⁾ Kjeldahlova metoda.
Nikotinamid ribozid klorid	Opis/opredelitev: Novo živilo je sintetična oblika nikotinamid ribozida. Novo živilo vsebuje ≥ 90 % nikotinamid ribozid klorida, predvsem v obliki β, preostali sestavni deli pa so ostanki topil, stranski produkti reakcije in razgradni produkti. Nikotinamid ribozid klorid: št. CAS: 23111-00-4 št. EC: 807-820-5 ime po IUPAC: 1-[(2R,3R,4S,5R)-3,4-dihidroksi-5-(hidroksimetil)oksolan-2-il]piridin-1-ijev-3-karboksamid;klorid kemijska formula: C11H15N2O5Cl molekulska masa: 290,7 g/mol Značilnosti/sestava: barva: bela do svetlo rjava oblika: prah identifikacija: v skladu z jedrsko magnetno resonanco nikotinamid ribozid klorid: ≥ 90 % vsebnost vode: ≤ 2 %

▼ M92

▼ M92

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Ostanki topil: aceton: ≤ 5 000 mg/kg metanol: ≤ 1 000 mg/kg acetonitril: ≤ 50 mg/kg metil terc-butil eter: ≤ 500 mg/kg Stranski produkti reakcije: metil acetat: ≤ 1 000 mg/kg acetamid: ≤ 27 mg/kg ocetna kislina: ≤ 5 000 mg/kg Težke kovine: arzen: ≤ 1 mg/kg živo srebro (*): ≤ 0,1 mg/kg kadmij (*): ≤ 1 mg/kg svinec (*): ≤ 0,5 mg/kg Mikrobiološka merila: skupno število mikroorganizmov na ploščah: ≤ 1 000 CFU/g kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: odsotnost v 10 g CFU: kolonijske enote (*) Samo za živila za posebne zdravstvene namene, popolne prehranske nadomestke za nadzor nad telesno težo in nadomestne obroke.
Sok nonija (<i>Morinda citrifolia</i>)	Opis/opredelitev: Sadeži nonija (sadeži <i>Morinda citrifolia</i> L.) se stiskajo. Pridobljeni sok se pasterizira. Pred ali po stiskanju je možna neobvezna fermentacija. rubiadin: ≤ 10 µg/kg lucidin: ≤ 10 µg/kg

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Sok nonija v prahu (<i>Morinda citrifolia</i>)	Opis/opredelitev: Pečke in lupina na soncu sušenih sadežev <i>Morinda citrifolia</i> se ločijo. Pridobljena pulpa se filtrira, tako da se sok loči od mesa. Izsuševanje proizvedenega soka poteka na en ali dva načina: bodisi z atomizacijo s koruznimi maltodekstrini, pri čemer se ta mešanica pridobi s konstantnim prilivanjem soka in maltodekstrinov, bodisi z zeodratacijo ali sušenjen in nato mešanjem s pomožno snovjo, pri čemer ta postopek omogoča, da se sok sprva posuši in nato zmeša z maltodekstrini (enaka količina kot pri atomizaciji).
Kaša in koncentrat nonija (<i>Morinda citrifolia</i>)	Opis/opredelitev: Sadeži <i>Morinda citrifolia</i> so ročno obrani. Pečke in lupina se lahko mehanično ločijo od sadežev za sadno kašo. Po pasterizaciji se kaša zapakira v aseptične posode in shrani na hladnem. Koncentrat <i>Morinda citrifolia</i> se pripravi iz kaše <i>Morinda citrifolia</i> z obdelavo s pektolitičnimi encimi (50–60 °C za 1–2 uri). Kaša se nato segreje, da se inaktivirajo pektinaze, zatem pa takoj ohladi. Sok se loči v dekanter centrifugi. Nato se sok zbere in pasterizira, še preden se koncentrira v vakuumskem uparjalniku od 6–8 brix do 49–51 brix v končnem koncentratu. Sestava: Kaša: vlaga: 89–93 % beljakovine: < 0,6 g/100 g maščobe: ≤ 0,4 g/100 g pepel: < 1,0 g/100 g ogljikovi hidrati skupaj: 5–10 g/100 g fruktoza: 0,5–3,82 g/100 g glukoza: 0,5–3,14 g/100 g prehranske vlaknine: < 0,5–3 g/100 g 5,15-dimetilmorindol (1): ≤ 0,254 µg/ml lucidin (1): ni zaznaven alizarin (1): ni zaznaven rubiadin (1): ni zaznaven Koncentrat: vlaga: 48–53 %

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	beljakovine: 3–3,5 g/100 g maščobe: < 0,04 g/100 g pepel: 4,5–5,0 g/100 g ogljikovi hidrati skupaj: 37–45 g/100 g fruktoza: 9–11 g/100 g glukoza: 9–11 g/100 g prehranske vlaknine: 1,5–5,0 g/100 g 5,15-dimetilmorindol ⁽¹⁾: ≤ 0,254 µg/ml ⁽¹⁾ Z metodo HPLC-UV, razvito in potrjeno za analizo antrakinonov v kaši in koncentratu <i>Morinda citrifolia</i>. Meje zaznavnosti: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindol); 50,0 ng/ml (lucidin); 6,3 ng/ml (alizarin) in 62,5 ng/ml (rubiadin).
Listi nonija (<i>Morinda citrifolia</i>)	Opis/opredelitev: Listi <i>Morinda citrifolia</i> se po rezanju sušijo in pražijo v več korakih. Proizvod je v obliki delcev, in sicer od zlomljenih listov do grobega prahu z drobnimi delci. Je zelenkasto rjave do rjave barve. Čistost/sestava: vlaga: < 5,2 % beljakovine: 17–20 % ogljikovi hidrati: 55–65 % pepel: 10–13 % maščobe: 4–9 % oksalna kislina: < 0,14 % taninska kislina: < 2,7 % 5,15-dimetilmorindol: < 47 mg/kg rubiadin: ni zaznaven, ≤ 10 µg/kg lucidin: ni zaznaven, ≤ 10 µg/kg
Sadež noni v prahu (<i>Morinda citrifolia</i>)	Opis/opredelitev: Sadež noni v prahu se pripravi iz pulpe sadežev nonija (<i>Morinda citrifolia</i> L.) s sušenjem z zamrzovanjem. Iz sadežev se pripravi pulpa, peške pa se odstranijo. Po sušenju z zamrzovanjem, pri čemer se iz sadežev nonija odstrani voda, se preostala pulpa iz sadežev nonija zmelje v prah in inkapsulira.

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Čistost/sestava: vlaga: 5,3–9 % beljakovine: 3,8–4,8 g/100 g maščobe: 1–2 g/100 g pepel: 4,6–5,7 g/100 g ogljikovi hidrati skupaj: 80–85 g/100 g fruktoza: 20,4–22,5 g/100 g glukoza: 22–25 g/100 g prehranske vlaknine: 15,4–24,5 g/100 g 5,15-dimetilmorindol ⁽¹⁾: ≤ 2,0 µg/ml ⁽¹⁾ Z metodo HPLC-UV, razvito in potrjeno za analizo antrakinonov v sadežu Morinda citrifolia v prahu. Meje zaznavnosti: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindol)
Mikroalge <i>Odontella aurita</i>	silicij: 3,3 % kristaliničen silicij: največ 0,1–0,3 % kot nečistoča
Olje, obogateno s fitosteroli/fito- stanoli	Opis/opredelitev: Olje, obogateno s fitosteroli/fitostanoli, je sestavljeno iz oljne frakcije in frakcije fitosterola. Porazdelitev acilglicerola: proste maščobne kisline (izražene kot oleinska kislina): ≤ 2,0 % monoacilgliceroli (MAG): ≤ 10 % diacilgliceroli (DAG): ≤ 25 % triacilgliceroli (TAG): preostali delež Frakcija fitosterola: β-sitosterol: ≤ 80 % β-sitostanol: ≤ 15 % kampesterol: ≤ 40 % kampestanol: ≤ 5,0 % stigmasterol: ≤ 30 % brasikasterol: ≤ 3,0 % drugi steroli/stanoli: ≤ 3,0 %

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Drugo: vlaga in hlapne snovi: ≤ 0,5 % peroksidno število (PV): < 5,0 meq/kg transmaščobne kisline: ≤ 1 % Kontaminacija/čistoča (z GC-FID ali enakovredno metodo) fitosterolov/fitostanolov: fitosteroli in fitostanoli, ekstrahirani iz drugih virov, kot so rastlinska olja, primerna za prehrano, ne smejo vsebovati onesnaževal, kar je najbolje zagotoviti z več kot 99-odstotno čistostjo.
Olje iz lignjev	kislinsko število: ≤ 0,5 KOH/g olja peroksidno število (PV): ≤ 5 meq O ₂ /kg olja vrednost p-anizidina: ≤ 20 test v hladnih razmerah pri 0 °C: ≤ 3 ure vlaga: ≤ 0,1 % (m/m) neumiljiva snov: ≤ 5,0 % transmaščobne kisline: ≤ 1,0 % dokozaheksaenojska kislina: ≥ 20 % eikozapentaenojska kislina: ≥ 10 %

▼ M126

Praška z delno razmaščenim semenom oljne kadulje (<i>Salvia hispanica</i>)	Opis/opredelitev Novi živila sta praška z delno razmaščenim semenom oljne kadulje (<i>Salvia hispanica</i>), pridobljena s stiskanjem in mletjem celih semen oljne kadulje <i>Salvia hispanica</i> L.	
	Fizikalno-senzorične lastnosti tuje snovi: 0,1 %	
	prašek z visoko vsebnostjo beljakovin	prašek z visoko vsebnostjo vlaknin
	velikost delcev	≤ 130 μm
		≤ 400 μm
	Kemijska sestava	
	prašek s <i>Salvia hispanica</i> z visoko vsebnostjo beljakovin	prašek s <i>Salvia hispanica</i> z visoko vsebnostjo vlaknin
	vlaga	≤ 9,0 %
	beljakovine	≥ 40,0 %
	maščobe	≤ 12 %
	vlaknine	≥ 50 %

▼ M126

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Mikrobiološka merila štetje aerobnih mikroorganizmov na ploščah: ≤ 10 000 CFU/g kvasovke: ≤ 500 CFU/g plesni: ≤ 500 CFU/g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 CFU/g koliformne bakterije: < 100 MPN/g enterobakterije: ≤ 100 CFU/g <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 50 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ni zaznana v 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: ni zaznana v 25 g <i>Salmonella</i> spp.: odsotnost v 25 g Onesnaževala arzen: ≤ 0,1 ppm kadmij: ≤ 0,1 ppm svinec: ≤ 0,1 ppm živo srebro: ≤ 0,1 ppm aflatoksini skupaj: ≤ 4 ppb ohratoksin A: ≤ 1 ppb

▼ M63

Delno razmaščen prah oljne ogrščice iz <i>Brassica rapa</i> L. in <i>Brassica napus</i> L.	Opredelitev: Prah se pridobiva iz delno razmaščenih semen gensko nespremenjenih kultivarjev <i>Brassica rapa</i> L. in <i>Brassica napus</i> L. z dvojno ničlo (00) z vrsto postopkov predelave za zmanjšanje vsebnosti glukozinolatov in fitatov. Vir: semena <i>Brassica rapa</i> L. in <i>Brassica napus</i> L. Značilnosti/sestava: beljakovine (N × 6,25): 33,0–43,0 % lipidi: 14,0–22,0 % ogljikovi hidrati skupaj (*): 33,0–40,0 % vlaknine skupaj(**): 33,0–43,0 %
--	--

▼ M63

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	vlaga: < 7,0 % pepel: 2,0–5,0 % glukozinolati skupaj: < 0,3 mmol/kg (≤ 120 mg/kg) fitati: < 1,5 % peroksidno število (v masi novega živila): ≤ 3,0 mEq O₂/kg Težke kovine: svinec: < 0,2 mg/kg arzen (anorganski): < 0,2 mg/kg kadmij: < 0,2 mg/kg živo srebro: < 0,1 mg/kg aluminij: < 35,0 mg/kg Mikrobiološka merila: skupno število mikroorganizmov na ploščah (30 °C): < 5 000 CFU/g enterobakterije: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i> sp.: negativno/25 g kvasovke in plesni: < 100 CFU/g <i>Bacillus cereus</i>: < 100 CFU/g (*) Z razliko: 100 % – [% beljakovin + % vlage + % maščobe + % pepela] (**) AOAC 2011.25 (encimska gravimetrija) CFU: kolonijske enote, AOAC: Združenje uradnih kmetijskih kemikov

▼ M55

Izvleček iz <i>Panax notoginseng</i> in <i>Astragalus membranaceus</i>	Opis/opredelitev: Novo živilo vsebuje dva izvlečka. Prvi je etanolni izvleček iz korenin <i>Astragalus membranaceus</i> (Fisch.) Bunge. Drugi je vroči vodni izvleček iz korenin <i>Panax notoginseng</i> (Burkill) F.H. Chen, dodatno koncentriran z uporabo absorpcije na smoli in poznejšo elucijo s 60-odstotnim etanolom. Na koncu proizvodnega postopka se oba izvlečka zmešata (45–47,5 % vsakega izvlečka) z maltodekstrinom (5–10 %). Značilnosti/sestava: saponini skupaj: 1,5–5 % ginsenzoid Rb1: 0,1–0,5 % astragalozid I: 0,01–0,1 %
--	---

▼ M55

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	ogljikovi hidrati: $\geq 90 \%$ beljakovine: $\leq 4,5 \%$ pepel: $\leq 1 \%$ vlaga: $\leq 5 \%$ maščobe: $\leq 1,5 \%$ Težke kovine: arzen: $\leq 0,3 \text{ mg/kg}$ Mikrobiološka merila: skupno število mikroorganizmov na ploščah: $\leq 5\,000 \text{ CFU/g}$ skupno število kvasovk in plesni: $\leq 500 \text{ CFU/g}$ enterobakterije: $< 10 \text{ CFU/g}$ <i>Escherichia coli</i>: odsotnost v 25 g <i>Salmonella</i>: odsotnost v 375 g <i>Staphylococcus aureus</i>: odsotnost v 25 g CFU: kolonijske enote

▼ M9

Pasterizirani pripravki na osnovi sadja, proizvedeni z obdelavo pod visokim tlakom

Parameter	Cilj	Opombe
skladiščenje sadja pred visokotlačno obdelavo	najmanj 15 dni pri $-20 \text{ }^{\circ}\text{C}$	pobiranje in skladiščenje sadja v povezavi z dobrimi/higienskimi kmetijskimi in proizvodnimi praksami
dodano sadje	od 40 % do 60 % odmrznjenega sadja	homogenizirano sadje in dodano drugim sestavinam
pH	od 3,2 do 4,2	
° brix	od 7 do 42	zagotovljeno z dodanimi sladkorji
aw	$< 0,95$	zagotovljeno z dodanimi sladkorji
končno skladiščenje:	največ 60 dni pri največ $+5 \text{ }^{\circ}\text{C}$	enakovredno režimu skladiščenja za konvencionalno predelane proizvode

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
▼ <u>M100</u> Beljakovine graha in riža, fermentirane z micelijem <i>Lentinula edodes</i> (šitake)	Opis: Novo živilo se proizvaja s fermentacijo mešanice 65 % grahovitih in 35 % riževih beljakovinskih koncentratov z micelijem šitake (<i>Lentinula edodes</i>), ki ji sledi toplotna obdelava za končanje fermentacije in vrsta korakov sušenja, da nastane prah. Značilnosti/sestava: beljakovine (% suhe teže, N x 6,25): ≥ 75,0 vlaga: ≤ 7,0 skupna maščoba (% suhe teže): ≤ 10,0 pepel (mas. %/suho snov): ≤ 10,0 ogljikovi hidrati (% po izračunu): ≤ 15,0 Mikotoksini: aflatoksin B1 (µg/kg): < 1,0 aflatoksin B2 (µg/kg): < 1,0 aflatoksin G1 (µg/kg): < 1,0 aflatoksin G2 (µg/kg): < 1,0 aflatoksin skupaj (B1 + B2 + G1 + G2) (µg/kg): < 3,0 Težke kovine: arzen (µg/g): < 0,1 kadmij (µg/g): < 0,1 svinec (µg/g): < 0,3 živo srebro (µg/g): < 0,1 Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mikroorganizmov: < 1 000 CFU/g skupno število kvasovk/plesni: < 100 CFU/g koliformne bakterije: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: v 25 g je ni <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g <i>Listeria monocytogenes</i>: v 25 g je ni *CFU: kolonijske enote.

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
▼ <u>M37</u> Fenil kapsaicin	Opis/opredelitev: Fenil kapsaicin (N-[(4-hidroksi-3-metoksifenil)metil]-7-fenilhept-6-inamid, C₂₁H₂₃NO₃, št. CAS: 848127-67-3) se kemično sintetizira z dvostopenjskim procesom sinteze, ki na prvi stopnji vključuje proizvodnjo intermediata acetilenske kisline z reakcijo fenil acetilena z derivatom karboksilne kisline, na drugi stopnji pa vrsto reakcij intermediata acetilenske kisline z derivatom vanilamina za proizvodnjo fenil kapsaicina. Značilnosti/sestava: čistost (% suhe snovi): ≥ 98 % vlaga: ≤ 0,5 % skupni stranski proizvodi v zvezi s sintezo: ≤ 1,0 % <i>N,N</i>-dimetilformamid: ≤ 880 mg/kg diklorometan: ≤ 600 mg/kg dimetoksietan: ≤ 100 mg/kg etil acetat: ≤ 0,5 % druga topila: ≤ 0,5 % Težke kovine: svinec: ≤ 1,0 mg/kg kadmij: ≤ 1,0 mg/kg živo srebro: ≤ 0,1 mg/kg arzen: ≤ 1,0 mg/kg Mikrobiološka merila: skupno število mikroorganizmov na ploščah: ≤ 10 CFU/g koliformne bakterije: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: negativno/10 g salmonela: negativno/10 g kvasovke in plesni: ≤ 10 CFU/g CFU: kolonijske enote.

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Fosforiliran koruzni škrob	Opis/opredelitev: Fosforiliran koruzni škrob (fosforiliran diškrobni fosfat) je kemijsko spremenjen obstojni škrob, pridobljen iz škroba z visoko vsebnostjo amiloze, in sicer s kombiniranimi kemijskimi obdelavami, ki ustvarijo navzkrižne fosfatne vezi med ostanki ogljikovih hidratov in esterificiranimi hidroksilnimi skupinami. Nova živilska sestavina je bel ali skoraj bel prah. št. CAS: 11120-02-8 kemijska formula: $(C_6H_{10}O_5)_n [(C_6H_9O_5)_2PO_2H]_x [(C_6H_9O_5)PO_3H_2]_y$ n = število enot glukoze; x, y = stopnje substitucije kemijske značilnosti fosforiliranega diškrobnega fosfata: izguba pri sušenju: 10–14 % pH: 4,5–7,5 prehranske vlaknine: ≥ 70 % škrob: 7–14 % beljakovine: $\leq 0,8$ % lipidi: $\leq 0,8$ % ostanki vezanega fosforja: $\leq 0,4$ % (kot fosfor) „koruza z visoko vsebnostjo amiloze“ kot vir

▼ **M112**

Fosforiliran pšenični škrob

Opis:

Fosforiliran diškrobni fosfat, proizveden iz pšeničnega škroba (fosforiliran pšenični škrob), je kemijsko spremenjen obstojni škrob, pridobljen iz pšeničnega škroba s kombiniranimi kemijskimi obdelavami, ki ustvarijo navzkrižne fosfatne vezi znotraj posameznih molekul škroba in med njimi.

Nova živilska sestavina je bel ali skoraj bel prah.

Značilnosti/sestava:

št. CAS: 11120-02-8

kemijska formula: $(C_6H_{10}O_5)_n [(C_6H_9O_5)_2PO_2H]_x [(C_6H_9O_5)PO_3H_2]_y$

n = število enot glukoze; x, y = stopnje substitucije

Parameter	Oblika v prahu 1	Oblika v prahu 2
fosforiliran diškrobni fosfat (suha osnova)	≥ 85 %	≥ 75 %
nespremenjeni pšenični škrob (suha osnova)	≤ 15 %	≤ 25 %
vlaga	9–12 %	

▼ **M112**

Odobreno novo živilo	Specifikacije		
	prehranske vlaknine skupaj (na osnovi suhe snovi)	≥ 76,0 %	≥ 66,0 %
	pepel	≤ 3 %	
	beljakovine	≤ 0,5 %	
	maščobe skupaj	≤ 0,50 %	≤ 0,34 %
	ostanki vezanega fosforja	≤ 0,4 % (kot fosfor)	
	pH (25 % suspenzije)	4,5–6,5	
	Težke kovine:		
	arzen: ≤ 1 mg/kg		
	svinec: ≤ 2 mg/kg		
	živo srebro: ≤ 0,1 mg/kg		
Mikrobiološka merila:			
skupno štetje funkcionalnih aerobnih bakterij: ≤ 10 ⁴ CFU/g			
skupno število kvasovk in plesni: ≤ 200 CFU/g			
<i>Escherichia coli</i> : negativen test			
<i>Salmonella</i> spp.: negativen test			
CFU: kolonijske enote.			

▼ **M9**

Fosfatidilserin iz ribjih fosfolipidov	Opis/opredelitev: Nova živilska sestavina je rumen do rjav prah. Fosfatidilserin se pridobiva iz ribjih fosfolipidov z encimsko transfosforilacijo z aminokislino L-serin. Specifikacija proizvoda iz fosfatidilserina, proizvedenega iz ribjih fosfolipidov: vlaga: < 5,0 % fosfolipidi: ≥ 75 % fosfatidilserin: ≥ 35 % gliceridi: < 4,0 % prosti L-serin: < 1,0 % tokoferoli: < 0,5 % ⁽¹⁾ peroksidno število (PV): < 5,0 meq O ₂ /kg ⁽¹⁾ Tokoferoli se v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 1129/2011 lahko dodajo kot antioksidanti.
--	---

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Fosfatidilserin iz sojinih fosfolipidov	Opis/opredelitev: Nova živilska sestavina je umazano bel do svetlorumen prah. Na voljo je tudi kot svetlorjava do oranžna tekočina. Tekoča oblika vsebuje srednjeveržne triacilgliceride (MCT) kot nosilec. Ima nižje ravni fosfatidilserina, ker vsebuje precejšnje količine olja (MCT). Fosfatidilserin iz sojinih fosfolipidov se pridobi z encimsko transfosfatidilacijo sojinega lecitina z visoko vsebnostjo fosfatidilholina z aminokislino L-serin. Fosfatidilserin sestoji iz glicerofosfatnega ogrodja, konjugiranega z dvema maščobnima kislinama in L-serinom s fosfodiestrsko vezjo. Značilnosti fosfatidilserina iz sojinih fosfolipidov: V prahu: vlaga: < 2,0 % fosfolipidi: ≥ 85 % fosfatidilserin: ≥ 61 % gliceridi: < 2,0 % prosti L-serin: < 1,0 % tokoferoli: < 0,3 % fitosteroli: < 0,2 % V tekoči obliki: vlaga: < 2,0 % fosfolipidi: ≥ 25 % fosfatidilserin: ≥ 20 % gliceridi: ni relevantno prosti L-serin: < 1,0 % tokoferoli: < 0,3 % fitosteroli: < 0,2 %
Proizvod iz fosfolipidov, ki vsebuje enake količine fosfatidilserina in fosfatidne kisline	Opis/opredelitev: Proizvod se proizvaja z encimsko pretvorbo sojinega lecitina. Proizvod iz fosfolipidov je močno koncentriran rumeno-rjav prah iz fosfatidilserina in fosfatidne kisline v enakovrednih količinah. Specifikacija proizvoda: vlaga: ≤ 2,0 %

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	skupni fosfolipidi: ≥ 70 % fosfatidilserin: ≥ 20 % fosfatidna kislina: ≥ 20 % gliceridi: ≤ 1,0 % prosti L-serin: ≤ 1,0 % tokoferoli: ≤ 0,3 % fitosteroli: ≤ 2,0 % najvišja vsebnost silicijevega dioksida je 1,0 %
Fosfolipidi iz jajčnega rumenjaka	85-odstotno in 100-odstotno čistih fosfolipidov iz jajčnega rumenjaka
Fitoglikogen	Opis: bel do uamazano bel prah, ki je polisaharid brez vonja, brez barve in brez okusa, pridobljen iz gensko nespremenjene sladke koruze z običajnimi tehnikami predelave živil Opredelitev: polimer glukoze (C ₆ H ₁₂ O ₆) _n z linearno vezavo α(1–4) glikozidnih vezi, ki so razvejane na vsake 8 do 12 glukoznih enot z α(1–6) glikozidnimi vezmi Specifikacije: ogljikovi hidrati: 97 % sladkorji: 0,5 % vlaknine: 0,8 % maščobe: 0,2 % beljakovine: 0,6 %
Fitosteroli/fitostanoli	Opis/opredelitev: Fitosteroli in fitostanoli so steroli in stanoli, ekstrahirani iz rastlin, ki so lahko v obliki prostih sterolov in stanolov ali v obliki estrov maščobnih kislin živalske kakovosti. Sestava (z GC-FID ali enakovredno metodo): β-sitosterol: < 81 % β-sitostanol: < 35 % kampesterol: < 40 % kampestanol: < 15 %

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	stigmasterol: < 30 % brasikasterol: < 3,0 % drugi steroli/stanoli: < 3,0 % Kontaminacija/čistoča (z GC-FID ali enakovredno metodo): Fitosteroli in fitostanoli, ekstrahirani iz drugih virov, kot so rastlinska olja, primerna za prehrano, morajo biti brez onesnaževal, kar je najbolje zagotoviti z več kot 99-odstotno čistostjo fitosterolnih/fitostanolnih sestavin.
Olje iz slivovih jedrc	Opis/opredelitev: Olje iz slivovih jedrc je rastlinsko olje, pridobljeno s hladnim stiskanjem jedrc slive (<i>Prunus domestica</i>). sestava: oleinska kislina (C18:1): 68 % linolna kislina (C18:2): 23 % γ-tokoferol: 80 % tokoferolov skupaj β-sitosterol: 80–90 % sterolov skupaj triolein: 40–55 % trigliceridov cianhidrinska kislina: največ 5 mg/kg olja
Krompirjeve beljakovine (koagulirane) in njihovi hidrolizati	suha snov: ≥ 800 mg/g beljakovine (N*6,25): ≥ 600 mg/g (suha snov) pepel: ≤ 400 mg/g (suha snov) glikoalkaloid (skupaj): ≤ 150 mg/kg lizinoalanin (skupaj): ≤ 500 mg/kg lizinoalanin (prosti): ≤ 10 mg/kg
Prolil oligopeptidaza (encimski pripravek)	Specifikacija encima: sistematsko ime: prolil oligopeptidaza sopomenke: prolil endopeptidaza, za prolin specifična endopeptidaza, endoprolilpeptidaza molekulska masa: 66 kDa številka Komisije za encime: EC 3.4.21.26 številka CAS: 72162-84-6

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	vir: gensko spremenjeni sev <i>Aspergillus niger</i> (GEP-44) Opis: Prolil oligopeptidaza je na voljo kot encimski pripravek, ki vsebuje približno 30 % maltodekstrina. Specifikacije encimskega pripravka iz prolil oligopeptidaze: delovanje: > 580 000 PPI⁽¹⁾/g (> 34,8 PPU⁽²⁾/g) videz: mikrogranulat barva: umazano bela do oranžno rumenkasta; barva se lahko med serijami razlikuje suha snov: > 94 % gluten: < 20 ppm težke kovine: svinec: ≤ 1,0 mg/kg arzen: ≤ 1,0 mg/kg kadmij: ≤ 0,5 mg/kg živo srebro: ≤ 0,1 mg/kg Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mikroorganizmov na ploščah: ≤ 10³ CFU/g kvasovke in plesni skupaj: ≤ 10² CFU/g sulfit reducirajoči anaerobi: ≤ 30 CFU/g <i>Enterobacteriaceae</i>: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: odsotnost v 25 g <i>Escherichia coli</i>: odsotnost v 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: odsotnost v 10 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: odsotnost v 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: odsotnost v 25 g antimikrobno delovanje: ga ni mikotoksini: pod mejami zaznavnosti: aflatoksin B1, B2, G1, G2 (< 0,25 µg/kg), aflatoksini skupaj (< 2,0 µg/kg), ohratoksin A (< 0,20 µg/kg), T-2 toksin (< 5 µg/kg), zearalenon (< 2,5 µg/kg), fumonizin B1 in B2 (< 2,5 µg/kg) ⁽¹⁾ PPI – Protease Picomole International. ⁽²⁾ PPU – „Prolyl Peptidase Units“ ali „Proline Protease Units“.

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
----------------------	---------------

▼ M136

Beljakovinski koncentrat iz vodnih
leč *Lemna gibba* in *Lemna minor*

Opis/opredelitev:

Novo živilo je beljakovinski koncentrat, proizveden iz rastlinskih vrst *Lemna gibba* (70–100 %) in *Lemna minor* (0–30 %). Postopek proizvodnje beljakovinskega koncentrata vključuje mehansko ločevanje beljakovinske frakcije od netopnih vlaknin, čemur sledijo obarjanje v kislih pogojih, pasterizacija in sušenje z razprševanjem.

Gojenje poteka v bazenih v toplih gredah pod nadzorovanimi pogoji. Voda, ki se uporablja za gojenje, se filtrira in obdela z UV žarki. Pogoji gojenja se spremljajo za nadzor rasti alg, kvasovk in gliv. Vrednost pH se vzdržuje med 5,5 in 6,5.

Značilnosti/sestava:

videz: zelen prašek

vlaga: 1,5–8 %

beljakovine (Nx6,25): 60–75 %

pepel: 4–12 %

maščobe: 2–11 %

vlaknine: 6–17 %

pepel: 4–12 %

Vitamini:

β-karoten: < 755 mg/kg

vitamin K₁ (filokinon): < 16 mg/100 g

Minerali:

bor: < 10 mg/kg

baker: < 12 mg/kg

molibden: < 40 mg/kg

železo: < 670 mg/kg

cink: < 50 mg/kg

mangan: < 100 mg/kg

Protihranilni dejavniki:

oksalna kislina: < 1 900 mg/kg

▼ **M136**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Težke kovine: svinec (mg/kg): ≤ 0,3 kadmij (mg/kg): ≤ 0,2 živo srebro (mg/kg): ≤ 0,1 arzen (mg/kg): ≤ 0,2 Cianotoksini: mikrocistini-/nodularin: < 0,19 mg/kg Druga onesnaževala: lizino-alanin (vezan): < 500 mg/kg lizino-alanin (prost): < 10 mg/kg nitrat: < 3 000 mg/kg Pesticidi: ravni pesticidov v skladu s številčno oznako 0254000 („podskupina (d) Vodna kreša“ v skupini Listna zelenjava, zelišča in užitni cvetovi) iz Uredbe (ES) št. 396/2005. Mikrobiološka merila: skupno število kolonij: < 10⁴ CFU/g <i>Bacillus cereus</i>: < 100 CFU/g <i>Clostridium perfringens</i>: < 100 CFU/g koagulaza-pozitivni stafilokoki: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g enterobakterije: < 10 CFU/g <i>Listeria monocytogenes</i>: ni zaznana v 25 g <i>Salmonella</i> spp.: ni zaznana v 25 g kvasovke in plesni: < 10 CFU/g CFU: kolonijske enote

▼ **M9**

▼ **M118**

Odobreno novo živilo	Specifikacije	
Izvleček beljakovin iz prašičjih ledvic	Opis/opredelitev: Izvleček beljakovin se pridobi iz homogeniziranih prašičjih ledvic s kombinacijo obarjanja s soljo in centrifugiranja pri visoki hitrosti. Pridobljena oborina vsebuje predvsem beljakovine s 7 % encima diamin oksidaza (encimska nomenklatura EC 1.4.3.22) in se ponovno suspendira v fiziološkem pufrskem sistemu. Pridobljeni izvleček iz prašičjih ledvic je v obliki inkapsuliranih enterično obloženih peletov ali enterično obloženih tablet, da lahko doseže aktivne predele prebavnega sistema. Osnovni proizvod: specifikacija: izvleček beljakovin iz prašičjih ledvic z naravno vsebnostjo diamin oksidaze (DAO) fizično stanje: tekoče barva: rjavkasta videz: rahlo motna raztopina pH-vrednost: 6,4–6,8 encimska aktivnost: > 2 677 kH DU DAO/ml (DAO REA (preskus za DAO z radijsko ekstrakcijo)) Mikrobiološka merila: <i>Brachyspira</i> spp.: negativno (PCR v realnem času) <i>Listeria monocytogenes</i>: negativno (PCR v realnem času) <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 CFU/g influenca A: negativno (PCR z reverzno transkripcijo v realnem času) <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g skupno štetje aerobnih mikroorganizmov: < 10⁵ CFU/g štetje kvasovk in plesni: < 10⁵ CFU/g <i>Salmonella</i>: odsotnost/10 g enterobakterije, odporne na žolčne soli: < 10⁴ CFU/g Končni proizvod: specifikacija izvlečka beljakovin iz prašičjih ledvic z naravno vsebnostjo DAO (EC 1.4.3.22) v enterično obloženi obliki:	Opis/opredelitev: Izvleček beljakovin se pridobi iz homogeniziranih prašičjih ledvic skozi vrsto faz, ki vključujejo več izpiranj z acetonom, da se razmastijo in dehidrirajo homogenizirane prašičje ledvice, čemur sledijo odcejanje, sušenje, mletje in presejanje, da nastane prah, ki vsebuje predvsem beljakovine s (povprečno) 7–9-odstotno vsebnostjo encima diamin oksidaze (nomenklatura encima E.C. 1.4.3.22). Izvleček iz prašičjih ledvic v prahu je formuliran v obliki enterično obloženih kapsul ali inkapsuliranih enterično obloženih peletov ali enterično obloženih tablet, da lahko doseže aktivne predele prebavnega sistema. Osnovni proizvod: specifikacija: izvleček beljakovin iz prašičjih ledvic z naravno vsebnostjo diamin oksidaze (DAO) fizično stanje: prah barva: blede rjava encimska aktivnost: ≥ 0,10 mU/mg (UHPLC-FLD (tekočinska kromatografija ultravisoke ločljivosti s fluorescenčno detekcijo)) vlažnost: < 10 % Ostanki topila: aceton: < 5 000 mg/kg Mikrobiološka merila: <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g skupno štetje aerobnih mikroorganizmov: < 10⁴ CFU/g skupno štetje kvasovk/plesni: < 10³ CFU/g <i>Salmonella</i>: odsotnost/10 g enterobakterije, odporne na žolčne soli: < 10² CFU/g

Odobreno novo živilo	Specifikacije	
	fizično stanje: trdno barva: rumeno siva videz: mikropeleti ali tablete encimska aktivnost: 110–220 kHDU DAO/g peletov ali g tablet (DAO REA (preskus za DAO z radijsko ekstrakcijo)) stabilnost v kislini: 15 min 0,1M HCl, čemur sledi 60 min borat pH = 9,0: > 68 kHDU DAO/g peletov ali g tablet (DAO REA (preskus za DAO z radijsko ekstrakcijo)) vlažnost: < 10 % Mikrobiološka merila: <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g skupno štetje aerobnih mikroorganizmov: < 10⁴ CFU/g skupno štetje kvasovk/plesni: < 10³ CFU/g <i>Salmonella</i>: odsotnost/10 g enterobakterije, odporne na žolčne soli: < 10² CFU/g PCR: verižna reakcija s polimerazo; HDU (enote za razgradnjo histamina)	<i>Listeria monocytogenes</i>: odsotnost v 25 g Končni proizvod: specifikacija izvlečka beljakovin iz prašičjih ledvic z naravno vsebnostjo DAO (EC 1.4.3.22) v enterično obloženi obliki: fizično stanje: trdno barva: blede rjava videz: mikropeleti, kapsule ali tablete encimska aktivnost (mikropeleti, kapsule ali tablete): 2,29–4,6 mU/g peletov ali g tablet ali g kapsul (UHPLC-FLD (tekočinska kromatografija ultravisoke ločljivosti s fluorescenčno detekcijo)) stabilnost v kislini: 15 min 0,1M HCl, čemur sledi 60 min borat pH = 9,0: > 1,4 mU DAO/g peletov ali g tablet ali g kapsul (UHPLC-FLD (tekočinska kromatografija ultravisoke ločljivosti s fluorescenčno detekcijo)) vlažnost: < 10 % Mikrobiološka merila: <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g skupno štetje aerobnih mikroorganizmov: < 10⁴ CFU/g skupno štetje kvasovk/plesni: < 10³ CFU/g <i>Salmonella</i>: odsotnost/10 g enterobakterije, odporne na žolčne soli: < 10² CFU/g <i>Listeria monocytogenes</i>: odsotnost v 25 g mU: milienota (izražena v mU/mg) meri nanomole (nmol) histamina, razgrajenega z DAO na minuto s tekočinsko kromatografijo ultravisoke ločljivosti s fluorescenčno detekcijo (UHPLC-FLD) (O. Comas-Basté et al., <i>Analytical and Bioanalytical Chemistry</i> (Analitska in bioanalitska kemija), 411:7595-7602 (2019)). 1 mU ustreza 48 000 HDU po metodi preskusa z radijsko ekstrakcijo DAO (REA).

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
----------------------	---------------

▼ M10

Pirolokinolin kinon dinatrijeva sol

Opredelitev:
kemijsko ime: dinatrijev 9-karboksi-4,5-diokso-1*H*-pirolo[5,4-*f*]kinolin-2,7-dikarboksilat
kemijska formula: C₁₄H₄N₂Na₂O₈
št. CAS: 122628-50-6
molekulska masa: 374,17 Da

Opis
Pirolokinolin kinon dinatrijeva sol je rdečkastorjav prah, ki se pridobiva z gensko nespremenjeno bakterijo *Hyphomicrobium denitrificans*, sev CK-275.

Značilnosti/sestava
videz: rdečkastorjav prah
čistost: ≥ 99,0 % (suha snov)
UV absorbanca (A322/A259): 0,56 ± 0,03
UV absorbanca (A233/A259): 0,90 ± 0,09
vlaga: ≤ 12,0 %

Ostanki topila:
etanol: ≤ 0,05 %

Težke kovine
svinec: < 3 mg/kg
arzen: < 2 mg/kg

Mikrobiološka merila:
skupno število živih celic: ≤ 300 CFU/g
plesni/kvasovke: ≤ 12 CFU/g
koliformne bakterije: odsotnost v 1 g
Hyphomicrobium denitrificans: ≤ 25 CFU/g
CFU: kolonijske enote

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Olje oljne ogrščice z visoko vsebnostjo neumiljive snovi	Opis/opredelitev: „Olje oljne ogrščice z visoko vsebnostjo neumiljive snovi“ se proizvaja z vakuumsko destilacijo in se razlikuje od rafiniranega olja oljne ogrščice po koncentraciji neumiljivega deleža (1 g v rafiniranem olju oljne ogrščice in 9 g v „olju oljne ogrščice z visoko vsebnostjo neumiljive snovi“). Vsebuje nekoliko manj trigliceridov z mononenasičenimi in polinenasičenimi maščobnimi kislinami. Čistost: neumiljiva snov: > 7,0 g/100 g tokoferoli: > 0,8 g/100 g α-tokoferol (%): 30–50 % γ-tokoferol (%): 50–70 % δ-tokoferol (%): < 6,0 % steroli, triterpenski alkoholi, metilsteroli: > 5,0 g/100 g Maščobne kisline v trigliceridih: palmitinska kislina: 3–8 % stearinska kislina: 0,8–2,5 % oleinska kislina: 50–70 % linolna kislina: 15–28 % linolenska kislina: 6–14 % eručna kislina: < 2,0 % kislinsko število: ≤ 6,0 mg KOH/g peroksidno število (PV): ≤ 10 meq O₂/kg Težke kovine: železo (Fe): < 1 000 µg/kg baker (Cu): < 100 µg/kg Nečistoče: policiklični aromatski ogljikovodiki (PAH) benzo(a)piren: < 2 µg/kg Potrebna je obdelava z aktivnim ogljem, da se policiklični aromatski ogljikovodiki (PAH) ne obogatijo med proizvodnjo „olja oljne ogrščice z visoko vsebnostjo neumiljive snovi“.

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Beljakovina oljne ogrščice	Opredelitev: Beljakovina oljne ogrščice je z beljakovinami bogat vodni izvleček iz pogače, dobljene pri stiskanju oljne ogrščice, ki izvira iz gensko nespremenjenih organizmov <i>Brassica napus</i> L. in <i>Brassica rapa</i> L. Opis: bel do umazano bel prah, posušen z razprševanjem beljakovine skupaj: $\geq 90 \%$ topne beljakovine: $\geq 85 \%$ vlaga: $\leq 7,0 \%$ ogljikovi hidrati: $\leq 7,0 \%$ maščobe: $\leq 2,0 \%$ pepel: $\leq 4,0 \%$ vlaknine: $\leq 0,5 \%$ glukozinolati skupaj: $\leq 1 \text{ mmol/kg}$ Čistost: fitati skupaj: $\leq 1,5 \%$ svinec: $\leq 0,5 \text{ mg/kg}$ Mikrobiološka merila: število kvasovk in plesni: $\leq 100 \text{ CFU/g}$ število aerobnih bakterij: $\leq 10\,000 \text{ CFU/g}$ skupno število koliformnih bakterij: $\leq 10 \text{ CFU/g}$ <i>Escherichia coli</i>: odsotnost v 10 g <i>Salmonella</i>: odsotnost v 25 g

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
----------------------	---------------

▼ M17

Prečiščeni koncentrat peptidov iz kozic

Opis
Prečiščeni koncentrat peptidov iz kozic je peptidna zmes, pridobljena iz oklepov in glav severnih kozic (*Pandalus borealis*) s serijo korakov prečiščevanja po encimski proteolizi z uporabo proteaze iz *Bacillus licheniformis* in/ali *Bacillus amyloliquefaciens*.

Značilnosti/sestava
skupna suha snov (%): ≥ 95,0 %
peptidi (m/m suhe snovi): ≥ 87,0 %, pri čemer so peptidi z molekulsko maso < 2 kDa: ≥ 99,9 %
maščobe (m/m): ≤ 1,0 %
ogljikovi hidrati (m/m): ≤ 1,0 %
pepel (m/m): ≤ 15,0 %
kalcij: ≤ 2,0 %
kalij: ≤ 0,15 %
natrij: ≤ 3,5 %

Težke kovine
arzen (anorganski): ≤ 0,22 mg/kg
arzen (anorganski): ≤ 51,0 mg/kg
kadmij: ≤ 0,09 mg/kg
svinec: ≤ 0,18 mg/kg
živo srebro skupaj: ≤ 0,03 mg/kg

Mikrobiološka merila:
skupno število živih celic: ≤ 20 000 CFU/g
Salmonella: NU v 25 g
Listeria monocytogenes: NU v 25 g
Escherichia coli: ≤ 20 CFU/g
koagulaza pozitivni *Staphylococcus aureus*: ≤ 200 CFU/g
Pseudomonas aeruginosa: NU v 25g
plesni/kvasovke: ≤ 20 CFU/g
CFU: kolonijske enote
NU: ni ugotovljena

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
▼ <u>M86</u> <i>Trans-resveratrol</i>	Opis/opredelitev: Sintetični: <i>trans-resveratrol</i> so kristali umazano bele do bež barve; kemijsko ime: 5-[(E)-2-(4-hidroksifenil)etenil]benzen-1,3-diol kemijska formula: C₁₄H₁₂O₃ molekulska masa: 228,25 Da št. CAS: 501-36-0 Čistost: <i>trans-resveratrol</i>: ≥ 98 %–99 % stranski proizvodi (sorodne snovi) skupaj: ≤ 0,5 % posamezne sorodne snovi: ≤ 0,1 % sulfatni pepel: ≤ 0,1 % izguba pri sušenju: ≤ 0,5 % Težke kovine: svinec: ≤ 1,0 ppm živo srebro: ≤ 0,1 ppm arzen: ≤ 1,0 ppm Nečistoče: diizopropilamin: ≤ 50 mg/kg Mikrobni vir : gensko spremenjeni sev <i>Saccharomyces cerevisiae</i> videz: umazano bel do rumenkast prah vsebnost <i>trans-resveratrola</i>: najmanj 98 % m/m (suha snov) pepel: največ 0,5 % m/m vlaga: največ 3 % m/m
▼ <u>M9</u> Izvleček iz petelinjega grebena	Opis/opredelitev: Izvleček iz petelinjega grebena se pridobiva iz vrste <i>Gallus gallus</i> z encimsko hidrolizo petelinjega grebena ter pozneje s filtracijo, koncentracijo in obarjanjem. Glavne sestavine izvlečka iz petelinjega grebena so glikozaminoglikani hialuronska kislina, hondroitin sulfat A in dermatan sulfat (hondroitin sulfat B). Bel ali skoraj bel higroskopski prah.

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	hialuronska kislina: 60–80 % hondroitin sulfat A: ≤ 5,0 % dermatan sulfat (hondroitin sulfat B): ≤ 25 % pH: 5,0–8,5 Čistost: kloridi: ≤ 1,0 % dušik: ≤ 8,0 % izguba pri sušenju: (105 °C za 6 ur): ≤ 10 % Težke kovine: živo srebro: ≤ 0,1 mg/kg arzen: ≤ 1,0 mg/kg kadmij: ≤ 1,0 mg/kg krom: ≤ 10 mg/kg svinec: ≤ 0,5 mg/kg Mikrobiološka merila: skupno število funkcionalnih aerobnih bakterij: ≤ 10² CFU/g <i>Escherichia coli</i>: odsotnost v 1 g <i>Salmonella</i>: odsotnost v 1 g <i>Staphylococcus aureus</i>: odsotnost v 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: odsotnost v 1 g
Olje iz inkovskega oreška <i>Plukenetia volubilis</i>	Opis/opredelitev: Olje iz inkovskega oreška je 100-odstotno hladno stiskano rastlinsko olje, pridobljeno iz semen <i>Plukenetia volubilis</i> L. Je prozorno, tekoče in sijoče olje pri sobni temperaturi. Je sadnega okusa, ki rahlo spominja na zeleno zelenjavo, in brez neželenih arom. videz, bistrost, sijaj, barve: tekoče pri sobni temperaturi, čiste, sijoče rumeno zlate barve vonj in okus: sadnega, rastlinskega okusa, brez nesprejemljivega okusa ali vonja

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	čistost: voda in hlapne snovi: < 0,2 g/100 g nečistoče, netopne v heksanu: < 0,05 g/100 g oleinska kislost: < 2,0 g/100 g peroksidno število (PV): < 15 meq O₂/kg transmaščobne kisline: < 1,0 g/100 g nenasičene maščobne kisline skupaj: > 90 % omega 3 alfa-linolenska kislina (ALA): > 45 % nasičene maščobne kisline: < 10 % brez transmaščobnih kislin (< 0,5 %) brez eručne kisline (< 0,2 %) več kot 50 % tri-linolenin in di-linolenin-trigliceridov sestava in raven fitosterolov brez holesterola (< 5,0 mg/100 g)
Salatrimi	Opis/opredelitev: Salatrim mednarodno priznan akronim za (kratko- in dolgoverižne molekule acil triglicerida). Salatrim se pripravlja z neencimsko inter-esterifikacijo triacetina, tripropionina, tributirina ali njihovih mešanic s hidrogeniranim oljem oljne ogrščice, sojinim oljem, oljem iz bombažnih semen ali sončničnim oljem. Opis: Bistra, rumeno rjavkasta tekočina, ki pri sobni temperaturi postane svetlejša, voskasto trdnejša olja. Brez trdnih delcev in tujega ali žarkega vonja. porazdelitev glicerol estrov: triacilgliceroli: > 87 % diacilgliceroli: ≤ 10 % monoacilgliceroli: ≤ 2,0 % sestava maščobnih kislin: MOLE % LCFA (dolgoverižne maščobne kisline): 33–70 %

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	MOLE % SCFA (kratkoverižne maščobne kisline): 30–67 % nasičene dolgoverižne maščobne kisline: < 70 mas. % transmaščobne kisline: ≤ 1,0 % proste maščobne kisline kot oleinska kislina: ≤ 0,5 % profil triacilglicerolov: triestri (kratki/dolgi od 0,5 do 2,0): ≥ 90 % triestri (kratki/dolgi = 0): ≤ 10 % neumiljiva snov: ≤ 1,0 % vlaga: ≤ 0,3 % pepel: ≤ 0,1 % barva: ≤ 3,5 rdeča (Lovibond) peroksidno število (PV): ≤ 2,0 meq/kg
Olje iz <i>Schizochytrium</i> sp., bogato z DHA in EPA	kislinsko število: ≤ 0,5 mg KOH/g peroksidno število (PV): ≤ 5,0 meq/kg olja oksidativna stabilnost: Za vsa živila, ki vsebujejo olje iz <i>Schizochytrium</i> sp., bogato z DHA in EPA, bi bilo treba z ustrezno in priznano nacionalno/mednarodno preskusno metodologijo (npr. z metodo AOAC) dokazati oksidativno stabilnost. vlaga in hlapne snovi: ≤ 0,05 % neumiljive snovi: ≤ 4,5 % transmaščobne kisline: ≤ 1 % vsebnost DHA: ≥ 22,5 % vsebnost EPA: ≥ 10 %
▼ M27 Olje iz <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)	Novo živilo se pridobiva iz seva ATCC PTA-9695 mikroalg <i>Schizochytrium</i> sp. peroksidno število (PV): ≤ 5,0 meq/kg olja neumiljive snovi: ≤ 3,5 % transmaščobne kisline: ≤ 2,0 % proste maščobne kisline: ≤ 0,4 % dokozapentaenojska kislina (DPA) n-6: ≤ 7,5 % vsebnost DHA: ≥ 35 %

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
▼ <u>M71</u> Olje iz <i>Schizochytrium</i> sp. (FCC-3204)	Opis/opredelitev: Novo živilo se pridobiva iz seva FCC-3204 mikroalg <i>Schizochytrium</i> sp. Sestava: kislinsko število: ≤ 0,5 mg KOH/g peroksidno število (PV): ≤ 5,0 meq/kg olja vlaga in hlapne snovi: ≤ 0,05 % neumiljive snovi: ≤ 4,5 % transmaščobne kisline: ≤ 1,0 % dokozaheksaenojska kislina (DHA): ≥ 32,0 % vrednost p-anizidina: ≤ 10
▼ <u>M9</u> Olje iz <i>Schizochytrium</i> sp.	kislinsko število: ≤ 0,5 mg KOH/g peroksidno število (PV): ≤ 5,0 meq/kg olja vlaga in hlapne snovi: ≤ 0,05 % neumiljive snovi: ≤ 4,5 % transmaščobne kisline: ≤ 1,0 % vsebnost DHA: ≥ 32,0 %
▼ <u>M44</u> Olje iz <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)	kislinsko število: ≤ 0,8 mg KOH/g peroksidno število (PV): ≤ 5,0 meq/kg olja vlaga in hlapne snovi: ≤ 0,05 % neumiljive snovi: ≤ 3,5 % transmaščobne kisline: ≤ 2,0 % proste maščobne kisline: ≤ 0,4 % vsebnost DHA: ≥ 35 %

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
▼ <u>M65</u> Olje iz <i>Schizochytrium</i> sp. (WZU477)	Opis/opredelitev: Novo živilo se pridobiva iz seva WZU477 mikroalg <i>Schizochytrium</i> sp. Sestava: kislinsko število: ≤ 0,5 mg KOH/g peroksidno število (PV): ≤ 5,0 meq/kg olja vlaga in hlapne snovi: ≤ 0,05 % neumiljive snovi: ≤ 4,5 % transmaščobne kisline: ≤ 1,0 % dokozaheksaenojska kislina (DHA): ≥ 32,0 % vrednost p-anizidina: ≤ 10
▼ <u>M23</u> Sirup iz <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench (sirka) (tradicionalno živilo iz tretje države)	Opis/opredelitev Tradicionalno živilo je sirup iz <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench (sirka) (rod <i>Sorghum</i> ; družina <i>Poaceae</i> (sinonim <i>Gramineae</i>)). Sirup se pridobiva iz stebel <i>S. bicolor</i> po postopkih proizvodnje, kot so drobljenje, ekstrakcija in uparjevanje, vključno s toplotno obdelavo, da se pridobi sirup z vrednostjo brix najmanj 74°. Podatki o sestavi sirupa iz <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench (sirka) voda: 22,7 g/100 g pepel: 2,4 sladkorji skupaj: > 74,0 g/100 g
▼ <u>M9</u> Izvleček iz fermentirane soje	Opis/opredelitev: Izvleček iz fermentirane soje je mlečnobelo obarvan prah brez vonja. Vsebuje 30 % izvlečka iz fermentirane soje v prahu in 70 % odpornega dekstrina (kot nosilca) iz koruznega škroba, ki se doda med predelavo. Med proizvodnim postopkom se odstrani vitamin K ₂ . Izvleček iz fermentirane soje vsebuje natokinazo, izolirano iz nata, živila, proizvedenega s fermentacijo gensko nespremenjene soje (<i>Glycine max</i> (L.)) z izbranim sevom <i>Bacillus subtilis</i> var. natto. delovanje natokinaze: 20 000–28 000 enote razgradnje fibrina/g ⁽¹⁾ identiteta: mogoče jo je potrditi

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	stanje: brez neprijetnega okusa ali vonja izguba pri sušenju: ≤ 10 % vitamin K₂: ≤ 0,1 mg/kg Težke kovine: svinec: ≤ 5,0 mg/kg arzen: ≤ 3,0 mg/kg mikrobiološka merila: skupno število funkcionalnih aerobnih bakterij: ≤ 10³ CFU⁽³⁾/g kvasovke in plesni: ≤ 10² CFU/g koliformne bakterije: ≤ 30 CFU/g sporogene bakterije: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: odsotnost/25 g <i>Salmonella</i>: odsotnost/25 g <i>Listeria</i>: odsotnost/25 g ⁽¹⁾ Metoda za ugotavljanje vsebnosti, kot so jo opisali Takaoka in sod. (2010).

▼ **M57**

Biomasa kvasovke (<i>Yarrowia lipolytica</i>), ki vsebuje selen	Opis/opredelitev: Novo živilo je posušena in toplotno uničena biomasa kvasovke <i>Yarrowia lipolytica</i>, ki vsebuje selen. Novo živilo se proizvaja s fermentacijo v prisotnosti natrijevega selenita, čemur sledi več postopkov prečiščevanja, vključno s postopkom toplotnega uničevanja kvasovke, kar zagotovi odsotnost živih celic <i>Yarrowia lipolytica</i> v novem živilu. Značilnosti/sestava: selen skupaj: 165–200 µg/g Se-metionin (¹³): 100–140 µg/g beljakovine: 40–50 g/100 g prehranske vlaknine: 24–32 g/100 g sladkorji: < 1 g/100 g maščobe: 6–12 g/100 g pepel skupaj: ≤ 15 % voda: ≤ 5 % suha snov: ≥ 95 %
---	--

▼ **M57**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Težke kovine: svinec: ≤ 3,0 mg/kg kadmij: ≤ 1,0 mg/kg živo srebro: ≤ 0,1 mg/kg Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mikroorganizmov: ≤ 5 × 10³ CFU/g skupno število kvasovk in plesni: ≤ 10² CFU/g žive celice <i>Yarrowia lipolytica</i> (¹⁴): < 10 CFU/g (tj. meja zaznavnosti) koliformne bakterije: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: odsotnost v 25 g CFU: kolonijske enote

▼ **M61**

Natrijeva sol 3'-sialillaktoze (3'-SL)
(mikrobni vir)

Opis:
natrijeva sol 3'-sialillaktoze (3'-SL) je prečiščen, bel do umazano bel prah ali aglomerat, ki se proizvaja z mikrobiološkim procesom in vsebuje omejene ravni laktoze, 3'-sialillaktuloze in sialične kisline

Vir: gensko spremenjeni sev *Escherichia coli* K-12 DH1

Opredelitev:
kemijska formula: C₂₃H₃₈NO₁₉Na
kemijsko ime: *N*-acetil- α -D-neuraminil-(2→3)- β -D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukoza, natrijeva sol
molekulska masa: 655,53 Da
št. CAS: 128596-80-5

Značilnosti/sestava:
videz: bel do umazano bel prah ali aglomerat
vsota natrijeve soli 3'-sialillaktoze, D-laktoze in sialične kisline (% suhe snovi): ≥ 90,0 % (m/m)
natrijeva sol 3'-sialillaktoze (% suhe snovi): ≥ 88,0 % (m/m)
D-laktoza: ≤ 5,0 % (m/m)
sialična kislina: ≤ 1,5 % (m/m)
3'-sialillaktuloza: ≤ 5,0 % (m/m)
vsota drugih ogljikovih hidratov: ≤ 3,0 % (m/m)
vlaga: ≤ 8,0 % (m/m)
natrij: 2,5–4,5 % (m/m)
klorid: ≤ 1,0 % (m/m)
pH (20 °C, 5-odstotna raztopina): 4,5–6,0
ostanki beljakovin: ≤ 0,01 % (m/m)

▼ **M61**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mezofilnih bakterij na ploščah: ≤ 1 000 CFU/g enterobakterije: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> sp.: odsotnost v 25 g kvasovke: ≤ 100 CFU/g plesni: ≤ 100 CFU/g ostanki endotoksinov: ≤ 10 EU/mg CFU: kolonijske enote; EU: enote endotoksinov

▼ **M105**

Natrijeva sol 3’ -sialillaktoze (‘3’ -SL’) (proizvedena z derivatnimi sevi <i>E. coli</i> BL21(DE3))	Opis: natrijeva sol 3’-sialillaktoze (3’-SL) je prečiščen, bel do umazano bel prah ali aglomerat, ki se proizvaja z mikrobiološkim procesom in vsebuje omejene ravni laktoze, 3’-sialillaktuloze in sialične kisline. Opredelitev: Kemijsko ime: N-acetil- α -D-neuraminil-(2→3)- β -D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukoza, natrijeva sol Kemijska formula: C ₂₃ H ₃₈ NO ₁₉ Na Molekulska masa: 655,53 Da Št. CAS: 128596-80-5 Vir: dva gensko spremenjena seva (proizvodni sev in opsijski razkrojni sev) bakterije <i>Escherichia coli</i> BL21(DE3) Značilnosti/sestava: natrijeva sol 3’-sialillaktoze (% suhe snovi): ≥ 88,0 % (m/m) 3’-sialil-laktuloza (% suhe snovi): ≤ 5,0 % (m/m) D-laktoza (% suhe snovi): ≤ 5,0 % (m/m) sialična kislina (% suhe snovi): ≤ 1,5 % (m/m) N-acetil-D-glukozamin (% suhe snovi): ≤ 1,0 % (m/m) vsota drugih ogljikovih hidratov (% suhe snovi) ^a : ≤ 5,0 % (m/m) vlaga: ≤ 9,0 % (m/m) pepel: ≤ 8,5 % (m/m) ostanki beljakovin: ≤ 0,01 % (m/m) natrij: ≤ 4,2 % (m/m) Mikrobiološka merila: standardno število mikroorganizmov: ≤ 1 000 *CFU/g enterobakterije: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: v 25 g je ni
---	--

▼ **M105**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: v 10 g je ni ostanki endotoksinov: ≤ 10 **EU/mg ^a Vsota drugih ogljikovih hidratov = 100 (% (m/m) suhe snovi) – natrijeva sol 3'-sialillaktoze (% (m/m) suhe snovi) – količinsko opredeljeni ogljikovi hidrati (% (m/m) suhe snovi) – pepel (% (m/m) suhe snovi); * CFU: kolonijske enote; ** EU: enote endotoksinov

▼ **M135**

Natrijeva sol 3'-sialillaktoze (3'-SL) (proizvedena z uporabo derivatnega seva <i>E. coli</i> W (ATCC 9637))	Opis: Natrijeva sol 3'-sialillaktoze (3'-SL) je prečiščen, koncentriran, bel do umazano bel prah, ki se proizvaja z mikrobiološkim procesom. Vsebuje omejene ravni sialične kisline, D-laktoze, D-glukoze ter 3'-sialillaktuloze in natrijeve soli 6'-sialillaktoze. Vir: gensko spremenjeni sev <i>Escherichia coli</i> W (ATCC 9637) Opredelitev: kemijska formula: C₂₃H₃₈NO₁₉Na kemijsko ime: N-acetil-α-D-neuraminil-(2→3)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukoza, natrijeva sol molekulska masa: 655,53 Da št. CAS: 128596-80-5 Značilnosti/sestava natrijeva sol 3'-sialillaktoze (% m/m suhe snovi): ≥ 82,0 sialična kislina (% m/m suhe snovi): ≤ 6,0 D-laktoza(% m/m suhe snovi): ≤ 3,0 D-glukoza (% m/m suhe snovi): ≤ 3,0 vsota natrijevih soli 3'-sialillaktuloze in 6'-sialillaktoze (% m/m suhe snovi): ≤ 5,0 vsota drugih ogljikovih hidratov^a (% m/m suhe snovi): ≤ 12,0 vlaga (% m/m): ≤ 10,5 natrij (% m/m): ≤ 5,0 pH (25 °C, 5-odstotna raztopina): 4,5–7,5 ostanki beljakovin (% m/m): ≤ 0,01 Težke kovine in onesnaževala: arzen (mg/kg): ≤ 0,2 svinec (mg/kg): ≤ 0,2 kadmij (mg/kg): ≤ 0,2
---	--

▼ **M135**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	živo srebro (mg/kg): ≤ 0,1 aflatoksin M1: < 0,025 µg/kg Mikrobiološka merila: skupno število mikroorganizmov: ≤ 1 000 CFU/g enterobakterije: odsotnost v 10 g <i>Cronobacter</i> spp.: odsotnost v 10 g <i>Salmonella</i> spp.: odsotnost v 25 g kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g <i>Listeria monocytogenes</i>: odsotnost v 25 g domnevni <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 50 CFU/g ostanki endotoksinov: ≤ 10 EU/mg ^a Vsota drugih ogljikovih hidratov = 100 % m/m suhe snovi – 3'-sialillaktoza (kislina, % m/m suhe snovi) – kvantificirani ogljikovi hidrati ((% m/m suhe snovi), sialična kislina + D-laktoza + D-glukoza + (3'- sialillaktuloza in 6'-sialillaktoza (kislini)) – natrij (m/m suhe snovi); CFU: kolonijske enote; EU: enote endotoksinov

▼ **M60**

Natrijeva sol 6'-sialillaktoze (6'-SL)
(mikrobni vir)

Opis:
natrijeva sol 6'-sialillaktoze (6'-SL) je prečiščen, bel do umazano bel prah ali aglomerat, ki se proizvaja z mikrobiološkim procesom in vsebuje omejene ravni laktoze, 6'-sialillaktuloze in sialične kisline

Vir: gensko spremenjeni sev *Escherichia coli* K-12 DH1

Opredelitev:
kemijska formula: C₂₃H₃₈NO₁₉Na
kemijsko ime: N-acetil-α-D-neuraminil-(2→6)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukoza, natrijeva sol
molekulska masa: 655,53 Da
št. CAS: 157574-76-0

Značilnosti/sestava:
videz: bel do umazano bel prah ali aglomerat
vsota natrijeve soli 6'-sialillaktoze, D-laktoze in sialične kisline (% suhe snovi): ≥ 94,0 % (m/m)
natrijeva sol 6'-sialillaktoze (% suhe snovi): ≥ 90,0 % (m/m)
D-laktoza: ≤ 5,0 % (m/m)
sialična kislina: ≤ 2,0 % (m/m)
6'-sialillaktuloza: ≤ 3,0 % (m/m)
vsota drugih ogljikovih hidratov: ≤ 3,0 % (m/m)
vlaga: ≤ 6,0 % (m/m)
natrij: 2,5–4,5 % (w/w)
klorid: ≤ 1,0 % (m/m)
pH (20 °C, 5-odstotna raztopina): 4,5–6,0
ostanki beljakovin: ≤ 0,01 % (m/m)

▼ **M60**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mezofilnih bakterij na ploščah: ≤ 1 000 CFU/g enterobakterije: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> sp.: odsotnost v 25 g kvasovke: ≤ 100 CFU/g plesni: ≤ 100 CFU/g ostanki endotoksinov: ≤ 10 EU/mg CFU: kolonijske enote; EU: enote endotoksinov

▼ **M115**

Natrijeva sol 6'-sialillaktoze („6“-SL’) (proizvedena z derivatnimi sevi <i>E. coli</i> BL21(DE3))	Opis: natrijeva sol 6'-sialillaktoze (6'-SL) je prečiščen, bel do umazano bel prah ali aglomerat, ki se proizvaja z mikrobiološkim procesom in vsebuje omejene ravni laktoze, 6'-sialillaktuloze in sialične kisline. Opredelitev: Kemijsko ime: N-acetil-α-D-neuraminil-(2→6)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukoza, natrijeva sol Kemijska formula: C ₂₃ H ₃₈ NO ₁₉ Na Molekulska masa: 655,53 Da Št. CAS: 157574-76-0 Vir: dva gensko spremenjena seva (proizvodni sev in opcijski razkrojni sev) <i>Escherichia coli</i> BL21(DE3) Značilnosti/sestava: natrijeva sol 6'-sialillaktoze (% suhe snovi): ≥ 90,0 % (m/m) 6'-sialil-laktuloza (% suhe snovi): ≤ 3,0 % (m/m) D-laktoza (% suhe snovi): ≤ 5,0 % (m/m) sialična kislina (% suhe snovi): ≤ 2,0 % (m/m) N-acetil-D-glukozamin (% suhe snovi): ≤ 3,0 % (m/m) vsota drugih ogljikovih hidratov (% suhe snovi) ⁽²⁸⁾ : ≤ 5,0 % (m/m) vlaga: ≤ 9,0 % (m/m) pepel: ≤ 8,5 % (m/m) ostanki beljakovin: ≤ 0,01 % (m/m) natrij: ≤ 4,2 % (m/m) Onesnaževala: arzen: ≤ 0,2 (mg/kg) aflatoksin M1: ≤ 0,025 (µg/kg)
---	---

▼ M115

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Mikrobiološka merila: standardno štetje na plošči: ≤ 1 000 CFU/g enterobakterije: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonela</i> spp.: v 25 g je ni kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g <i>Cronobacter</i> spp.: odsotnost v 10 g ostanki endotoksinov: ≤ 10 EU/mg

▼ M127

Natrijeva sol 6' -sialillaktoze (6'-SL) (proizvedena z derivatnim sevom <i>E. coli</i> W (ATCC 9637))	Opis Natrijeva sol 6'-sialillaktoze (6'-SL) je prečiščen, bel do umazano bel prah, ki se proizvaja z mikrobiološkim procesom, se nadalje izolira, prečisti in koncentrira. Vsebuje omejene ravni sialične kisline, D-laktoze, D-glukoze, 6'-sialillaktuloze in natrijeve soli 3'-sialillaktoze. Vir gensko spremenjeni sev <i>Escherichia coli</i> W (ATCC 9637) Opredelitev kemijska formula: C ₂₃ H ₃₈ NO ₁₉ Na kemijsko ime: N-acetil-α-D-neuraminil-(2→6)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukoza, natrijeva sol molekulska masa: 655,53 Da št. CAS 157574-76-0 Značilnosti/sestava natrijeva sol 6'-sialillaktoze (% m/m suhe snovi): ≥ 82,0 sialična kislina (% m/m suhe snovi): ≤ 6,0 D-laktoza(% m/m suhe snovi): ≤ 3,0 D-glukoza (% m/m suhe snovi): ≤ 3,0 vsota natrijeve soli 6'-sialillaktuloze in 3'-sialillaktoze (% m/m suhe snovi): ≤ 5,0 vsota drugih ogljikovih hidratov ^a (% m/m suhe snovi): ≤ 13,0 vlaga (% m/m): ≤ 10,5 natrij (% m/m): ≤ 5,0 pH (25 °C, 5-odstotna raztopina): 4,5—7,5 ostanki beljakovin (% m/m): ≤ 0,01 Težke kovine in onesnaževala arzen (mg/kg): ≤ 0,2 aflatoksin M1: < 0,025 µg/kg
--	--

▼ **M127**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Mikrobiološka merila skupno število mikroorganizmov: ≤ 1 000 CFU/g enterobakterije: odsotnost v 10 g <i>Cronobacter</i> spp.: odsotnost v 10 g <i>Salmonella</i> spp.: odsotnost v 25 g kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g <i>Listeria monocytogenes</i>: odsotnost v 25 g domnevni <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 50 CFU/g ostanki endotoksinov: ≤ 10 EU/mg ^a Vsota drugih ogljikovih hidratov = 100 % m/m suhe snovi – 6'-sialillaktoza (kislina, % m/m suhe snovi) – kvantificirani ogljikovi hidrati ((% m/m suhe snovi), sialična kislina + D-laktoza + D-glukoza + (6'- sialillaktuloza in 3'-sialillaktoza (kislini)) – natrij (m/m suhe snovi); CFU: kolonijske enote; EU: enote endotoksinov

▼ **M43**

Izvleček iz pšeničnih kalčkov (<i>Triticum aestevium</i>), bogat s spermidinom	Opis/opredelitev: Izvleček iz pšeničnih kalčkov, bogat s spermidinom, se pridobiva iz nefermentiranih, nekalečih pšeničnih kalčkov (<i>Triticum aestevium</i>) z ekstrakcijo trdno-tekoče, usmerjeno zlasti, toda ne izključno, v poliamine. spermidin:(N-(3-aminopropil)butan-1,4-diamin): 0,8–2,4 mg/g spermin: 0,4–1,2 mg/g spermidin triklorid < 0,1 µg/g putrescin: < 0,3 mg/g kadaverin: ≤ 16,0 µg/kg Mikotoksini: aflatoksini (skupaj): < 0,4 µg/kg Mikrobiološka merila: aerobne bakterije skupaj: < 10 000 CFU/g kvasovke in plesni: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: odsotnost/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: odsotnost/25 g
--	---

▼ **M9**

Sukromalt	Opis/opredelitev: Sukromalt je kompleksna mešanica saharidov, ki se proizvaja iz saharoze in škrobnega hidrolizata z encimsko reakcijo. Pri tem postopku se glukozne enote dodajajo saharidom iz škrobnega hidrolizata z encimom, ki ga proizvaja bakterija <i>Leuconostoc citreum</i>, ali z rekombinantnim sevom proizvodnega organizma <i>Bacillus licheniformis</i>. Za nastale oligosaharide je značilna prisotnost glikozidnih spojin α-(1→6) in α-(1→3). Končni izdelek je sirup, ki poleg oligosaharidov vsebuje največ fruktoze, prav tako pa tudi disaharid levkrozo in druge disaharide. trdne snovi skupaj: 75–80 %
-------------------------	---

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	vlaga: 20–25 % sulfataza: največ 0,05 % pH: 3,5–6,0 prevodnost: < 200 (30 %) dušik: < 10 ppm fruktoza: 35–45 % suhe snovi levkroza: 7–15 % suhe snovi drugi disaharidi: največ 3 % višji saharidi: 40–60 % suhe snovi
Vlakna sladkornega trsa	Opis/opredelitev: Vlakna sladkornega trsa se pridobivajo iz suhe celične stene ali vlaknatega ostanka, ki preostane po iztiskanju ali ekstrakciji sladkornega soka iz sladkornega trsa genotipa <i>Saccharum</i>. Sestavljena so v glavnem iz celuloze in hemiceluloze. Proizvodni postopek vključuje več korakov: drobljenje, bazično razgradnjo, odstranitev ligninov in drugih neceluloznih sestavin, beljenje prečiščenih vlaken, kislo spiranje in nevtralizacijo. vlaga: ≤ 7,0 % pepel: ≤ 0,3 % prehranske vlaknine (AOAC) v suhi snovi (vse netopno) skupaj: ≥ 95 % od tega: hemiceluloza (20–25 %) in celuloza (70–75 %) silicij (ppm): ≤ 200 beljakovine: 0,0 % maščobe: v sledovih pH: 4–7 Težke kovine: živo srebro (ppm): ≤ 0,1 svinec (ppm): ≤ 1,0 arzen (ppm): ≤ 1,0 kadmij (ppm): ≤ 0,1 Mikrobiološka merila: kvasovke in plesni (CFU/g): ≤ 1 000 <i>Salmonella</i>: odsotnost <i>Listeria monocytogenes</i>: odsotnost

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
----------------------	---------------

▼ M53

Sladkorji, pridobljeni iz pulpe plodov kakavovca (*Theobroma cacao* L.)

Opis/opredelitev:
Sladkorji se pridobivajo iz koncentriranega soka iz pulpe plodov kakavovca (*Theobroma cacao* L.) s postopkom sušenja ali s postopkom prečiščevanja za proizvodnjo glukoze ali fruktoze z visoko stopnjo čistosti.

Sladkorji, proizvedeni s postopkom sušenja
Hranilna sestava:
sladkorji skupaj (g/100 g): > 80
vlaga (%): < 5
Mikrobiološka merila:
število aerobnih mikroorganizmov na ploščah (CFU/g): < 10⁴
plesni in kvasovke (CFU/g): < 50
Enterobacteriaceae (CFU/g): < 10
Salmonella spp.: odsotnost v 25 g
Alicyclobacillus: odsotnost v 50 g
termoacidofilne bakterije: odsotnost v 50 g

Sladkorji, proizvedeni s postopkom prečiščevanja
Hranilna sestava glukoze, pridobljene iz pulpe plodov kakavovca (*Theobroma cacao* L.):
vsebnost glukoze (%): > 93
pepel (%): < 0,2
vlaga (%): < 1,0
Hranilna sestava fruktoze, pridobljene iz pulpe plodov kakavovca (*Theobroma cacao* L.):
vsebnost fruktoze (%): > 98
vsebnost glukoze (%): < 0,5 %
pepel (%): < 0,2
vlaga (%): < 0,5
Mikrobiološka merila za glukozo in fruktozo, pridobljeni iz pulpe plodov kakavovca (*Theobroma cacao* L.):
število aerobnih mikroorganizmov na ploščah (CFU/g): < 10⁴
Salmonella spp.: odsotnost v 25 g

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Izvleček iz sončničnega olja	Opis/opredelitev: Izvleček iz sončničnega olja se pridobiva z biokoncentracijskim faktorjem 10 neumiljivega deleža prečiščenega sončničnega olja, ekstrahiranega iz semen sončnice <i>Helianthus Annuus</i> L. Sestava: oleinska kislina (C18:1): 20 % linolna kislina (C18:2): 70 % neumiljiva snov: 8,0 % fitosteroli: 5,5 % tokoferoli: 1,1 %

▼ M73

posušene jagode <i>Synsepalum dulcificum</i>	Opis/opredelitev: Novo živilo je liofilizirana pulpa in lupina izkoščičenih jagod <i>Synsepalum dulcificum</i> (Schumach. & Thonn.) Daniell iz družine Sapotaceae. Posušen proizvod se zmelje v prah. Značilnosti/sestava: vlaga (g/100 g): < 6 pepel (g/100 g): 3,5–8,5 ogljikovi hidrati skupaj (g/100 g): 70–87 sladkorji (g/100 g): 50–75 vlaknine (g/100 g): 1–6,5 beljakovine skupaj (g/100 g): 3,5–6,0 mirakulin ⁽¹⁶⁾ (g/100 g): 1,5–2,5 maščobe skupaj (g/100 g): 0,50–3,50 Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mikroorganizmov na ploščah: < 10⁴ CFU CFU ⁽⁷⁾/g/g <i>Bacillus cereus</i> (domnevno): < 100 CFU/g sulfit reducirajoči klostridiji: ≤ 30 CFU/g skupno število enterobakterij: < 100 CFU/g kvasovke in plesni: < 500 CFU/g
--	---

▼ **M73**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Pesticidi: ravni pesticidov v skladu s številčno oznako 0820990 („Drugo“ v skupini plodov) iz Uredbe (ES) št. 396/2005 ⁽¹⁷⁾

▼ **M66**

Posušene ličinke <i>Tenebrio molitor</i> (mokar)	Opis/opredelitev: Novo živilo so celi, toplotno posušeni mokarji, bodisi celi (blanširane, v pečici sušene ličinke) ali v obliki praška (blanširane, v pečici sušene zmlete ličinke). Izraz „mokar“ se nanaša na ličinko <i>Tenebrio molitor</i> , ki je vrsta žuželk iz družine Tenebrionidae (črnavci). Za prehrano ljudi so namenjeni celi mokarji, brez odstranjenih delov. Pred toplotnim sušenjem je potrebno najmanj 24-urno obdobje postenja, da ličinke lahko izpraznijo prebavila. Značilnosti/sestava: pepel (% m/m): 3,5–4,5 vlaga (% m/m): 1–8 surove beljakovine (N x 6,25) (% m/m): 56–61 prebavljivi ogljikovi hidrati ⁽¹⁵⁾ (% m/m): 1–6 maščobe (% m/m): 25–30 od tega nasičene (% m/m): 4–9 peroksidno število (meq O ₂ /kg maščobe): ≤ 5 prehranske vlaknine (% m/m): 4–7 hitin (% m/m): 4–7 Težke kovine: svinec: ≤ 0,075 mg/kg kadmij: ≤ 0,1 mg/kg Mikotoksini: aflatoksini (vsota B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg aflatoksin B1: ≤ 2 µg/kg deoksinivalenol: ≤ 200 µg/kg ohratoksin A: ≤ 1 µg/kg
---	---

▼ **M66**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mikroorganizmov na ploščah: ≤ 10 ⁵ CFU (7)/g kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i> : ≤ 50 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: odsotnost v 25 g <i>Listeria monocytogenes</i> : odsotnost v 25 g sulfit reducirajoči anaerobi: ≤ 30 CFU/g <i>Bacillus cereus</i> (domnevno): ≤ 100 CFU/g Enterobacteriaceae (domnevno): < 10 CFU/g koagulaza pozitivni stafilokoki: ≤ 100 CFU/g

▼ **M81**

Zamrznjene, posušene in praškaste oblike ličink mokařja (*Tenebrio molitor*)

Opis/opredelitev: Novo živilo so zamrznjene, posušene in praškaste oblike ličink mokařja (<i>Tenebrio molitor</i>). Izraz „mokař“ se nanaša na ličinko <i>Tenebrio molitor</i> , ki je vrsta žuželk iz družine Tenebrionidae (črnavci). Druga ugotovljena znanstvena sopomenka je <i>Tenebrio molitor</i> Linnaeus. Za prehrano ljudi so namenjeni celi mokařji, brez odstranjenih delov. Pred usmrtitvijo žuželk z zamrzovanjem je potrebno najmanj 24-urno obdobje postenja, da ličinke lahko izpraznijo prebavila. Novo živilo je namenjeno dajanju na trg v treh različnih oblikah, in sicer: cele, blanširane in zamrznjene ličinke <i>T. molitor</i> (zamrznjene); cele, blanširane in z zamrzovanjem sušene ličinke <i>T. molitor</i> (posušene), ki so lahko v praškasti obliki (v prahu).		
Parametri	Zamrznjeno	Posušeno ali v prahu
Značilnosti/sestava		
pepel	0,9–1,10	3,6–4,1
vлага (% m/m)	69–75	≤ 5
surove beljakovine (N x 6,25) (% m/m)	14–19	54–60

▼ **M81**

Odobreno novo živilo	Specifikacije		
	maščobe (% m/m) — od tega nasičene maščobne kislone (% maščobe)	7–12,5 20–29	27–30 20–29
	prebavljivi ogljikovi hidrati (% m/m)	1–2	4–8
	prehranske vlaknine (% m/m)	1,2–3,5	4–6
	Hitin(*) (% m/m)	≤ 3	4–9
	peroksidno število (meq O ₂ /kg maščobe)	≤ 5	≤ 5
	Onesnaževala		
	<i>Težke kovine</i>		
	svinec (mg/kg)	≤ 0,01	≤ 0,075
	kadmij (mg/kg)	≤ 0,05	≤ 0,1
	<i>Mikotoksini</i>		
	aflatoksini (vsota B1, B2, G1, G2) (µg/kg)	≤ 4	≤ 4
	aflatoksin B1 (µg/kg)	≤ 2	≤ 2
	deoksinivalenol (µg/kg)	≤ 200	≤ 200
	ohratoksin A (µg/kg)	≤ 1	≤ 1
	<i>Dioksini in PCB-ji</i>		
	vsota dioksinov in dl-PCB (UB, WHO-TEQ2005)(**) (pg/g maščobe)	≤ 0,75	≤ 0,75

▼ M81

Odobreno novo živilo	Specifikacije	
	Mikrobiološka merila	
	skupno število aerobnih mikroorganizmov na ploščah (CFU/g)	$\leq 10^5$
	enterobakterije (domnevno) (CFU/g)	≤ 100
	<i>Escherichia coli</i> (CFU/g)	≤ 50
	<i>Listeria monocytogenes</i>	odsotnost v 25 g
	<i>Salmonella</i> spp.	odsotnost v 25 g
	<i>Bacillus cereus</i> (domnevno) (CFU/g)	≤ 100
	koagulaza pozitivni stafilokoki (CFU/g)	≤ 100
	sulfit reducirajoči anaerobi (CFU/g)	≤ 30
	kvasovke in plesni (CFU/g)	≤ 100
	(*) Hitin, izračunan kot razlika med frakcijo v kislem detergentu netopnih vlaknin in frakcijo v kislem detergentu netopnega lignina (ADF-ADL), kot so opisali Hahn in drugi (2018).	

(**) Zgornja meja vsote polikloriranih dibenzo-para-dioksinov (PCDD)-polikloriranih dibenzofuranov (PCDF) in dioksinom podobnih polikloriranih bifenilov (PCB), izražene kot toksični ekvivalent Svetovne zdravstvene organizacije (z uporabo faktorjev toksične ekvivalentnosti SZO iz leta 2005).
CFU: kolonijske enote.

▼ M89

Tetrahidrokurkuminoidi	Opis: Tetrahidrokurkuminoidi se pridelujejo skozi vrsto faz, ki vključujejo ekstrakcijo kurkuminoidov iz sušenih, pulveriziranih korenin kurkume (<i>Curcuma longa</i> L.), hydrogeniranje (z uporabo paladija na podlagi ogljika (Pd/C) kot katalizatorja), koncentracijo, kristalizacijo, sušenje in mletje v prah. Značilnosti/sestava: tetrahidrokurkuminoidi skupaj (suha osnova) (% m/m): > 95,0 vlaga (% m/m): $\leq 1,0$ pepel (% m/m): $\leq 1,0$ paladij (mg/kg): < 5,0
-------------------------------	--

▼ M89

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mikroorganizmov: ≤ 5 000 CFU/g skupno število kvasovk/plesni: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 CFU/g enterobakterije: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: v 25 g jih ni koliiformne bakterije: ≤ 10 CFU/g CFU: kolonijske enote.
Posušene mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i>	Opis/opredelitev: Posušeni proizvod se pridobiva iz morske mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i>, ki spada v družino Chiorodendraceae in se goji v sterilni morski vodi v zaprtih fotobioreaktorjih, ki so izolirani od zunanjega zraka. Čistost/sestava: Identificiran je z nuklearnim označevalcem rDNK 18 S (analizirano zaporedje obsega najmanj 1 600 baznih parov) iz baze podatkov Nacionalnega centra za biotehnološke informacije (NCBI): ne manj kot 99,9 % vlažnost: ≤ 7,0 % beljakovine: 35–40 % pepel: 14–16 % ogljikovi hidrati: 30–32 % vlaknine: 2–3 % maščobe: 5–8 % nasičene maščobne kisline: 29–31 % maščobnih kislin skupaj mononenasičene maščobne kisline: 21–24 % maščobnih kislin skupaj polinenasičene maščobne kisline: 44–49 % maščobnih kislin skupaj jod: ≤ 15 mg/kg

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Riba vrste <i>Therapon barcoo</i> / <i>Scortum barcoo</i>	Opis/opredelitev: <i>Therapon barcoo</i> / <i>Scortum barcoo</i> je vrsta ribe iz družine Terapontidae. Je endemična sladkovodna riba iz Avstralije. Zdaj se goji v ribogojnicah. taksonomska identifikacija: razred: Actinopterygii > red: Perciformes > družina: Terapontidae > rod: <i>Therapon barcoo</i> ali <i>Scortum barcoo</i> sestava ribjega mesa: beljakovine (%): 18–25 vlaga (%): 65–75 pepel (%): 0,5–2,0 energijska vrednost (KJ/Kg): 6 000–11 500 ogljikovi hidrati (%): 0,0 maščobe (%): 5–15 maščobne kisline (mg FA/g fileja): 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 omega 3 kisline skupaj: 1,6–40,0 omega 6 kisline skupaj: 2,6–10,0
D-tagatoza	Opis/opredelitev: Tagatoza se proizvaja z izomerizacijo galaktoze s kemijsko ali encimsko pretvorbo ali epimerizacijo fruktoze z encimsko pretvorbo. To so enostopenjske pretvorbe. videz: beli ali skoraj beli kristali kemijsko ime: D-tagatoza

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	sopomenka: D-likso-heksuloza številka CAS: 87-81-0 kemijska formula: C₆H₁₂O₆ molekulska masa: 180,16 (g/mol) Čistost: vsebnost: ≥ 98 % na suhi snovi izguba pri sušenju: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 ur) specifična rotacija: [α]_D²⁰: – 4 do – 5,6° (1-odstotna vodna raztopina)⁽¹⁾ območje taljenja: 133–137 °C Težke kovine: svinec: ≤ 1,0 mg/kg(*) (*) Določeno z uporabo tehnike atomske absorpcije, primerne za specifični nivo. Izbira velikosti vzorca in metode priprave vzorca se lahko izvedeta po načelih metode, opisane v FNP 5, „Instrumentalne metode“¹. ⁽¹⁾ Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA) 1991, 307 str.; angleški jezik – ISBN 92-5-102991-1.
► <u>M52</u> Izvleček, bogat s taksifolinom ◀	Opis: Izvleček, bogat s taksifolinom, pridobljen iz lesa macesna vrste <i>Larix gmelinii</i> (Rupr.) Rupr., je prah bele do bledorumene barve, kristaliziran iz vročih vodnih raztopin. ► <u>M52</u> Opredelevitev: kemijsko ime: [(2R,3R)-2-(3,4 dihidroksifenil)-3,5,7-trihidroksi-2,3-dihidrochromen-4-on, imenovan tudi (+) trans (2R,3R)-dihidrovercetin], in z največ 2 % konfiguracije cis ◀ Specifikacije: <i>fizikalni parameter</i> vлага: ≤ 10 % <i>analiza spojine:</i> taksifolin (m/m): ≥ 90,0 % suhe snovi

Odobreno novo živilo	Specifikacije																				
	težke kovine, pesticidi: svinec: ≤ 0,5 mg/kg arzen: ≤ 0,02 mg/kg kadmij: ≤ 0,5 mg/kg živo srebro: ≤ 0,1 mg/kg diklorodifeniltrikloroetan (DDT): ≤ 0,05 mg/kg Ostanki topil etanol: < 5 000 mg/kg Mikrobiološka merila skupno število mikroorganizmov na ploščah (TPC): ≤ 10⁴ CFU/g enterobakterije: ≤ 100/g kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: odsotnost/1 g <i>Salmonella</i>: odsotnost/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: odsotnost/1 g <i>Pseudomonas</i>: odsotnost/1 g Običajni razpon sestavin izvlečka, bogatega s taksifolinom (na suho snov) <table><tr><td><i>sestavine izvlečka</i></td><td><i>običajno izmerjen razpon sestavin (v %)</i></td></tr><tr><td>taksifolin</td><td>90–93</td></tr><tr><td>aromadendrin</td><td>2,5–3,5</td></tr><tr><td>eriodiktiol</td><td>0,1–0,3</td></tr><tr><td>kvercetin</td><td>0,3–0,5</td></tr><tr><td>naringenin</td><td>0,2–0,3</td></tr><tr><td>kampferol</td><td>0,01–0,1</td></tr><tr><td>pinocembrin</td><td>0,05–0,12</td></tr><tr><td>neznani flavonoidi 1–3</td><td>1 – 3</td></tr><tr><td>voda(*)</td><td>1,5</td></tr></table> (*) V hidrirani obliki in med procesom sušenja je taksifolin kristal, zato delež kristalne vode znaša 1,5 %.	<i>sestavine izvlečka</i>	<i>običajno izmerjen razpon sestavin (v %)</i>	taksifolin	90–93	aromadendrin	2,5–3,5	eriodiktiol	0,1–0,3	kvercetin	0,3–0,5	naringenin	0,2–0,3	kampferol	0,01–0,1	pinocembrin	0,05–0,12	neznani flavonoidi 1–3	1 – 3	voda(*)	1,5
<i>sestavine izvlečka</i>	<i>običajno izmerjen razpon sestavin (v %)</i>																				
taksifolin	90–93																				
aromadendrin	2,5–3,5																				
eriodiktiol	0,1–0,3																				
kvercetin	0,3–0,5																				
naringenin	0,2–0,3																				
kampferol	0,01–0,1																				
pinocembrin	0,05–0,12																				
neznani flavonoidi 1–3	1 – 3																				
voda(*)	1,5																				

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Trehaloza	Opis/opredelitev: Nereducirajoči disaharid, ki je sestavljen iz dveh polovic glukoze, ki sta povezani z α-1,1-glukozidno vezjo. Pridobiva se iz utekočinjenega škroba ali iz saharoze z večstopenjskim encimskim postopkom. Tržni proizvod je dihidrat. Praktično brez vonja, beli ali skoraj beli kristali, sladkega okusa. sopomenka: α,α-trehaloza kemijsko ime: α-D-glukopiranozil-α-D-glukopiranozid, dihidrat št. CAS: 6138-23-4 (dihidrat) kemijska formula: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (dihidrat) molekulska masa: 378,33 (dihidrat) vsebnost: ≥ 98 % na suhi snovi Določeno z uporabo tehnike atomske absorpcije, primerne za specifični nivo. Izbira velikosti vzorca in metode priprave vzorca se lahko izvedeta po načelih metode, opisane v FNP 5 (1), „Instrumentalne metode“. Metoda za ugotavljanje vsebnosti: Načelo: trehaloza se identificira s tekočinsko kromatografijo in količinsko opredeli s primerjavo z referenčnim standardom, ki vsebuje standardno trehalozo Priprava vzorčne raztopine: natančno stehtajte približno 3 g suhega vzorca v 100-mililitrski merilni bučki in dodajte približno 80 ml prečiščene, deionizirane vode. Vzorec v celoti raztopite in s prečiščeno deionizirano vodo razredčite do znaka. Filtrirajte skozi 0,45-mikrometrski filter. Priprava standardne raztopine: natančno stehtane količine suhe standardne referenčne trehaloze raztopite v vodi, da dobite raztopino z znano koncentracijo približno 30 mg trehaloze na ml. Naprava: tekočinski kromatograf, opremljen z detektorjem lomnega količnika in vgrajenim snemalnikom. Pogoji: Kolona: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) ali enakovredna kolona — dolžina: 300 mm — premer: 10 mm — temperatura: 50 °C mobilna faza: voda hitrost pretoka: 0,4 ml/min vbrizgani volumen: 8 μl Postopek: v kromatograf ločeno vbrizgajte enake količine vzorčne raztopine in standardne raztopine. Posnemite kromatogram in izmerite velikost odziva vrha trehaloze. V mg izračunajte količino trehaloze v 1 ml vzorčne raztopine po naslednji formuli:

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	% trehaloze = $100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)$ pri čemer R_S = površina vrha trehaloze v standardnem pripravku R_U = površina vrha trehaloze v vzorčnem pripravku W_S = teža trehaloze v mg v standardnem pripravku W_U = teža suhega vzorca v mg Značilnosti: identifikacija: topnost: dobro topen v vodi, komaj topen v etanolu specifična rotacija: $[\alpha]_D^{20} = +179^\circ$ (5-odstotna vodna raztopina, dihidrat), $+199^\circ$ (5-odstotna vodna raztopina, brezvodna snov) tališče: 97 °C (dihidrat) Čistost: izguba pri sušenju: $\leq 1,5 \%$ (60 °C, 5 ur) pepel skupaj: $\leq 0,05 \%$ Težke kovine: svinec: $\leq 1,0$ mg/kg

▼ M52

Z UV-žarki obdelane gobe <i>(Agaricus bisporus)</i>	Opis/opredelitev Komercialno gojene gobe <i>Agaricus bisporus</i>, ki se nabrane obdelajo z UV-svetlobo. UV-sevanje: postopek sevanja z ultravijolično svetlobo valovne dolžine 200–800 nm. Vitamin D₂ kemijsko ime: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol sopomenka: ergokalciferol št. CAS: 50-14-6 molekulska masa: 396,65 g/mol Vsebnost vitamin D₂ v končnem proizvodu: 5–20 µg/100 g sveže teže ob izteku roka uporabnosti.
---	---

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
▼ <u>M84</u> Z UV-žarki obdelan pekovski kvas (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	Opis/opredelitev Pekovski kvas (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) se obdela z ultravijoličnimi žarki, da se sproži pretvorba ergosterola v vitamin D₂ (ergokalciferol). Vsebnost vitamina D₂ v koncentratu kvasa variira med 800 000 in 3 500 000 IU vitamina D/100 g (200–875 µg/g). Kvas mora biti inaktiviran za uporabo v začetnih formulah za dojenčke in nadaljevalnih formulah, živilih na osnovi predelanih žit in živilih za posebne zdravstvene namene, kot so opredeljena v Uredbi (EU) št. 609/2013, medtem ko je za uporabo v drugih živilih kvas lahko inaktiviran ali ne. Koncentrat kvasa je mešan z običajnim pekovskim kvasom, da se ne preseže najvišja raven v predpakiranem svežem ali suhem kvasu za domačo peko. Je rjavkaste barve, v obliki sipkih zrnc. Vitamin D₂ Kemijsko ime: (5Z,7E,22E)-(3S)-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Sopomenka: ergokalciferol Št. CAS: 50-14-6 Molekulska masa: 396,65 g/mol Mikrobiološka merila koncentrata kvasa Koliformne bakterije: ≤ 10³/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i>: odsotnost v 25 g
▼ <u>M9</u> Z UV-žarki obdelan kruh	Opis/opredelitev: Z UV-žarki obdelan kruh so kvašen kruh in štručke (brez posipa), ki so obdelani z ultravijoličnim sevanjem po pečenju, da se ergosterol pretvori v vitamin D₂ (ergokalciferol). UV-sevanje: postopek obsevanja z ultravijolično svetlobo valovne dolžine 240 nm–315 nm za največ 5 sekund z dovedeno energijo 10 mJ/cm²–50 mJ/cm². Vitamin D₂: kemijsko ime: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol sopomenka: ergokalciferol št. CAS: 50-14-6 molekulska masa: 396,65 g/mol Vsebnost: vitamin D₂ (ergokalciferol) v končnem proizvodu: 0,75–3 µg/100 g⁽¹⁾ kvas v testu: 1–5 g/100 g⁽²⁾ ⁽¹⁾ EN 12821, 2009, evropski standard. ⁽²⁾ Izračun za recept.

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Z UV-žarki obdelano mleko	Opis/opredelitev: Z UV-žarki obdelano mleko je kravje mleko (polnomastno in polposneto), ki je po pasterizaciji obdelano z ultravijoličnim (UV) sevanjem prek turbulentnega toka. Obdelava pasteriziranega mleka z ultravijoličnim sevanjem pomeni povečanje koncentracije vitamina D₃ (holekalciferol) s pretvorbo 7-dehidroholesterolu v vitamin D₃. UV-sevanje: postopek sevanja z ultravijolično svetlobo valovne dolžine 200–310 nm z dovedeno energijo 1 045 J/l. Vitamin D₃: kemijsko ime: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-metil-1-[(2R)-6-metilheptan-2-il]-2,3,3a,5,6,7-heksahidro-1H-inden-4-iliden]etiliden]-4-metilidencikloheksan-1-ol sopomenka: holekalciferol št. CAS: 67-97-0 molekulska masa: 384,6377 g/mol Vsebnost: vitamin D₃ v končnem proizvodu: polnomastno mleko⁽¹⁾: 0,5–3,2 µg/100 g⁽²⁾ polposneto mleko⁽¹⁾: 0,1–1,5 µg/100 g⁽²⁾ ⁽¹⁾ Kot je opredeljeno v Uredbi (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. decembra 2013 o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov in razveljavitvi uredb Sveta (EGS) št. 922/72, (EGS) št. 234/79, (ES) št. 1037/2001 in (ES) št. 1234/2007 (UL L 347, 20.12.2013, str. 671). ⁽²⁾ HPLC

▼ M51

Prah iz gob, ki vsebuje vitamin D₂	Opis/opredelitev: Prah iz gob, ki vsebuje vitamin D₂, je zrnat prah iz homogeniziranih gob <i>Agaricus bisporus</i>, ki so bile izpostavljene ultravijolični svetlobi. Gobe se sperejo, homogenizirajo in suspendirajo v vodi, da se pridobi gobasta brozga. Gobasta brozga se da pod ultravijolično svetilko. Brozga se nato filtrira, posuši in zmelje, pri čemer nastane prah iz gob, ki vsebuje vitamin D₂. UV sevanje: Postopek sevanja z ultravijolično svetlobo znotraj območja valovnih dolžin, podobnih tistim, ki se uporabljajo za nova živila, obdelana z UV žarki, odobrena v skladu z uredbo o novih živilih. Značilnosti/sestava vsebnost vitamina D₂: 1 000–1 300 µg/g prahu iz gob ⁽¹²⁾ vлага: ≤ 10,0 % pepel: ≤ 13,5 %
--	--

▼ M51

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Težke kovine svinec (kot Pb): ≤ 0,5 mg/kg kadmij: ≤ 0,5 mg/kg živo srebro: ≤ 0,1 mg/kg arzen: ≤ 0,3 mg/kg Mikotoksini aflatoksini (vsota B1 + B2 + G1 + G2): < 4 µg/kg Mikrobiološka merila: skupno število mikroorganizmov na ploščah: ≤ 5 000 CFU (7)/g kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g <i>Salmonella</i> sp.: odsotnost v 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10 CFU/g koliformne bakterije: ≤ 10 CFU/g <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 CFU/g <i>Listeria monocytogenes</i>: odsotnost v 25 g

▼ M76

Prah iz gob, ki vsebuje vitamin D₂	Opis/opredelitev: Novo živilo je prah iz gob, proizveden iz celih sušenih gob <i>Agaricus bisporus</i>. Postopek vključuje sušenje, mletje in nadzorovano izpostavljenost prahu iz gob UV sevanju. UV sevanje: postopek sevanja z ultravijolično svetlobo znotraj območja valovnih dolžin, podobnih tistim, ki se uporabljajo za nova živila, obdelana z UV žarki, odobrena v skladu z Uredbo (EU) 2015/2283. Značilnosti/sestava: vsebnost vitamina D₂: 580–595 µg/g prahu iz gob pepel: ≤ 13,5 % vodna aktivnost: < 0,5 vsebnost vlage: ≤ 7,5 % ogljikovi hidrati: ≤ 35,0 %
--	--

▼ **M76**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	prehranske vlaknine skupaj: $\geq 15 \%$ surove beljakovine ($N \times 6,25$): $\geq 22 \%$ maščobe: $\leq 4,5 \%$ Težke kovine: svinec: $\leq 0,5 \text{ mg/kg}$ kadmij: $\leq 0,5 \text{ mg/kg}$ živo srebro: $\leq 0,1 \text{ mg/kg}$ arzen: $\leq 0,3 \text{ mg/kg}$ Mikotoksini: aflatoksin B1: $\leq 0,10 \text{ }\mu\text{g/kg}$ aflatoksini (vsota B1 + B2 + G1 + G2): $< 4 \text{ }\mu\text{g/kg}$ Mikrobiološka merila: skupno število mikroorganizmov na ploščah: $\leq 5\,000 \text{ CFU}^{(17)}$ skupno število kvasovk in plesni: $< 100 \text{ CFU/g}$ <i>E. coli</i>: $< 10 \text{ CFU/g}$ <i>Salmonella</i> spp.: odsotnost v 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: $\leq 10 \text{ CFU/g}$ koliformne bakterije: $\leq 10 \text{ CFU/g}$ <i>Listeria</i> spp.: odsotnost v 25 g enterobakterije: $< 10 \text{ CFU/g}$

▼ **M98**

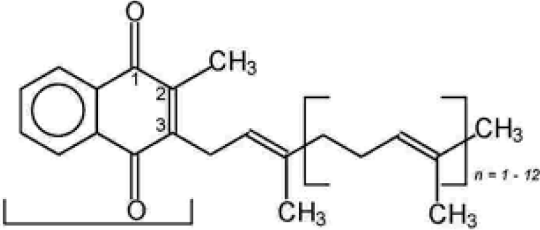
Prah iz gob, ki vsebuje vitamin D₂	Opis/opredelitev: novo živilo se proizvaja z nadzorovano izpostavljenostjo na rezine/kocke narezanih gob <i>Agaricus bisporus</i> UV sevanju, čemur sledi dehidracija in mletje v prah. UV sevanje: postopek sevanja z ultravijolično svetlobo znotraj območja valovnih dolžin, podobnih tistim, ki se uporabljajo za nova živila, obdelana z UV žarki, odobrena v skladu z Uredbo (EU) 2015/2283. Značilnosti/sestava: vsebnost vitamina D₂: 125–375 $\mu\text{g/kg}$ vlaga: $\leq 7 \%$
--	---

▼ **M98**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	pepel: ≤ 13,5 % vodna aktivnost: < 0,5 maščobe: ≤ 4,5 % ogljikovi hidrati skupaj: ≤ 60 % beljakovine: ≤ 40 % Težke kovine: svinec: ≤ 0,5 mg/kg kadmij: ≤ 0,5 mg/kg živo srebro: ≤ 0,1 mg/kg arzen: ≤ 0,3 mg/kg Mikotoksini: aflatoksin B1: ≤ 2 µg/kg aflatoksini (vsota B1 + B2 + G1 + G2): < 4 µg/kg Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mikroorganizmov: ≤ 5 000 CFU/g skupno število kvasovk in plesni: < 100 CFU/g koliformne bakterije: < 100 MPN/g <i>Salmonella</i> spp.: v 25 g jih ni <i>Staphylococcus aureus</i>: v 10 g je ni <i>Escherichia coli</i>: v 10 g je ni <i>Listeria monocytogenes</i>: v 25 g je ni CFU: kolonijske enote. MPN: najverjetnejše število

▼ **M9**

Vitamin K₂ (menakinon)	To novo živilo se proizvaja s sintetičnim ali mikrobiološkim postopkom. Vitamin K₂ (2-metil-3-all-trans-poliprenil-1,4-naftokinon) ali serije menakinona so skupina derivatov preniliranega naftokinona. Število ostankov izoprena (pri čemer je ena enota izoprena sestavljena iz petih ogljikov v stranski verigi) se uporablja za označevanje homologov menakinona, ki v glavnem vsebujejo MK-7 in v manjši meri MK-6. Serije vitamina K₂ (menakinonov), pri čemer je menakinon-7 (MK-7)(n = 6) C₄₆H₆₄O₂, menakinon-6 (MK-6)(n = 5) C₄₁H₅₆O₂ in menakinon-4 (MK-4)(n = 3) C₃₁H₄₀O₂. kemijsko ime: (all-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-heptametil-2,6,10,14,18,22,26-oktakozaheptaenil)-3-metil-1,4-naftalendion številka CAS: 2124-57-4 molekulska formula: C₄₆H₆₄O₂
--	---

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	molekulska masa: 649 g/mol  2-metil-1,4-naftokinon (menadion) Specifikacija sintetičnega vitamina K₂ (menakinona-7) videz: prah rumene barve čistost: največ 6,0 % cis-izomera, največ 2,0 % drugih nečistoč vsebnost: 97–102 % menakinona-7 (od tega vsaj 92 % all-trans-menakinona-7) Specifikacije mikrobiološko proizvedenega vitamina K₂ (menakinona-7) Vir: <i>Bacillus subtilis</i> spp. <i>natto</i> in <i>Bacillus licheniformis</i> videz: prah rumene barve ali oljna suspenzija
Izvleček iz pšeničnih otrobov	Opis/opredelitev: Bel kristaliničen prah, pridobljen z encimsko ekstrakcijo iz otrobov <i>Triticum aestivum</i> L., bogat z arabinoksilan oligosaharidi. suha snov: najmanj 94 % arabinoksilan oligosaharidi: najmanj 70 % v suhi snovi povprečna polimerizacijska stopnja arabinoksilan oligosaharidov: 3–8 ferulna kislina (vezana na arabinoksilan oligosaharide): 1–3 % suhe snovi poli/oligosaharidi skupaj: najmanj 90 % beljakovine: največ 2 % suhe snovi pepel: največ 2 % suhe snovi

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Mikrobiološki parametri: skupno število mezofilnih bakterij: največ 10 000/g kvasovke: največ 100/g glive: največ 100/g <i>Salmonella</i> : odsotnost v 25 g <i>Bacillus cereus</i> : največ 1 000/g <i>Clostridium perfringens</i> : največ 1 000/g

▼ M78

Sveže rastline <i>Wolffia arrhiza</i> in/ali <i>Wolffia globosa</i> (tradicionalno živilo iz tretje države)	Opis/opredelitev: Tradicionalno živilo je sestavljeno iz svežih rastlin <i>Wolffia arrhiza</i> (L.) Horkel ex Wimm. in/ali <i>Wolffia globosa</i> (Roxb.) Hartog & Plas (družina: Araceae). Mikrobiološka merila: skupno število mikroorganizmov na ploščah: < 10 ³ CFU/g skupno število kvasovk in plesni: < 100 CFU/g skupno število enterobakterij: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i> : < 100 CFU/g <i>Salmonella</i> : odsotnost v 25 g <i>Listeria monocytogenes</i> : odsotnost v 25 g <i>Staphylococcus aureus</i> : odsotnost/10 g Težke kovine: svinec: < 0,3 mg/kg arzen (anorganski): < 0,10 mg/kg kadmij: < 0,2 mg/kg krom: < 1 mg/kg živo srebro: < 0,10 mg/kg Elementi v sledovih: baker: < 0,8 mg/kg molibden: < 0,3 mg/kg cink: < 5 mg/kg
--	---

▼ M78

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	bor: < 5 mg/kg mangan: < 6 mg/kg Cianotoksini: mikrocistini: 0,006 µg/g Pesticidi: ravni pesticidov v skladu s številčno oznako 0254000 („podskupina (d) Vodna kreša“ v skupini Listna zelenjava, zelišča in užitni cvetovi) iz Uredbe (ES) št. 396/2005 ⁽¹⁷⁾ .

▼ M19

▼ M20

Ksilo-oligosaharidi

Opis: Novo živilo je zmes ksilo-oligosaharidov (XOS), ki se pridobivajo iz koruznih storžev (<i>Zea mays</i> subsp. <i>mays</i>) s hidrolizo s ksilanazo, ki jo proizvaja <i>Trichoderma reesei</i> , ki ji sledi prečiščevanje. Značilnosti/sestava:			
Parameter	Oblika v prahu 1	Oblika v prahu 2	Oblika v sirupu
vlaga (%)	≤ 5,0	≤ 5,0	–
suha snov (%)	–	–	70–75
beljakovine (g/100 g)	< 0,2		
pepel (%)	≤ 0,3		
pH	3,5–5,0		
skupna vsebnost ogljikovih hidratov (g/100 g)	≥ 97	≥ 95	≥ 70
vsebnost ksilo-oligosaharidov (suha snov) (g/100 g)	≥ 95	≥ 70	≥ 70
drugi ogljikovi hidrati (g/100 g) ^a	2,5–7,5	2–16	1,5–31,5
monosaharidi skupaj (g/100 g)	0–4,5	0–13	0–29
glukoza (g/100 g)	0–2	0–5	0–4
arabinoza (g/100 g)	0–1,5	0–3	0–10
ksiloza (g/100 g)	0–1,0	0–5	0–15
disaharidi skupaj (g/100 g)	27,5–48	25–43	26,5–42,5
ksilobioza (XOS DP2) (g/100 g)	25–45	23–40	25–40

▼ **M20**

Odobreno novo živilo	Specifikacije				
	celobioza (g/100 g)	2,5–3	2–3	1,5–2,5	
	oligosaharidi skupaj (g/100 g)	41–77	36–72	32–71	
	ksilotrioza (XOS DP3) (g/100 g)	27–35	18–30	18–30	
	ksilotetraoza (XOS DP4) (g/100 g)	10–20	10–20	8–20	
	ksilopentaoza (XOS DP5) (g/100 g)	3–10	5–10	3–10	
	ksiloheksaoza (XOS DP6) (g/100 g)	1–5	1–5	1–5	
	ksiloheptaoza (XOS DP7) (g/100 g)	0–7	2–7	2–6	
	maltodekstrin (g/100 g) ^b	0	20–25	0	
	baker (mg/kg)	< 5,0			
	svinec (mg/kg)	< 0,5			
	arzen (mg/kg)	< 0,3			
	<i>Salmonella</i> (CFU ^c /25 g)	negativno			
	<i>E. coli</i> (MPN ^d /100 g)	negativno			
	kvasovke (CFU/g)	< 10			
	plesni (CFU/g)	< 10			
	^a Drugi ogljikovi hidrati vključujejo monosaharide (glukozo, ksilozo in arabinozo) in celobiozo.				
	^b Vsebnost maltodekstrina je izračunana v skladu s količino, dodano v postopku.				
	DP: stopnja polimerizacije.				
^c CFU: kolonijske enote.					
^d MPN: najverjetnejše število.					

▼ M9

Odobreno novo živilo	Specifikacije
▼ <u>M31</u> biomasa kvasovke <i>Yarrowia lipolytica</i>	Opis/opredelitev: Novo živilo je posušena in toplotno uničena biomasa kvasovke <i>Yarrowia lipolytica</i>. Značilnosti/sestava: beljakovine: 45–55 g/100 g prehranske vlaknine: 24–30 g/100 g sladkorji: < 1,0 g/100 g maščobe: 7–10 g/100 g pepel skupaj: ≤ 12 % vsebnost vode: ≤ 5 % vsebnost suhe snovi: ≥ 95 % Mikrobiološka merila: skupno število aerobnih mikroorganizmov: ≤ 5 × 10³ CFU/g skupno število kvasovk in plesni: ≤ 10² CFU/g žive celice <i>Yarrowia lipolytica</i> (¹⁰): < 10 CFU/g (tj. meja zaznavnosti) koliformne bakterije: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: odsotnost v 25 g
▼ <u>M9</u> Beta-glukani iz kvasovk	Opis/opredelitev: Beta-glukani so kompleksni polisaharidi z visoko molekulsko maso (100–200 kDa), ki so prisotni v celični steni številnih kvasovk in žit. Kemijsko ime „beta-glukanov iz kvasovk“ je (1-3),(1-6)-β-D-glukani. Beta-glukane sestavlja skelet glukoznih ostankov z β-1-3-vezavami, razvejanimi z β-1-6-vezavami, na katere so z β-1-4-vezmi vezani hitin in manobeljakovine. Beta-glukani se izolirajo iz kvasovk <i>Saccharomyces cerevisiae</i>. Terciarno strukturo celične stene glukana kvasovk <i>Saccharomyces cerevisiae</i> sestavljajo verige glukoznih ostankov z β-1,3-vezavami, ki so razvejane z β-1,6-vezavami in tako tvorijo skelet, na katerega so vezani hitin z β-1,4-vezmi, β-1,6-glukani in nekaj manobeljakovin.

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	To novo živilo je na voljo v treh različnih oblikah: topno, netopno in netopno v vodi, a razpršljivo v številnih tekočih matricah. Kemijske značilnosti beta-glukanov iz kvasovk (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>): Topna oblika: ogljikovi hidrati skupaj: > 75 % beta-glukani (1,3/1,6): > 75 % pepel: < 4,0 % vlaga: < 8,0 % beljakovine: < 3,5 % maščobe: < 10 % Netopna oblika: ogljikovi hidrati skupaj: > 70 % beta-glukani (1,3/1,6): > 70 % pepel: ≤ 12 % vlaga: < 8,0 % beljakovine: < 10 % maščobe: < 20 % Netopno v vodi, a razpršljivo v številnih tekočih matricah: (1,3)-(1,6)-β-D-glukani: > 80 % pepel: < 2,0 % vlaga: < 6,0 % beljakovine: < 4,0 % maščobe skupaj: < 3,0 % <i>Mikrobiološki podatki za obliko, netopno v vodi, a razpršljivo v številnih tekočih matricah:</i> skupno število mikroorganizmov na ploščah: < 1 000 CFU/g <i>Enterobacteriaceae</i>: < 100 CFU/g koliformi skupaj: < 10 CFU/g kvasovke: < 25 CFU/g

▼ **M9**

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	plesni: < 25 CFU/g <i>Salmonella</i>: odsotnost v 25 g <i>Escherichia coli</i>: odsotnost v 1 g <i>Bacillus cereus</i>: < 100 CFU/g <i>Staphylococcus aureus</i>: odsotnost v 1 g <i>Težke kovine pri obliki, netopni v vodi, a razpršljivi v številnih tekočih matricah:</i> ► M32 svinec: < 0,2 mg/kg arzen: < 0,2 mg/kg živo srebro: < 0,1 mg/kg kadmij: < 0,1 mg/kg ◀
Zeaksantin	Opis/opredelitev: Zeaksantin je naravno prisoten pigment ksantofila in karotenoid, ki vsebuje kisik. Sintetični zeaksantin je v obliki z razprševanjem posušenega prahu na želatinski ali škrobni podlagi („kapljice“) z dodanim α-tokoferolom in askorbilpalmitatom ali v obliki suspenzije s koruznim oljem z dodanim α-tokoferolom. sintetični zeaksantin se proizvaja z večstopenjsko kemijsko sintezo iz manjših molekul. Je oranžnordeč kristaliničen prah s šibkim vonjem ali brez vonja. kemijska formula: C₄₀H₅₆O₂ št. CAS: 144-68-3 molekulska masa: 568,9 daltonov Fizikalno-kemijske lastnosti: izguba pri sušenju: < 0,2 % <i>all-trans</i> zeaksantin: > 96 % <i>cis</i>-zeaksantin: < 2,0 % drugi karotenoidi: < 1,5 % trifenilfosfin oksid (št. CAS 791-28-6): < 50 mg/kg

Odobreno novo živilo	Specifikacije
Cinkov L-pidolat	Opis/opredelitev: Cinkov L-pidolat je bel do umazano bel prah z značilnim vonjem. Mednarodno nezaščiteno ime (INN): L-pirolglutaminska kislina, cinkova sol sopomenke: cinkov 5-oksoprolin, cinkov pirolglutamat, cinkov pirolidon karboksilat, cinkov PCA, L-cinkov pidolat št. CAS: 15454-75-8 molekulska formula: (C₅ H₆ NO₃)₂ Zn relativna brezvodna molekulska masa: 321,4 videz: bel do belkast prah Čistost: cinkov L-pidolat (čistost): ≥ 98 % pH (10-odstotna vodna raztopina): 5,0–6,0 specifična rotacija: 19,6 °–22,8 ° voda: ≤ 10,0 % glutaminska kislina: < 2,0 % Težke kovine: svinec: ≤ 3,0 ppm arzen: ≤ 2,0 ppm kadmij: ≤ 1,0 ppm živo srebro: ≤ 0,1 ppm

Odobreno novo živilo	Specifikacije
	Mikrobiološka merila: skupno število funkcionalnih mezofilnih bakterij: ≤ 1 000 CFU/g kvasovke in plesni: ≤ 100 CFU/g patogen: odsotnost

(*) Cornell RM and Schwertmann U, 2003. The Iron Oxides: Structure, Properties, Reactions, Occurences and Uses. 2nd Edition. (Cornell RM and Schwertmann U, 2003. Železov oksid: struktura, lastnosti, reakcije, pojavitve in uporabe. Druga izdaja.) Wiley. <https://doi.org/10.1002/3527602097>.

(1) Uredba Komisije (EU) št. 231/2012 z dne 9. marca 2012 o določitvi specifikacij za aditive za živila, navedene v prilogah II in III k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta (UL L 83, 22.3.2012, str. 1).

(2) Izvedbena uredba Komisije (EU) 2015/175 z dne 5. februarja 2015 o določitvi posebnih pogojev, ki se uporabljajo za uvoz gume guar, s poreklom ali poslane iz Indije, zaradi tveganj onesnaženja s pentaklorofenolom in dioksini (UL L 30, 6.2.2015, str. 10).

► **M15** ⁽³⁾ Metoda OSC-DMAC (4-dimetilaminocinamaldehyd) (Ocean Spray Cranberries Inc.). Martin MA, Ramos S, Mateos R, Marais JPI, Bravo-Clemente, L, Khoo C in Goya L. Food Res Intl 2015 71: 68–82. Prilagojeno po Cunningham DG, Vannozzi S, O'Shea E, Turk R (2002) v: Ho C-T, Zheng QY (eds) Quality Management of Nutraceuticals (Nadzor kakovosti nutricevtikov) ACS Symposium series 803, Washington DC. *Določanje količine proantocianidinov z metodo barvne reakcije DMAC str. 151–166.*

(4) Metoda BL-DMAC (4-dimetilaminocinamaldehyd) (Brunswick Lab) Multi-laboratory validation of a standard method for quantifying proanthocyanidins in cranberry powders (Multilaboratorijska validacija standardne metode za določanje količine proantocianidinov v brusničnih prahovih). Prior RL, Fan E, Ji H, Howell A, Nio C, Payne MJ, Reed J. *J Sci Food Agric.* 2010 Jul;90(9):1473–8.

(5) Različne vrednosti za te tri parametre so posledica različnih uporabljenih metod.

(6) GAE: ekvivalenti galne kisline.

(7) CFU: kolonijske enote. ◀

► **M30** ⁽⁸⁾ HPLC/RI: tekočinska kromatografija visoke ločljivosti z detekcijo na osnovi lomnega količnika.

(9) CFU: kolonijska enota. ◀

(10) Testirajo se takoj po koraku toplotne obdelave. Izvajati se morajo ukrepi za preprečevanje navzkrižne kontaminacije z živimi celicami *Yarrowia lipolytica* med pakiranjem in/ali shranjevanjem novega živila.

(11) 2'-fukozil-galaktoza, glukoza, galaktoza, manitol, sorbitol, galaktitol, triheksioza, alolaktoza in drugi strukturno podobni ogljikovi hidrati.

► **M51** ⁽¹²⁾ Pretvorjeno iz mednarodnih enot (IU) z uporabo konverzijskega faktorja 0,025 µg = 1 IU. ◀

(13) Izraženo kot selen.

(14) Uporablja se v vseh fazah po toplotni obdelavi, da se zagotovi odsotnost živih celic *Yarrowia lipolytica*, in se najprej preskusi takoj po toplotni obdelavi. Izvajati se morajo ukrepi za preprečevanje navzkrižne kontaminacije z živimi celicami *Yarrowia lipolytica* med pakiranjem in/ali shranjevanjem novega živila.

(15) Prebavljivi ogljikovi hidrati = 100 – (surove beljakovine + maščobe + prehranske vlaknine + pepel + vlaga).

(16) (*) Mirakulin je del skupne vsebnosti beljakovin.

(17) ⁽¹⁾ Uredba Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 396/2005 z dne 23. februarja 2005 o mejnih vrednostih ostankov pesticidov v ali na hrani in krmu rastlinskega in živalskega izvora ter o spremembi Direktive Sveta 91/414/EGS (UL L 70, 16.3.2005, str. 1).

(18) Prehranske vlaknine morda ne vključujejo hitina zaradi različnih analiznih metod.

(19) Zgornja meja vsote polikloriranih dibenzo-para-dioksinov (PCDD)-polikloriranih dibenzofuranov (PCDF) in dioksinom podobnih polikloriranih bifenilov (PCB), izražene kot toksični ekvivalent Svetovne zdravstvene organizacije (z uporabo faktorjev toksične ekvivalentnosti SZO iz leta 2005).

(20) Na podlagi števila (s transmisijsko elektronsko mikroskopijo (TEM)).

(21) Na podlagi prostornine (hidrodinamični premer z dinamično razpršeno svetlobo (DLS)). CFU: kolonijske enote.

(22) Hitin, izračunan kot razlika med frakcijo v kislem detergentu netopnih vlaknin in frakcijo v kislem detergentu netopnega lignina (ADF-ADL), kot so opisali Hahn in drugi (2018).

(23) Zgornja meja vsote polikloriranih dibenzo-para-dioksinov (PCDD)-polikloriranih dibenzofuranov (PCDF) in dioksinom podobnih polikloriranih bifenilov (PCB), izražene kot faktorji toksične ekvivalentnosti Svetovne zdravstvene organizacije (z uporabo faktorjev toksične ekvivalentnosti SZO iz leta 2005).

CFU: kolonijske enote.

(24) Vsota drugih ogljikovih hidratov = 100 (% (m/m) suhe snovi) – količinsko opredeljeni ogljikovi hidrati (% (m/m) suhe snovi) – pepel (% (m/m) suhe snovi).

(25) CFU: kolonijske enote.

⁽²⁶⁾ EU: enote endotoksinov.

⁽²⁷⁾ Hitin, izračunan kot v kislem detergentu netopna vlaknina.

⁽²⁸⁾ Vsota drugih ogljikovih hidratov = 100 (% (m/m) suhe snovi) – natrijeva sol 6'-sialillaktoze (% (m/m) suhe snovi) – količinsko opredeljeni ogljikovi hidrati (% (m/m) suhe snovi) – pepel (% (m/m) suhe snovi); CFU: kolonijske enote; EU: enote endotoksinov.

⁽²⁹⁾ Drugi ogljikovi hidrati (g/100g) = 100 (suhi ostanek) – pepel – beljakovina (dušik x 6,25) – skupna maščoba – jantarna kislina – L-jabolčna kislina – prehranske vlaknine.

⁽³⁰⁾ Izražen kot prehranske vlaknine skupaj.

⁽³¹⁾ 9b,10a-holesta-5,7-dien-3b,25-diol (25(OH)).

⁽³²⁾ Holesta-5,7-dien-3b,25-diol.

⁽³³⁾ (6E)-9,10-sekoholesta-5(10),6,8-trien-3b,25-diol (izo-25(OH)).

⁽³⁴⁾ (5E,7E)-9,10-sekoholesta-5,7,10(19)-trien-3b,25-diol.